

diumenge, 22 de febrer de 2009

>

Retorn al XdF

gastronomia

FÈLIX LLOVELL

Els Gourmets de Tarragona van visitar, en el sopar del mes d'abril del 2006, el restaurant XdF, lletres que corresponen a Xamfrà del Fòrum i que explica la situació de l'establiment, ja que ocupa un xamfrà davant mateix del fòrum romà de Tarragona, a dos passos del Mercat Central.

Ara, al febrer del 2009, hi han tornat per conèixer l'evolució d'aquest establiment, que dia a dia ha anat guanyant prestigi i situant-se entre els restaurants més recomanables de la capital.

L'establiment va néixer gràcies a la il·lusió i fal·lera per la gastronomia del jove tarragoní Nacho Pous. Ells és enginyer i després d'exercir cinc anys va decidir obrir un restaurant a Tarragona i va començar a buscar locals per la Rambla, fins que va trobar aquest, amb unes vistes magnífiques –des del que seria el menjador del primer pis– a unes de les restes més ben conservades del nostre patrimoni romà, les del Fòrum.

De la cuina del XdF, després de tenir diferents cuiners, finalment se n'ha fet càrrec el mateix propietari i elabora una cuina mediterrània i de mercat, molt ben elaborada. Una prova la tenim en el menú que va dissenyar per als Gourmets, que certament va agradar molt a tothom: es va iniciar amb uns deliciosos aperitius, amb croquetes d'ànec, *nems* cruixents de botifarra negra i formatge de cabra, i bombó de foie. A continuació, *migas* xdF amb ou estrellat, faves a la catalana amb botifarres de Mont-roig, morro de bacallà confitat amb *mousseline* d'all tendres, patata roja i compota de ceba i poma, i bloc de peus de porc desossats i farcits amb botifarra negra i alls tendres. Finalment, a l'hora de les postres, crema de iogurt amb *coulis* de maduixa i garapinyat de fruits secs, mini broqueta de pinya natural amb gelatina de mel, xoco obsessió i trufes cruixents del 70% de cacau amb taronja i Grand Marnier. Tot això regat amb vins i caves del celler Clos Montblanc, de la DO Conca de Barberà.

L'invitat d'honor d'aquest sopar dels Gourmets va ser el Dr. Miquel Àngel Pericàs, que des de l'any 1991 és catedràtic de Química Orgànica de la Universitat de Barcelona i des del 2000 s'ha ocupat de la posada en marxa i de la direcció de l'Institut Català d'Investigació Química (ICIQ). Autor de més de 200 articles científics i copropietari d'unes 15 patents, l'any 2004 va rebre de la Generalitat de Catalunya la medalla Narcís Montoriol per haver contribuït de manera destacada en el progrés científic del país. Ha estat president de la Societat Catalana de Química i actualment és vicepresident de la Real Sociedad Española de Química. El Dr. Pericàs va explicar als Gourmets les principals línies d'investigació que està duent a terme des de l'ICIQ, a Tarragona.



El Dr. Pericàs lliura el diploma d'assistència dels Gourmets als responsables del XdF. Foto:

CHINCHILLA

Adreça: Lleida, 17-19. 43003
Tarragona

Telèfon: 977 24 71 16

Web: www.xdfrestaurant.com