

“

**«Ha pasado de moda aquello de que el personal de sala no podía entrar en la cocina y viceversa. Todos trabajamos para que el cliente tenga la mejor experiencia»**

**¿Qué opina del ‘postureo’ de la gastronomía en las redes sociales?**

Las redes sociales son importantes en tanto que la gente las mira y busca cosas nuevas. Antes funcionaba el boca a boca, pero podían pasar años hasta que alguien te hablaba de un restaurante. Hoy por hoy una publicación de un o una influencer puede hacer que tengas el restaurante lleno durante meses. ¿Es bueno o es malo? La finalidad de cualquier restaurante es tener clientes para poder pagar nóminas, proveedores, facturar dinero y tener beneficios.

**En 2018 ganó el Concurs de gastronomia Tonyina Roja Balfegó e hizo historia arrancando 100 puntos a Martín Berasategui, la puntuación máxima.**

El certamen marcó un antes y un después, y más teniendo en cuenta que apenas habían pasado unos meses desde que abrimos el Quatre Molins. Así que la repercusión del concurso en los medios de comunicación ayudó a dar a conocer el restaurante.

**Al frente del Quatre Molins es el único cocinero con Estrella Michelin del Priorat.**

El reconocimiento contribuyó a que la gente nos conociera y así seguir adelante con nuestra cocina, e incluso arriesgando con otros sabores diferentes y potentes. Esto hace que la clientela venga expresamente a probar lo que ofrecemos, lo que es de agradecer.

**Si es necesario, no tiene reparo en servir a los comensales.**

El restaurante no soy solo yo, somos un equipo de personas. Intentamos que no haya egos ni dentro de la cocina ni en la sala. Ha pasado de moda aquello de que el personal de sala no podía entrar en la cocina y viceversa. Todos trabajamos para que el cliente tenga

la mejor experiencia y esté contento.

**A diferencia del Quatre Molins, el Brichs de Falset es un restaurante con carta. ¿Cuál es su plato estrella?**

Aunque es temprano para decir qué plato resume mejor la esencia de la carta del Brichs, destacaría el ‘Morrillo’ de atún Balfegó a la brasa, avellanas y escalivada; el carpaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino; y el ravioli de cigala con salsa de foie.

**También ha adquirido un hotel en Siurana de Prades.**

El aliciente es que la gente disfrute de propuestas culinarias que no encuentre en otro lugar con la incomparable panorámica de la Serra de Montsant. La desconexión es total. Hemos apostado siempre por el Priorat.

**Preside la Associació d'Empresaris d'Hostaleria del Priorat. ¿Cuáles son sus objetivos?**

Por un lado, impulsar ferias gastronómicas en el Priorat, centradas en productos como el aceite, avellanas, etc., y, por otro, promover las ofertas de trabajo y el acceso a la vivienda. Tenemos serios problemas porque no hay personas que quieran trabajar en la hostelería y las que sí están dispuestas, después no encuentran dónde vivir. Por ello, estamos buscando la fórmula para conseguir revertir la situación.

**Un restaurante.**

Si tuviera que morirme esta noche, mi última cena sería en Casa Asmundo, en La Ràpita. También como soy un fanático del arroz me decanto por Sukomi Tortosa.

**Una salsa.**

Me gusta mezclar aceite, ajos dorados, tomates Cherry partidos por la mitad –para que puedan fundirse–, olivas, perejil y un chorro de lima, para después añadirle un pescado o pasta. Me encanta porque es una salsa muy fresca.

**Un pescado.**

El atún y la corvina.

**Un método de cocción.**

En casa, a la brasa y en el restaurante, a la plancha.

**Un sabor.**

El del coral de bogavante es espectacular.

**Un plato para compartir.**

Todos. Nunca elijo un plato para mí solo, siempre me gusta compartirlos.

## UN PLATO

### ARROZ CON TOMATE

Es una receta igual de simple que compleja. Para mí debe hervir el agua con los *tomàquets de penjar*, el laurel, el aceite y la sal y cuando echas el arroz no debes tocarlo, hasta que esté cocinado. Todo lo que puedas añadirle después, no será lo mismo.

## UN CONSEJO

### LA COCINA ES TIEMPO Y PASIÓN

La cocina no es rapidez, sino que es tiempo, pasión, amor, técnica... Podemos hacer una misma receta con los mismos ingredientes y cantidades, pero no quedarán iguales. Entonces, cuando se trata de un guiso, la típica frase de «no me queda como a mi abuela», es porque no prestamos atención a los detalles. Por ejemplo, la cebolla debe cortarse por fricción y no por presión; tampoco es lo mismo rehogarla que dorarla; todo influye. Además, un guiso requiere paciencia, y una cocción tranquila. La cocina es más que una receta, es melancolía. En cualquier caso, una buena formación base es esencial. En la Escuela de Hostelería Hofmann, lo primero que me enseñaron a hacer fue un sofrito, lo demás lo aprendí con el tiempo.

## UN POSTRE

### PASTISSETS

Tanto los pastisssets de la abuela Maria, con cabello de ángel hecho por ella misma, como el Coc amb mel. Ambos son postres clásicos de El Perelló. Cuando estaba estudiando en París, mi abuela me llamaba para preguntarme cuándo venía y me preparaba pastisssets; así sabía que acudía a verla. Es algo que todavía sigue haciendo.



## BEBER HOY

### BURBUJAS DE UN AUTÉNTICO VIGNERON

MAITE RUIZ ARASA

El vino espumoso producido en Catalunya fue llamado «champán» durante muchos años porque se elaboraba igual que el Champagne francés, siguiendo el llamado «método champenoise» que implica una segunda fermentación en botella para obtener las famosas burbujas. Como los espumosos catalanes compartían características similares con los Champagnes, como la fineza de sus burbujas y su sabor, adoptaron el mismo nombre (mi madre aún le llama así). Hasta 1970, año en que se firmó un acuerdo que restringía el uso del término «Champagne» exclusivamente a los vinos espumosos producidos en la región francesa de Champagne. Lógicamente, por supuesto. A partir de entonces, los productores catalanes dejaron de usar el término «champán» y empezaron a llamarle «cava».

Que en Catalunya se sabe mucho de vinos espumosos debido a la larga tradición en la producción de Cava –antes Champán– es una obviedad, pero en las últimas décadas nos hemos enredado con muchos términos: Cava, Corpinnat, Clàssic Penedès, Ancestral.... ¿Cuál es mejor? Dejádme que os diga que la calidad no está solo en la denominación, sino en el productor.

Júlia Bernet elabora espumosos Corpinnat y algunos vinos tranquilos fuera de DO. Cultivan siete hectáreas repartidas en pequeñas parcelas en las montañas del Ordal, en el Garraf. Allí donde el Xarel·lo le imprime al vino un carácter de te-

rróir único. «El Ordal es un pequeño pulmón de acidez en el Penedès», afirma Xavi Bernet. Es el productor más pequeño de Corpinnat (40.000 botellas) y el que posee los viñedos de montaña con más altitud. Le gusta trabajar las viñas (100% ecológicas), vinificar en casa, realizar larguísimas crianzas y elaborar vinos espumosos de los que sentirse orgulloso. Del producto, del oficio, del estilo y la calidad.

**Prueben el Júlia Bernet Barraca dels Coscons Brut Nature, 100% Xarel·lo, 60 meses de crianza, textura cremosa, burbuja fina y bien integrada, aromático, fresco... Y entenderán las burbujas de un auténtico Vigneron, como los de la Champagne.**

**Dato Curioso:** El nombre «Corpinnat» proviene de la combinación de «Cor» (corazón) y «Pinnat» (de Penedès). La marca nace en 2017 por parte de un grupo de productores catalanes que sentían que la DO Cava no diferenciaba suficientemente los productos de alta calidad. Y es que Corpinnat solo permite el uso de uvas autóctonas, viticultura ecológica, largas crianzas (mínimo 18 meses) y la elaboración completamente artesanal del vino, desde la vendimia hasta la crianza.

Júlia Bernet Barraca dels Coscons, **Celler Júlia Bernet**

100% Xarel·lo Corpinnat. 60 meses de crianza Temperatura de servicio: 9°C para conseguir que la burbuja luzca en su máximo esplendor Precio: 18€ Te gustará si... te gustan los croisants franceses de mantequilla.



**pont**

**L'art del bon cafè**  
Excel·lència i tradició a cada tassa.

 cafespont.com

