



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Alcachofas para quitarse el sombrero

Can Maret, todo al momento y como en casa

Unos las quieren fritas, cortadas finas y bien doradas, otros las prefieren al horno aliñadas con buen aceite de oliva... Hacen muy bueno el arroz a la cazuela, pero, cocidas lentamente encima de las brasas, con todo el cariño con que lo hace Lluís Jordà, son un plato para quitarse el sombrero. Las alcachofas a la brasa, no lo duden, son un plato obligado si van a Can Maret.

Can Maret se encuentra en el término de Vilademuls, en el Pla de l'Estany, justo lindando con l'Alt Empordà. A finales de los años cincuenta, el paso de la carretera nacional frente a la casa de los Jordà cambió la vida de esta familia, pues el abuelo Pitu y la abuela Lola, aprovechando esta circunstancia, decidieron abrir un restaurante.

La abuela Lola cocinaba muy bien. Excelentes eran sus arroces a la cazuela, la tripa i pota, el guiso de ternera con setas y los tradi-

La familia Jordà sigue la labor iniciada por los abuelos con mucha eficacia y cordialidad

cionales platillos tan propios del Empordà. Lola estuvo al frente de los fogones de Can Maret hasta hace diez años y a ella la sustituyó su nieta Ingrid, que había estudiado derecho pero cuya pasión era la cocina.

Hoy, pues, la familia Jordà sigue la labor iniciada por los abuelos: Lluís Jordà frente a las brasas, emplazadas en el comedor, y su hermana –y madre de Ingrid, Roser Jordà– atendiendo el comedor junto a Jesús –marido de Ingrid–, ambos con mucha eficacia y cordialidad.

Lluís domina las cocciones a la brasa. Sobre todo, como hemos dicho, las alcachofas, unas alcachofas que necesitan una cocción de unos 25 minutos como mínimo sobre las brasas y que, cuando están en su punto, Lluís lleva a la cocina. Momentos después,

CAN MARET

VILADEMULS

Ctra. Nacional II, km 734
17468 VILADEMULS Tel.: 972 560 405
Cierran: lunes y martes.
Precio aprox. sin vino: 30-35 euros

Valoración

Confort ★☆☆

Bodega ★☆☆

Servicio ★☆☆

Valoración sobre 20

12

RECOMENDAMOS

► Las alcachofas a la brasa, hasta el mes de abril. Absolutamente recomendables. Es el plato más representativo de Can Maret.

► Las excelentes carnes a la brasa: la ternera procedente de fincas vecinas, el cordero lechal de rebaños de la zona, las butifarras y el pollo de payés, criado con grano y en espacios abiertos. Pidan el punto de cocción que más les guste. Lluís se lo asará en el punto que deseen.

► La butifarra de perol con judías de Santa Pau y cebolla confitada.

► El tradicional requesón, elaborado artesanalmente con leche de cabra.

► El excelente aceite de oliva de Pau y la coca de pan del horno de Camallera.



Roser Jordà, su hija Ingrid y su hermano Lluís, las almas de este restaurante

INMA SAINZ DE BARANDA

desde la cocina, salen limpias al comedor, perfectamente aliñadas con un excelente aceite de oliva extra virgen de Pau. Lluís, en las brasas del comedor, también se encarga de asar los pimientos. Y los entrecots y filetes de ternera, las costillas de cordero, las bu-

tifarras o el pollo de payés. Es frente a las brasas donde Lluís ha estado casi toda su vida, desde los 14 años. “Y de vez en cuando algún que otro cachete si me distraía...”, añade.

Las espaldas del cordero las hace Ingrid asadas al horno. Ella, co-

cinera absolutamente autodidacta, también elabora las ensaladas, una de higos con queso de cabra y crujiente de jamón y otra, una tradicional ensalada verde con el contraste de colores y sabores de los diferentes elementos que Ingrid utiliza en función de cada

temporada, de los corazones de alcachofa confitados en aceite de oliva, del foie micuit que cuece aprovechando las brasas y que sirve con higo confitado, del hígado fresco de cordero con cebolla, de los huevos de payés estrellados, de la butifarra de perol acompañada de unas suaves y delicadas judías de Santa Pau y del pescado del día, un plato que va variando en función del mejor pescado fresco que se adquiere según el día.

Roser e Ingrid nos comentan que todo se hace “al momento y como en casa”, en vivo y en directo, y añaden: “No cocinamos para más de 30 personas, ya que cocinando para más gente, las cosas no salen igual”. Y tienen toda la razón. Cocinar al momento, cocinar a la brasa, hace que el producto conserve un sabor más cercano y natural. Pero esto que parece tan sencillo requiere mucho respeto y aplicación. No es tan sencillo como aparentemente puede parecer. En cocina, lo que

Cocinar a la brasa hace que el producto conserve un sabor más cercano y más natural

aparenta ser más simple y sencillo requiere mucha práctica y conocimiento.

“Y seguimos comiendo... No podemos vivir sin comer. Pero demasiada gente comemos inconscientemente, deprisa, como robots... Si no apreciamos el gusto, simplemente nos atiborramos. Se debe comer lentamente, conscientemente. No limitarse a engullir. Saborear, convertirse en sabor...”

Más o menos, este breve texto encabeza la carta de platos del restaurante Can Maret, un texto sacado de *El libro de los secretos*, de Osho, que no nos sorprende nada leerlo en una casa que culinariamente ha apostado por el camino de la afabilidad y de una cocina que hace evidente que lo que es bueno conmueve casi siempre por ser también sencillo.●

GASTRONÓMADAS

Ajillo

Se atribuyen al ajo múltiples propiedades curativas. Poderoso desinfectante y tónico de la glándula pituitaria, también se receta contra la anemia porque facilita la formación de glóbulos rojos en la sangre.

La cocina española ha situado al ajo como protagonista de muchos platos. Crudo, picado, frito, escaldado, cocido, horneado, en puré o perfumando un aceite, su sabor picante e incisivo, incluso dulzón, impregna de un sabor

característico la mayoría de los platos y productos tradicionales de nuestra tierra.

La denominación *al ajillo* se refiere a preparaciones donde el ajo resulta no sólo un ingrediente más, sino un relevante argumental del producto principal. Recordemos, al respecto, algunos memorables platos.

Antonio Vergara, estudioso de los arroces valencianos, destaca que en Casa Salvador de Cullera se come la mejor paella de raya y ajos tiernos que se pueda encontrar. Su cándida sencillez y armonía resultan excepcionales.

La receta

Pollo frito al ajillo

Mezclar aceite de oliva, sal, algo de pimienta negra molida, una punta de cayena, una cucharada de limón y un diente de ajo pelado. Acto seguido, trocear en octavos un pollo y ponerlo a macerar con esta mezcla 1 hora en la nevera añadiendo jengibre y perejil picado. Una vez escurridos del adobo, empanar los trozos de pollo y freírlos a fuego fuerte.

Escurrirlos en un papel secante y presentarlos muy calientes en una fuente. Se pueden comer con los dedos.



En la Cerdanya, Josep M. Boix en la elegante Torre del Remei, prepara en los fríos días de invierno la sopa de ajos, un potaje enriquecedor y terapéutico hecho con cariño y finura sin igual.

En las tabernas del casco viejo donostiarra, los maestros vascos usan el ajo con tal destreza que convierten las angulas al ajillo en una experiencia irrepetible. Y Benjamín Urdiain, en los ya lejanos ochenta encandilaba a la concurrida clientela de Zalacaín con una tortilla al ajillo y guindillas frescas con patatas y perechicos. ¡Qué tiempos aquellos!