Hotel Empordà

Cada vegada tinc més clar que parlar del meu país, la majoria de les vegades, és parlar de l'Empordà, aquest indret, que no és la meva terra natal, ni el meu indret d'adopció, ni amb el qual em lliga cap interès particular. L'Empordà és un territori proper, però completament aliè a la meva naturalesa. Tot i així, la mirada sempre acaba girant-se en la seva direcció, com si m'hi atragués una força misteriosa.

L'Empordà és un concepte que transcendeix les seves fronteres geogràfiques, que són més aviat esquifides, i ho envaeix gairebé tot. Potser en aquesta qüestió hi té molt a veure l'ínclit escriptor de Llofriu, que va escriure 39 volums de la seva obra sense deixar de fer-ne referència en cap de les seves pàgines. Una part important d'aquesta idea de l'Empordà, tal com la coneixem nosaltres, probablement és una invenció planiana de cap a peus.

L'altra part es troba en un punt molt proper a la ciutat de Figueres, allà el cuiner i restaurador Josep Mercader i Brugués va obrir un establiment l'any 1962, que fundà un prestigi immortal en la sopa de farigola, els naps amb rocafort, l'orella de porc confitada amb patates saltades, l'amanida de faves tendres a la menta, el bacallà a la graella amb mussolina d'all i unes sublims espines d'anxoves fregides.

A l'Hotel Empordà, Pla i Mercader van acabar d'ordir, des de la taula número 26, una idea del món basada en la cuina popular empordanesa, tot contemplant de reüll la plana que s'estén cap al mar de Roses i la Serra de Verdera, salpebrada de campanars que apareixen i desapareixen entre ombres de xiprers i d'oliveres. Des d'aleshores el Mòteli Josep Pla són a l'Empordà, el que l'Empordà és per a Catalunya: el pinyol dur que custodia en l'interior la força immensa de la seva natura.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/03/01/hotel-emporda/831964.html?utm_source=rss