El xef Xavier Sagristà, a l'Hotel Peralada Wine Spa

El cuiner i el cap de sala Toni Gerez aportaran una visió contemporània de la cuina empordanesa al Bistro 19, al Wine Bar i al restaurant gastronòmic

El cuiner Xavier Sagristà i el cap de sala Toni Gerez, deixebles de Ferran Adrià i provinents tots dos de l'hotel restaurant Mas Pau, lideraran a partir d'ara l'oferta gastronòmica de l'Hostal Peralada Wine Spa & Golf. Sagristà i Gerez fa trenta anys que treballen junts i aportaran a l'Hotel Peralada "una visió contemporània de la cuina empordanesa" al restaurant Bistro 19, al Wine Bar i al restaurant gastronòmic.

En una primera etapa a El Bulli, durant quasi deu anys, Sagristà i Gerez van formar part del taller creatiu d'El Bulli, on van guanyar dues estrelles Michelin i el reconeixement de tota la premsa gastronòmica mundial. I posteriorment, en una segona etapa a l'hotel restaurant Mas Pau –que va tancar a finals de l'any passat–, durant vint anys, on van rebre l'estrella Michelin. Al Mas Pau van ser guardonats com a millor restaurant d'hotel d'Espanya i millor selecció de formatges, entre d'altres.

La incorporació reafirma l'aposta del Grup Peralada per esdevenir el referent gastronòmic de la zona, potenciant la cuina de proximitat i de productes arrelats al territori. "Destacaríem la diversitat de l'oferta gastronòmica de l'hotel. El Bistro 19 ofereix una cuina més àgil, mentre que el restaurant gastronòmic es basarà en una cuina tradicional amb personalitat pròpia, en què destacaríem el carretó de formatges i una carta de vins de primer nivell", expliquen Sagristà i Gerez.

De moment, l'Hotel Peralada Wine Spa & Golf ha iniciat el projecte de disseny del restaurant, que s'inaugurarà la tardor que ve, i que s'ha encarregat a la interiorista Sandra Tarruella. L'estudi Sandra Tarruella-Trenchs es defineix pel fet de ser creadors d'espais que provoquen emocions, i aquesta és clarament la voluntat del projecte, respectant sempre la història i entorn del conjunt.

Grup Peralada, amb aquesta nova oferta gastronòmica, completa l'actual del Castell Casino Peralada, i vol reforçar i pretén consolidar Peralada com a destinació en l'àmbit estatal i internacional amb una diversa i única oferta.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-05-2015 Pàgina 53

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/850821-el-xef-xavier-sagrista-a-lhotel-peralada-wine-spa.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui