

# Els millors xiringuitos d'autor de la Costa Brava

## Finestres al mar: de l'essència de la cuina de pescadors a l'avantguarda



Els millors xiringuitos d'autor de la Costa Brava

còctels més creativa.

La Costa Brava ofereix una localització idíl·lica perquè amants de la restauració facin de la cultura del xiringuito la seva forma de vida. Ubicats en enclavatges naturals de pel·lícula o reconstruïts en antigues barraques de pescadors, a continuació els oferim una selecció dels xiringuitos d'autor de capçalera, per degustar un arròs caldós al més pur estil tradicional, tastar propostes elaborades amb tècniques d'avantguarda o gaudir de la selecció de

### MERITXELL COMAS| GIRONA

La cultura dels xiringuitos ha experimentat un boom en els darrers anys, deixant enrere el seu passat com a inhòspits merenderos per convertir-se en autèntics escenaris de la gastronomia local. Amb el mar Mediterrani com a teló de fons, les barraques de pescadors afincades arran de mar s'han reconvertit en santuaris de culte a la tradició gastronòmica pesquera, en sintonia amb una cuina d'avantguarda a la qual no han volgut renunciar, però sempre mantenint viva l'essència d'una tradició que ha anat passant de generació en generació.

Enclavatges naturals en entorns idíl·lics, productes frescos i de proximitat i un bon joc als fogons han fet del clàssic xiringuito de platja un indret on deixar-se sorprendre, assaborint la tradició en el seu pur estil natural. Un paratge que transporta al més foraster a bord d'una embarcació pesquera a alta mar, on els sabors de sempre -com els arrossos i els suquets de peix- conviuen amb creacions gastronòmiques innovadores.

Després d'una època daurada als anys cinquanta i seixanta amb l'arribada del turisme, avui la cultura del xiringuito viu una segona revolució de la mà de restauradors que han volgut fer d'aquesta cultura el seu estil de vida. Locals, cartes i ambients per a tots els gustos han donat vida a una alternativa de qualitat a la clàssica nevera o als mítics entrepans de tonyina. ?Lluny d'una cuina bàsica i primària, avui els xiringuitos han revolucionat el concepte de cuina a peu de platja. A continuació els proposem deu propostes on deixar-se sorprendre i seduir per creacions gastronòmiques d'autor, localitzacions idíl·liques i locals que deixen petjada amb la seva oferta en cocteleria.

### Cuina d'autor

La cuina d'autor és un dels segells d'identitat de la selecció de xiringuitos que els proposem a continuació, amb una ferma aposta per propostes gastronòmiques que reinventen elaboracions convencionals i transporten el

comensal un pas més enllà del clàssic -però gens menyspreat- arròs a la cassola.

Un dels màxims exponents de la cuina d'autor al litoral gironí és el xiringuito Toc al Mar (Aiguablava, Begur), que a part d'estar ubicat en una de les cales més preuades de la Costa Brava, proposa un retrobament amb la gastronomia mediterrània més autèntica, amb productes frescos i de proximitat pescats a la zona com les llagostes vermelles del cap de Begur, l'arròs fosc de l'Empordà o les gambes de Palamós.

Amb aquesta mateixa filosofia també hi trobem el Tragamar (platja del Canadell, Calella de Palafrugell), un singular local al més pur estil mediterrani que marida propostes contemporànies com un carpaccio de bonítol a l'estil sushi o unes cigales gratinades amb pasta fresca, amb clàssics com les sardines a la planxa.

#### Localització idíl·lica

Qui es pot resistir a un entorn natural idíl·lic? Al bell mig d'un paradís amagat, entre Roses i Cadaqués, hi trobem el xiringuito Cala Jóncols. Envoltat de vinyes, oliveres i ametllers i sense cobertura de mòbil, tres generacions d'una mateixa família mantenen viva l'essència d'un xiringuito que va néixer l'any 1955. Situat també en un entorn privilegiat, en una tranquil·la platja de Colera, hi trobem el restaurant Garbet. Envoltat d'un paisatge integrat per platja, vinyes i penya-segats, el restaurant recrea un ambient natural íntim on els comensals poden gaudir d'una oferta gastronòmica basada en la tradició a primera línia de mar. El xiringuito té els seus orígens l'any 1948, en una barraca fabricada amb canyes. Es tracta d'un negoci familiar que va néixer de la mà de l'avi, que cuinava suquets de peix per ell en una petita barca de pescadors. A poc a poc el concepte va anar evolucionant i va integrar cuina de mercat i basada en el producte, i actualment dirigeixen el restaurant la filla i la néta del fundador.

Situada en un entorn també paradisiac, a 1 quilòmetre de cala Montjoi -on hi havia el restaurant El Bullí- hi trobem el restaurant La Pelosa. En un entorn salvatge, verge i situat en una costa rocosa, hi ha un negoci familiar que va néixer l'any 2005 com a merendero i que sempre s'ha mantingut fidel a la tradició, especialitzat en paelles, fideuàs i arrossos caldosos de llamàntol seguint receptes artesanes.

El darrer xiringuito distingit segons la seva localització és el xiringuito de cala Pedrosa, situat en el camí de ronda que va des de Tamariu al far de Sant Sebastià, una cala que Josep Pla freqüentava sovint, unes vivències que recull en el llibre Quadern Gris. Es tracta d'una petita barraca que al segle XVIII-XIX era un hospital que atenia les persones en quarentena, i que l'any 1925 va ser comprada pel besavi de la família que actualment dirigeix el negoci per 300 pessetes, es va convertir primer en una barraca on la família passava les vacances d'estiu, i després en un petit xiringuito especialitzat en truites i amanides que actualment porta la mateixa família. Localitzacions de pel·lícula per assaborir maridatges entre tradició i cuina d'avantguarda, en indrets que de ben segur no els deixaran indiferents.

## Cocteleria

De Sant Martí d'Empúries a Begur, passant per Sant Pere Pescador i Gualta. A la platja del Portitxol de Sant Martí d'Empúries hi trobem el Beach Bar Gambo, un xiringuito que ofereix una àmplia varietat de còctels maridat amb música en directe i cinema a la fresca. El xiringuito Che de Sant Pere Pescador, amb un ambient inspirat en l'esperit surfista també compta amb música en directe els dissabtes al vespre; el Mar i Vent d'Aiguablava (Begur) ofereix una gamma de còctels dissenyats per Javier de las Muelas, un dels millors coctelers d'àmbit nacional, i per acabar, el Mas Sorrer de Gualta, amb DJ i coctelers professionals.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/estiu/2016/08/15/millors-xiringuitos-dautor-costa-brava/799199.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/estiu/2016/08/15/millors-xiringuitos-dautor-costa-brava/799199.html?utm_source=rss)