

El restaurant Noray acosta la cuina regional

Tot aquest mes organitza les segones Jornades Gastronòmiques de Cultures

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
REDACCIÓ

La cuina regional interessa a un ampli sector de públic. Això ho saben bé els responsables del restaurant Noray d'Empuriabrava, a Castelló d'Empúries, i, davant la bona resposta de la primera edició celebrada l'any passat, aquest dissabte es reprenen les Jornades Gastronòmiques de Cultures dedicades a divulgar les exquisideses de les cuines de diferents racons de l'Estat espanyol a partir d'uns professionals amb una sòlida reputació.

José Manuel Arias, cap de cuina del restaurant Las Hoyas d'El Bierzo, a León, serà l'encarregat d'obrir aquesta proposta gastronòmica. De fet, Arias repeteix de l'any passat ja que "va agradar molt", comenta Fernando Casado, director del Noray. Las Hoyas és un restaurant molt jove que va obrir les portes fa poc més d'un any amb el guiatge d'Arias, que parteix de la idea d'unir la tradició de la cuina d'El Bierzo amb un toc de modernitat, utilitzant productes de la terra de primera qualitat. Entre els

plats que cuinarà Arias destaca un escabetx de truita amb els ous d'aquest peix, crema de coliflor i fons de carn. La segona jornada es farà el dissabte 17 de març i anirà a càrrec del cap de cuina Fran Heras, que aproparà els comensals a la cuina asturiana elaborant plats com *fabes verdinas con oricios*. Heras es va formar professionalment al costat de Sergi Arola a La Broche de Madrid i, més tard, va passar una temporada a l'equip de Ferran Adrià a El Bulli. Després d'una breu estada al restaurant de Ramon Freixa, va viatjar a Miami com a cap de cuina del restaurant La Broche al costat d'Àngel Palacios. Ara dirigeix el càtering del Palau de la Música-Cook Barcelona.

Obrir-se als circuits europeus

Les jornades les clourà, el 24 de març, el cap de cuina del restaurant Gala de Madrid, José Antonio Huelvas Magan, que proposarà plats com *cocido madrileny en consomé* amb fideus cruixents. L'objectiu d'aquestes



ROGER ILLERA

Les jornades gastronòmiques del Noray van començar l'any passat i van resultar tot un èxit de públic

jornades és, segons el director del restaurant Noray d'Empuriabrava, "apropar la cultura gastronòmica d'altres punts de l'Estat". Casado no descarta, però, que si les jornades agafen un cert prestigi, s'ampliïn i s'accedeixi als circuits europeus. L'any passat l'èxit va ser important. Cada cap de setmana —aquell any es van programar quatre dies— es van servir al voltant d'uns 120 menús. Així, en

total es van degustar mig miler de menús. El públic potencial d'aquesta oferta gastronòmica és, segons Casado, clients habituals del restaurant Noray "que els agrada tastar coses diferents que els sorprenguin i amb ganes de conèixer la cuina regional".

A l'hora de seleccionar els restaurants que participen en les jornades, el criteri és clar: "Es busquen restaurants que facin una cuina semblant a

la nostra i que donin un bon tracte als productes i que aquests siguin de qualitat", diu Casado. El restaurant Noray, obert tot l'any, aposta per una cuina creativa basada en la cuina tradicional catalana. Els dies en què s'organitzen les jornades se serveixen menús per dinar i per sopar al preu de 59 euros. Es poden fer reserves o demanar més informació trucant, prèviament, al telèfon 902 45 47 00.