



Tribia: cocina de autor vinculada a la tierra

La esencia del Tribia, el restaurante de cocina de autor del Can Bonastre Wine Resort, se debe buscar en la tierra que lo acoge, que tiene su reflejo en cada uno de los platos que nacen de la cocina del chef Víctor Gómez. Primero de todo, por la innegable vinculación que se establece entre el restaurante y la bodega. “Estamos rodeados de viñedos, y esto influye mucho. En el 80% de las recetas aplicamos un elemento, una observación o un concepto vinícola”, explica. El eje de Can Bonastre es el vino que se elabora en la finca, y esto se remarca en su gastronomía, orientada a lograr que el comensal se sienta más involucrado en todo este mundo.

Pero al mismo tiempo, los campos que rodean el complejo otorgan al restaurante una “enorme capacidad de improvisación” a partir de los productos disponibles en cada momento, en cada temporada y a su debido tiempo. Y esta es una de las claves de su co-

cina de autor, que fusiona la tradición gastronómica catalana, el firme respeto por la materia prima y la voluntad moderna e innovadora. “Para nosotros es una cosa normal salir al campo y ver que tenemos a nuestro alcance. Ya sean setas, hortalizas, frutas o hierbas aromáticas. No es algo que hemos construido artificialmente”, apunta Víctor Gómez. De esta forma, si ahora es tiempo de cerezas o albaricoques, es muy posible que los platos incorporen una pequeña referencia a ellos. Pero solo mientras dure su temporada, sin artificios, según marca el territorio.

Es así como se construye una cocina asentada sobre “la tradición y el producto, redondeada a nivel conceptual y tecnológico”. Para ello, el chef considera básico conocer “el producto, su temporalidad y cómo sacarle el máximo provecho mediante la técnica”. Es decir, primero la materia prima; luego la reinterpretación.



TAPAS DE GEOMETRÍA ELEMENTAL



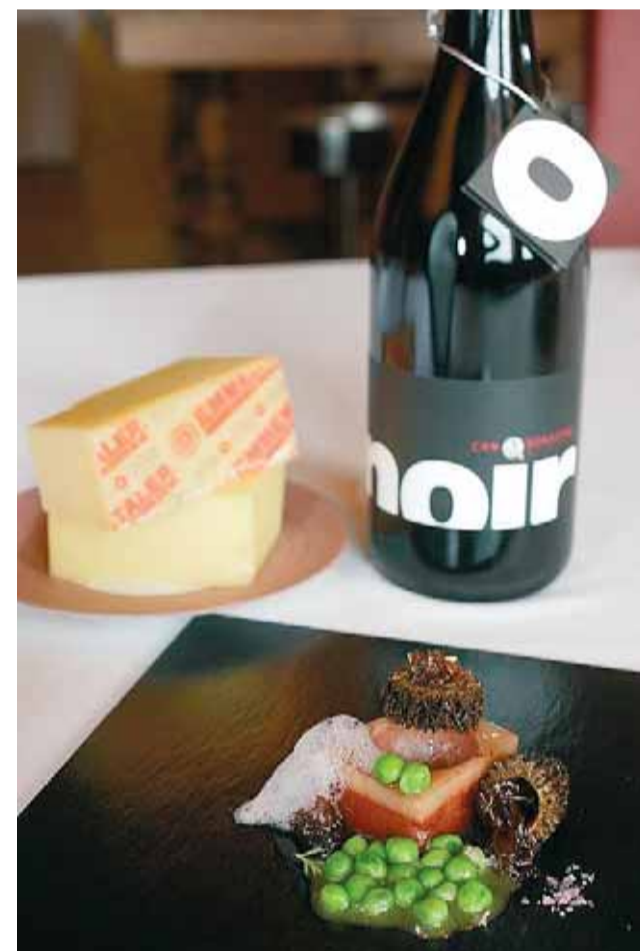
Ensalada de gallo del Penedès con cerezas y Emmentaler AOC

La primera propuesta en forma de tapa de Víctor Gómez busca el contraste entre untuosidad y frescura. La primera sensación la ofrecen el queso suizo Emmentaler AOC y el gallo del Penedès. Para conseguir la segunda, opta por productos muy de temporada, en especial las cerezas, a las que se unen las aportaciones de productos de su huerta. Así, consigue resaltar en gran medida el sabor del queso que, bocado tras bocado, interactúa con un contraste diferente, logrando cada vez un efecto diferente. Como maridaje, el sumiller Pablo Vilches elige el Can Bonastre Rosat 2008, un vino que, gracias a su buena estructura, acompaña bien al gallo y que, por su frescor, conecta con la cereza.



‘Foie’ ligeramente escabechado con frutos secos y Emmentaler AOC

El segundo paso no busca el contraste, sino una regularidad en la sensación de untuosidad. Por eso, recurre a un foie ligeramente escabechado y muy suave para acompañar al Emmentaler AOC, y disfrutar de todos sus matices en estado puro, sin ningún ejercicio de extremos. Recurre además, a tres elementos que interactúan muy bien con el queso, es decir, el pan, el vino y los frutos secos. Aprovecha el primero, además, para establecer un juego visual, que el chef define como de geometría elemental. En cuanto al segundo, aconseja un Erumir Blanco 2009, un vino con un copaje multivarietal, joven, fresco y ácido, que limpia la boca y la prepara para la siguiente degustación.



Emmentaler AOC marinado con vino tibio, guisantes y murgolas

En la última tapa, Víctor Gómez buscaba observar la respuesta del Emmentaler AOC cuando se le aplicaba un poco de temperatura. Y el queso salió bien parado de la prueba. El chef recurrió a una receta clásica catalana, como es la marinada, utilizando vino tibio. Como resultado, el Emmentaler AOC gana en pigmentación, pero conserva bien todo su sabor, adquiriendo nuevos aromas. Para aumentar la consistencia, añade guisantes al natural, murgolas y un punto de regaliz, que se ensambla de forma sorprendente con el queso. El sumiller se decanta por un maridaje con el mismo vino utilizado para la marinada, un Can Bonastre Pinot Noir, que mantiene la estructura y potencia el sabor.