

Amaré Restaurant compleix 75 anys

La gastronomia tradicional de Roquetes i la nova cuina, unides en un establiment familiar amb molta història

“Aquí m’he criat”, diu somrient Joan Amaré Ramon si parla de la seua vida, vinculada sempre a Amaré Restaurant.

Era l’any 1940 quan, després de passar per un camp de concentració a Miranda de Ebro l’any anterior, Joan Amaré Zaragoza va arrendar un bar en un local que havia sigut una sastreia a Roquetes. Poc després, el 1943, l’establiment va traslladar-se a l’avinguda del Port de Caro, on en aquell moment es trobava l’antic sindicat de Roquetes. El bar es convertiria en restaurant quan al capdavant va posar-s’hi el fill de Joan i Pilar, Joan Amaré Gisbert, junt amb la seua dona, Anna. El 1979, l’edifici original va ser enderrocat, però el restaurant va mantindre’s al mateix lloc i el 2003 va ser restaurat per oferir l’aspecte actual. Ara, fa quatre anys que Joan Amaré Ramon, nét del fundador, n’és el gerent i ha apostat per modernitzar alguns plats, si bé el restaurant també continua preparant una cuina tradicional com l’original.

“Hem donat a conèixer la cuina de cuclera que es feia al territori antigament, als pobles i a les cases”, explica Amaré. “Hi ha plats més elaborats, amb pinzellades de la nova cuina, però sempre partint de la base de la cuina tradicional de Roquetes”. L’especialitat estrella de la casa són les croquetes d’abadejo. “Les portem fent des dels primers anys amb la recepta de ma mare”. Les postres protagonistes: els financers de cacau. “Tinc autèntica passió per la pastisseria”, assegura Amaré, que va estudiar a l’Escola d’Hostaleria Hofmann de Barcelona, té titulació de professor de cuina i ho ha sigut dos anys a la Via Magna de Tortosa.

Amaré Restaurant ofereix una varietat gastronòmica per a tots els gustos i per a comensals de totes les edats, amb Ninfa als fogons amb el suport de Mariela. A banda d’un menú degustació més experimental i engrescador, el restaurant manté un menú diari a 12 euros i un gran assortiment de tapes i entrepans.

Amaré no només creixeria i treballaria en aquest local situat a l’avinguda del Port de Caro número 2, sinó que també hi coneixeria la seua actual dona, Ninfa. Ell treballava al restaurant i ella hi anava a dinar amb una dona gran a la qual cuidava.

75 ANYS El primer Amaré va ser un dels impulsors de l’Associació d’Hostaleria de Tarragona i el segon, de la Federació d’Hostaleria i Turisme de les Terres de l’Ebre, a més a més d’un dels impulsors de l’Escola de Cuina de l’Institut Joaquim Bau. El 2007 va rebre la medalla d’honor de Turisme de Catalunya per la seua trajectòria pel turisme i el desenvolupament de les Terres de l’Ebre. El 2003 va ser guardonat amb el premi nacional Mèrit Hostaler per la Federació Espanyola d’Hostaleria. També l’Ajuntament de Roquetes els va fer un reconeixement públic l’any 2001 i un altre el 2008.

D’entre altres iniciatives gastronòmiques promogudes pel restaurant també destaquen les Jornades gastronòmiques de la patata de Roquetes. En aquestes jornades, Amaré Restaurant va guanyar el primer concurs de tapes amb la proposta *Desig de patata*, servida en una pràctica llauna i elaborada amb parmentier de patata amb musclos al vapor, ceba confitada i cruixent de pernil. Durant les jornades van repartir més de 600 tapes. El restaurant, però, ja oferia la iniciativa d’un paquet de tres tapes i quinto de cervesa o copa de vi per 6 euros.

El restaurant també va participar en el Festast 2015 el març passat, on va dur a terme una elaboració en directe de daus de sípia amb bolets variats, un rotllet de fantasia amb verdures marinades i tonyina teriyaki.

Amb els 50 anys de trajectòria del restaurant, l’historiador Ramon Miravall va publicar, el 1991, el llibre *Amaré, 50 anys de Roquetes*, en què va aprofundir en l’estreta relació entre l’establiment i el municipi. Fa dos anys, Joan Amaré va publicar el llibre *Amaré, cuina de Roquetes* en un homenatge als seus pares i amb una mostra de receptes de la casa. “Va servir per plasmar la meua passió per la cuina i l’hostaleria, i com un enyorament per no poder dedicar-m’hi tot el que voldria en tindre tanta faena com a gerent”, reconeix.

Amb motiu del 75è aniversari del restaurant,



el 14 de maig passat Amaré va organitzar una festa sorpresa al casal municipal de la raval de Cristo per homenajar tots els anys de faena dels seus pares. A la festa van assistir 300 persones entre familiars, amics i clients, molts des de feia 30 anys. El mestre de cerimònies de l’acte va ser Toni Vives, vidu de l’actriu roquetenca Mercè Lleixà, ambdós molt vinculats amb la família. Durant la celebració es va presentar el cava Moixó (nom que prové del malnom de la família), de les caves Mont Ferran. L’etiqueta de l’ampolla ha sigut il·lustrada pel reconegut artista, també roquetenc, Ignasi Blanch.

NOVETATS D’AQUESTA SETMANA Durant aquest 2015 es pot gaudir del menú degustació en honor dels 75 anys del restaurant, amb plats creats per Joan i Ninfa. I a partir de l’1 de novembre hi haurà novetats al restaurant, amb un nou menú degustació i una nova carta de postres. La carta, canviada dos vegades a l’any com a mínim, es renova. Així, es prepararan 15 nous plats com, per exemple, un risotto de grums, espàrrecs verds, bolets i pomes de primer; un entrecot de Nebraska amb verdures al wok, de segon, o unes bombes de vainilla natural amb colís de fruites roges i xocolata negra, ja a les postres.

Amaré també ha decidit promoure la iniciativa *La tapa del mes* amb petites grans propostes gastronòmiques que podran assaborir-se de forma variada cada trenta dies. D’entre les tapes de nova creació destaquen, per exemple, les panades de carn a l’estil de Paraguai, les croquetes de calamar a la seua tinta o la llauna de colís de piquillos i taquets de ventresca de tonyina a la planxa. La tapa d’aquest novembre, a preu de tapa i quinto a 3 euros, és un taquet de *cochinillo* lacat amb salsa de fons morè, puré de patata i cruixent de bacó.

D’altra banda, el roquetenc, el català i el tortosí són tres nous entrepans que es podran tastar també a partir de l’1 de novembre. Per a aquesta castanyada, el restaurant ofereix un menú especial a 25 euros.

La varietat és, doncs, un dels trets característics de la casa. “És una cuina per a tothom, per aquí passa gent de tot tipus i de generació en generació”, diu Amaré. Mentre, en una sola nit de festes de Roquetes poden servir més de 150 entrepans, més de 100 tapes i 80 menús. Amaré té dos fills: Andrea, de 15 anys, i Joan, de 10. “No sabem si voldran continuar el restaurant, encara són molt joves, però de vegades ho parlem i...”. Joan deixa inacabada la frase. I qui sap.