

Xavier Sagristà: "Ens diuen que ho estem fent bé però alhora és un repte i una responsabilitat"

El Castell Peralada Restaurant ha obert portes l'endemà que la Guia Michelin els hagi atorgat la seva primera estrella



El cap de sala, Toni Gerez, i el xef, Xavier Sagristà

Només fa dos anys que van obrir portes però la trajectòria del seu xef, Xavier Sagristà, i el cap de sala i sommelier, Toni Gerez, està sobradament avalada. Tots dos van iniciar el 2016 l'aventura d'obrir el Castell Peralada Restaurant després d'una llarga trajectòria al Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós (Alt Empordà) i aquest dimecres han obtingut un dels reconeixements més preuats a la cuina: la seva primera estrella Michelin. La cuina havia de tornar a obrir portes i, de fet, avui tenien nombroses reserves. Per això,

Sagristà i Gerez han tornat el més aviat possible per posar en marxa els fogons aquest migdia. El premi, assegura Sagristà, és un "reconeixement" però també un "repte" i una "responsabilitat". "Ens diuen que ho estem fent bé però hem de seguir-hi a sobre", afirma.

El duet gastronòmic format per Sagristà i Gerez va ostentar durant 18 anys una estrella. Aleshores al capdavant del restaurant d'Avinyonet de Puigventós, que l'any 2014 van deixar per diferències del lloguer del local. La seva trajectòria s'havia iniciat al Bulli, bressol de grans cuiners i de part de la constel·lació de la prestigiosa guia gastronòmica. Es van incorporar al Grup Peralada primer al restaurant de l'Hotel Peralada Wine Spa & Golf del Peralada Resort i el juliol de 2016 van obrir portes en el que ara és el Castell Peralada Restaurant, un espai amb 60 places dissenyat per a l'alta cuina i com una experiència gastronòmica. En només dos anys han aconseguit un dels reptes que tot equip de cuina aspira assolir: l'estrella Michelin.

Sagristà admet que a l'hora de concedir-los el reconeixement han tingut en compte la seva trajectòria però assegura que, sobretot, han "avaluat" la tasca que fan des d'aquest espai emblemàtic i envoltat d'un entorn únic. De fet, afirma que, tot i que normalment la primera estrella té en compte el que es fa a la cuina, "crec que en aquest cas han tingut en compte també altres coses com el lloc on ens trobem, tot això ajuda".

Sigui com sigui la seva aposta és clara: fan cuina empordanesa i catalana però "reversionada i reinterpretada". "De fet, jo em considera més un intèrpret que un creador", assegura Sagristà. El restaurant, que obre de dimecres a diumenge en serveis de migdia i nit, ofereix carta però també un menú degustació (a 79 euros) i un de migdia (per 39 euros). Entre els plats estrella que més destaquen hi ha uns calamars farcits amb foie gras i ceps o uns peus de porc amb escamarlans. Segons el xef, es tracta de plats aparentment tradicionals que han reinventat i "parit" a la seva manera.

Els formatges són un altre dels atractius i reclam de l'establiment. De fet, ells anomenen al carret de formatges, el "carro d'en Toni Gerez". I no és per menys. Compta amb entre 40 i 50 tipus de formatges però el glossari (que els permet anar-los variant) arriba fins a les 250 referències amb productes d'arreu del món. Sagristà recorda, però, que intenten treballar sobretot amb petits productors locals.

Aquest dijous havien de reobrir portes amb normalitat i, de fet, tenien moltes reserves per atendre. Algunes han arribat a última hora, segurament animades pel guardó. El primer en arribar directament des de Tenerife i amb poques hores dormides ha estat en Xavier. Després ho ha fet en Toni Gerez. I el brindis amb tot l'equip no s'ha fet esperar perquè avui tothom celebrava el mèrit aconseguit. Els fogons, però, no han parat de funcionar tot i que avui, això sí, ho han fet amb un somriure als llavis.

Gerez assegura que van passar "molts nervis" durant la cerimònia però que l'espera va valer la pena i que estan "molt contents". "Estem contents per nosaltres, pel projecte del castell i per tot l'equip humà que tenim", afirma. A partir d'ara, seguiran treballant com fins ara. De fet, afirma, el "repte" hi és cada dia i l'objectiu és que el client surti content. "Ara tenim l'estrella però la satisfacció vindrà quan la gent surti i ens digui que és merescuda i que ho estem fent bé", afegeix Gerez.

El restaurant del Castell s'ha unit a la constel·lació Michelin de les comarques gironines. Aquest 2017, la guia ha atorgat la distinció a catorze establiments més. El Cellar de Can Roca continua liderant el rànquing amb tres estrelles, seguit per Les Cols d'Olot i el Miramar de Llançà (Alt Empordà), tots dos amb dues. El llistat es complementa amb onze restaurants més amb una estrella. Es tracta del Casamar de Llafranc (Baix Empordà); La Cuina de Can Simon de Tossa de Mar (Selva); Ca l'Enric de la Vall de Bianya (Garrotxa); l'Empòrium de Castelló d'Empúries (Alt Empordà); el Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà); la Massana de Girona; la Fonda Xesc de Gombrèn; Els Tinars de Llagostera; Les Magnòlies d'Arbúcies (Selva); Els Brancs de Roses (Alt Empordà) i Ca l'Arpa de Banyoles.

Font del document:

http://www.emporda.info/portada/2017/11/26/xavier-sagrista-diuen-que-ho/375387.html?utm_source=rss