

L'hereu natural

El nou xef del Castell Peralada, Javier Martínez, ha presentat el nou menú de degustació, una evolució de l'herència del desaparegut Xavier Sagristà



Javier Martínez a la cuina del restaurant del Castell Peralada, preparant un dels seus plats EPA.

Senzilla, ben feta, sense grans pretensions, “una mica” minimalista i sense abusar dels ingredients. Així és com defineix la seva cuina el nou xef del Castell Peralada Restaurant Javier Martínez, que ha pres el relleu al seu mestre, el també xef Xavier Sagristà (mort el juliol passat). Martínez havia treballat braç a braç amb Sagristà, durant quinze anys, “com a hereu natural del llegat”. Per aquesta raó, la seva cuina i el seu estil són “una evolució de l'herència d'en Xavi”, amb una visió contemporània de la cuina empordanesa i amb una “oferta d'alta gastronomia que reinterpreta la tradició culinària de forma creativa i amb propostes avantguardistes”. Amb Martínez, Castell Peralada Restaurant ha renovat l'estrella Michelin que té

des de fa quatre anys.

El nou titular de cuina del Castell Peralada va presentar fa uns dies el menú de degustació d'hivern, que es podrà tastar fins al 9 de gener –després tanquen per vacances– i del 3 de març a l'abril, “per donar a conèixer a la gent què és el que estem fent ara”, diu. Destaca plats com ara la llebre a la royale, foie i patata confitada amb vainilla o la gamba vermella del cap de Creus en suquet i la seva croqueta. És un menú de degustació que inclou 14 plats a un preu de 100 euros –amb maridatge a 135 euros–. Segons Martínez, el menú està pensat per tot l'equip del restaurant. Diu que sempre compta amb l'equip per a tot perquè tothom és important i hi té alguna cosa a aportar. Comenta que vol que les noves creacions “destaquin per potenciar el producte d'alta qualitat amb creacions que elevin el seu sabor i ajudin a destacar la seva essència”. Tot això, però, sense “abusar dels ingredients” perquè un plat, segons el xef, ha de tenir com a molt tres o quatre ingredients que combinin bé.

Amb una trajectòria professional de més de vint anys, el nou xef de Peralada ha “anat creixent i agafant experiència” en destacats restaurants com ara el Mas Pau, on va començar la seva relació professional amb Sagristà i el cap de sala i sommelier Toni Gerez. Martínez només es va separar de Sagristà el 2010, quan va anar a Qatar per participar en un projecte sobre la xocolata.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 24-12-2021, Pàgina 23

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2076503-l-hereu-natural.html>