

Magnòlies amb estrella

El restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies va rebre al mes passat la seva primera estrella Michelin, amb la cuina de Víctor Trochi
Isidre Fradera i Roser Gumà van decidir apostar per l'alta cuina amb la crisi



D'esquerra a dreta, Trochi, Isidre Fradera i Roser Gumà davant del restaurant. Foto: N.FORNS.

El 22 de novembre, en la guia Michelin setze restaurants d'arreu de l'Estat Espanyol van rebre la primera estrella Michelin. Entre aquests, Les Magnòlies, d'Arbúcies. Els seus propietaris, Isidre Fradera, Roser Gumà i Víctor Trochi, el xef, no tenen cap dubte que l'estrella els ha col·locat al mapa, com ells expressen. Des de llavors hi ha més reserves al restaurant, però el sector de l'alta restauració també nota la crisi. Les Magnòlies va néixer al juliol del 1996. Era una casa en ruïnes, i Fradera i Gumà van fer una inversió considerable per restaurar la casa i dedicar-se al que Fradera havia fet tota la vida: la restauració. “La cuina que fèiem era més tradicional, de muntanya, de carns a la brasa”, explica Isidre Fradera.

La crisi econòmica va ser el catalitzador del canvi de xip al restaurant. “El 2009 vam pensar que, o fèiem un canvi endavant, o enrere, i ens dedicàvem a fer menús de 10 euros”, exposa Roser Gumà, que admet que la perspectiva del que defineix com fer el pas enrere era decebedora, ja que havien fet l'esforç de comprar i restaurar aquesta casa imponent. Apostar per fer el pas endavant cap a l'alta cuina tampoc no era fàcil: “no teníem prou capacitat, havíem de buscar algú i vam apostar per en Víctor”, hi afegeix Gumà.

Així va ser com Roser Gumà va deixar els fogons de la cuina per deixar pas a Trochi, i el xef, nascut a l'Argentina, va deixar el restaurant Skina de Marbella per la tranquil·litat del Montseny.

I la cuina de Les Magnòlies també va fer el tomb que buscaven els seus propietaris. Trochi juga amb els ingredients i amb la cuina catalana, en què li agrada incorporar elements sorprenents. Un dinar o sopar a Les Magnòlies de ben segur que tindrà algun toc juganer o d'humor. A primer cop d'ull, el menú no sembla que tingui gaire sorpreses. Els noms de la gran majoria de plats (“suquet de peix de la llotja de Blanes”, “la carn que rostim avui”, “esqueixada de bacallà”) no sorprenen, però de ben segur que algun comensal despistat haurà pensat que s'han equivocat quan li porten el plat a taula. “Els seus plats són molt plàstics, és com si estessis davant d'un quadre, és com una pintura que et pots menjar”, expressa Gumà. Que estiguin còmodes el que no volen, però, és que els clients que sempre han tingut se sentin intimidats en una atmosfera de cuina sofisticada: “Volem que la gent s'hi trobi com abans. Sempre pots perdre algun client, i n'hi haurà que ho veuran molt modern, però els sabors de tota la vida hi són”, opinen Gumà i Fradera. Per ells es tracta que la gent se senti còmoda –que no hagin de patir per si s'equivoquen de cobert o es mengen alguna cosa que només decorava el plat–, i els tocs d'humor de Víctor Trochi serveixen per trencar el gel. “No són bromes, és més aviat un divertimento” diu el xef.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-12-2012 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/603049-magnolies-amb-estrella.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui