

Restaurant El Vaixell

Tradició i creativitat (Llançà)



Llegia fa uns dies una observació gastronòmica del meu crític gastronòmic de capçalera, Philippe Regol, en què parlava de l'avantguarda en el món de la cuina. I deia textualment: "Perdonin les molèsties però seguiré defensant una gastronomia allunyada del show gratuït, malgrat els grans aplaudiments que aquesta rebi". I en aquest sentit, Joan Roca em deia que "Tradició és avantguarda, i en els plats ja no importa la tècnica sinó el missatge". Per tant, la tradició és el que actualment marca l'avantguarda i, si se'm permet, la tendència gastronòmica actual. D'on venim i què volem explicar. I haig de dir que a l'última visita que vaig fer al restaurant El Vaixell això ho tenen molt clar.

La **família Calsina** és una família de cuiners. Fa 50 anys van obrir Can Narra, i al 1989 una part de la família es va quedar

amb el restaurant i l'altra es va quedar amb el càmping que tenien al Port de la Selva. **I allà Joan Calsina i la seva dona Maria Borràs, juntament amb els pares d'en Joan, van crear El Vaixell.** Era un gran restaurant, amb capacitat per a més de 100 persones, amb una carta extensa ("Havíem d'emplenar cada dia", em diu) però alhora mimant el producte i sent hereus de la tradició. Gràcies a això la **Guia Michelin** els va recomanar, i des d'aleshores, **fa més de 25 anys!**, han estat presents a l'edició espanyola de la guia francesa. El 2004 **van traslladar El Vaixell al centre de Llançà** per tal de dominar més l'oferta que volien donar, en un restaurant amb una capacitat menor i en un ambient modern i agradable. El canvi els va fer perdre algun client però la proposta, honesta amb el territori i amb la capacitat creativa d'en Joan, els ha fet ser des de fa 2 anys un Restaurant **Bib Gourmand** (restaurants on es menja molt bé a molt bon preu), d'acord amb la guia Michelin. Cosa de la qual estan orgullosos.

Però la filosofia d'El Vaixell es basa en el producte i en el tractament. **"Què s'ha de fer amb uns calamarcets? Doncs afegir-hi un bon oli d'oliva i passar-los una mica per la paella. I ja està! El mateix amb les gambes, la llagosta o**



els escamarlans. Què més has de fer amb aquests productes únics?" Joan Calsina *dixit* (ovació!). Les quatre potes del restaurant continuen sent els **arrossos, les fideuàs, el peix i els suquets**, i des de fa dos anys han incorporat el **Menú de Tapes**. No us deixeu enganyar pel nom. Estem parlant d'un autèntic **menú Degustació amb 17 creacions** amb les quals en Joan es deixa portar per la seva creativitat partint del millor producte. Ara descobrim que a part de ser honest amb el territori, el xef té una vessant creativa, molt original i divertida, que ens farà gaudir d'un àpat excepcional amb un producte top. Aquest menú només se serveix per encàrrec, donat que requereix una llarga preparació, i a un preu molt correcte de 38,50 €. Per a aquells que volen tastar part d'aquesta cuina creativa combinada amb la tradició, proposa el menú gastronòmic a 28,50 €.

D'aquesta manera vaig poder tastar un deliciós **Foie micuit a sobre d'un cristal·lí de crocant amb fruites vermelles i crispetes de blat de moro** (comença el joc!). Un únic **Textures de l'oli**, on se'ns presenta aquest producte de l'Empordà amb caviar, amb espuma i amb gelat, acompanyat d'unes gotetes d'oli verge. L'extraordinària **Tonyina servida en tàrtar** amb soja i arengada fumada, o les **Anemones** (que aquí se'n diuen *carroers*) suaument arrebossades. El clàssic de la casa, el **Calamar a la Romana**, el serveix amb un pot de romesco fet a casa, o la brutal **Croqueta líquida de tinta de sèpia**, son algunes de les propostes que integren aquest menú de tapes. Creativitat, sabor, passió i qualitat pels quatre costats.

Però també volia tastar la seva proposta més tradicional, talibament tradicional, com és ara l'**Arròs de Congre** amb una picada, només passa per aquestes latituds, d'anxova amb all i julivert, perfectament cuinat. I per finalitzar l'àpat, un senzill i meravellós **Suquet d'Escòrpora** que em va fer recordar la puresa i la simplicitat de la cuina marinera. Conservar la cuina tradicional, adaptar-ne les coccions i transmetre un missatge. Això és l'avantguarda, senyors!

Menció a part per les postres. Tasteu qualsevol dels seus **coulants únics com ara el de Figues confitades a l'Armagnac** (ets molt gran, Joan!), el de Postres de músic o el sorprenent de Mel i mató. Quina delícia. Quina tècnica. Quin dominador del producte!

Aneu-hi i gaudiu. Qui no gaudeix a la cuina no pot fer gaudir els seus clients. Aquesta frase no és meva. És del xef i propietari, Joan Calsina. I jo em trec el barret!

Restaurant El Vaixell

C/ Castellar, 62. Llançà. Tel. 972 38 02 95

www.elvaixell.com

