

Els Freixa tornaran a cuinar plegats al Mas de Torrent

Han preparat per dissabte que ve, dia 11 de novembre, un menú especial a "quatre mans" basat en la cuina tradicional empordanesa i catalana



Ramon Freixa es va iniciar en la cuina als anys 90 al costat del seu pare, Josep Maria, al restaurant familiar El Racó d'en Freixa de Barcelona, que va obrir les portes el 1986 i el 1988 ja tenia una estrella Michelin (la va conservar durant 23 anys). L'any 2009, Ramon Freixa es va traslladar a Madrid per iniciar la seva carrera professional en solitari i El Racó d'en Freixa es va transformar en Freixa Tradició, que es va mantenir obert fins que el 2018 Josep Maria Freixa va decidir jubilar-se. Des de llavors, no ha tornat a

cuinar en un restaurant (no ha deixat de fer-ho a casa). Per això el seu retorn als fogons d'un establiment públic és notícia, i encara més que ho faci al costat del seu fill Ramon, tancant d'aquesta manera aquell cercle iniciat al Racó d'en Freixa. Serà dissabte que ve, 11 de novembre, al restaurant de l'hotel Mas de Torrent, la cuina del qual dirigeix Ramon Freixa des del 2020 (quan el grup Único Hotels va adquirir l'establiment; és a l'hotel Único de Madrid on Freixa té el seu restaurant amb dues estrelles). «Cada any al Mas de Torrent convidem un cuiner a fer un 'quatre mans', a cuinar plegats, vaja, i aquesta vegada vam pensar 'per què no el pare'», explicava fa uns dies Ramon Freixa sobre aquest retrobament, que qualifica de «puntual i extraordinari». «Per edat i disponibilitat de temps és difícil tornar-nos a reunir», apuntava. Cuinar de nou amb el seu pare és «molt especial» per a Ramon Freixa: «Hi ha molta pressió perquè el pare és molt exigent», assegura. Per a l'ocasió (l'àpat està previst per a una cinquantena de persones) han pensat un menú «molt empordanès i català, amb una aposta clara pel producte i el territori, i elaboracions molt acadèmiques». De fet, allò que oferien els Freixa a Barcelona i que ha recuperat Ramon Freixa al Mas de Torrent. Així, al menú que han preparat hi ha propostes com amanida de bolets amb perdiu escabexada; poma del ciri farcida de botifarra de perol i ànec amb suc del rostit; caneló de tres carns amb salsa de ceps, foie i tòfona; Wellington de llobarro a la cardinale; mar i muntanya: pollastre amb llagosta; flam amb nata i codony rostit; bisbalenc... Abans, als aperitius, pare i fill mostraran les seves diferents maneres tractar productes similars. «Ens ho passarem molt bé i el pare disfrutará», resumia Ramon Freixa sobre l'esperit d'aquest dinar al Mas de Torrent, convocat a dos quarts de dues de la tarda. I afegia que «ell està encantat. Té 80 anys però es troba bé de salut i tot el que sigui cuinar li encanta».

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2023/11/06/els-freixa-tornaran-cuinar-plegats-94253359.html>