

La nova gastronomia ebrenca desembarca amb èxit a Barcelona

El grup Villa Retiro crea la franquícia Enoterra, que se suma al Xerta Restaurant o a la nova Tunateca de Balfegó

M. MILLAN

Els productes i la gastronomia de les Terres de l'Ebre han desembarcat amb força a Barcelona, amb diversos projectes empresarials. El darrer a posar-se en marxa ha estat Enoterra, iniciativa dels germans Joaquim i Fran López de Villa Retiro, amb una estrella Michelin a Xerta.

Després d'obrir un restaurant anomenat Xerta a l'hotel Ohla de la capital catalana fa menys d'un any, on ja ha aconseguit una nova estrella Michelin, ara el xef i el seu germà (que s'encarrega de l'administració i gerència) aposten per una iniciativa diferent: Enoterra Fast Good.

«Es tracta d'un establiment on apliquem les tècniques de l'alta gastronomia a entrepans i plats més ràpids, a preus assequibles i amb productes quilòmetres zero i una carta de fins a quaranta vins de diferents denominacions d'origen, entre les quals hi ha la Terra Alta, el Montsant o el Priorat», detalla el xef Fran López.

Algunes de les seves especialitats són l'entrepà de xai amb 24 hores de cocció i el de pollastre a baixa temperatura, i gran part



Establiment d'Enoterra a la plaça Universitat de Barcelona. FOTO: GRUP VILLA RETIRO

de les verdures provenen d'horts del seu poble, l'Aldea. Pel que fa als vins, es poden degustar també els que el mateix grup Villa Retiro produeix en un celler de la Terra Alta, sota la marca Pagos de Hibera.

«És molt important incidir en la gastronomia com a cultura, però també com a salut», destaca per la seva banda Joaquim López, que sosté que el nou establiment no es posiciona tant com a un local de menjar gurmets, sinó «artesà amb essència mediterrània».

El primer local de la cadena de restaurants es troba a la plaça Universitat i aspira a convertir-se en la franquícia màster de la firma Enoterra, l'objectiu de la qual és obrir tres locals més el 2018.

Xerta, Tunateca i Nacional

Aquesta és la segona experiència dels germans López a Barcelona. La primera, el Xerta Restaurant, va obrir portes el mes de maig de l'any passat a l'hotel Ohla del carrer Còrsega i en sis mesos va aconseguir una estrella Mi-

chelin. Aquí Fran López ha fet una aposta si cap més decidida pels productes de qualitat i la cuina pròpia de les Terres de l'Ebre, i encara més concretament del Delta.

Es tracta d'una oferta que fins ara no existia a la ciutat i que ha tingut una molt bona acollida, segons destaquen els seus responsables.

Aquestes noves iniciatives obliguen a Fran López a viure a cavall entre Barcelona i Xerta. «Tot i que prefereixo estar a casa, és important ser present a Bar-

celona, perquè és on es mou tot», afirma el xef.

També aquest mes d'abril ha obert les seves portes la Tunateca, el local gastronòmic que el grup Balfegó ha impulsat al centre de Barcelona per donar a conèixer la cuina de la tonyina roja que comercialitza des de l'Ametlla de Mar.

L'espai, a més de difondre el treball que realitzen destacats

Enoterra vol obrir tres establiments més el 2018 i la Tunateca arribarà a noves ciutats

xefs de tot el país amb la tonyina roja Balfegó, oferirà tastos, demostracions i tallers, i pretén també contribuir a conscienciar sobre el consum responsable d'aquesta espècie.

Tunateca Balfegó Espai Gastronòmic de Barcelona és el primer d'aquests espais que el Grup Balfegó vol anar expandint per diferents ciutats dels països en els quals actualment comercialitza el seu producte.

Per últim cal destacar el Nacional, un gran espai gastronòmic que el grup tortosí Subirats Berenguer va obrir al Passeig de Gràcia de Barcelona, on en els diferents punts de degustació es pot trobar també una selecció de productes de les Terres de l'Ebre.