

Medio: Periódico

Sección: Gastronomía

Espacio: 526,75 cm<sup>2</sup>

EL PERIÓDICO DE  
CATALUÑA

12 de julio de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario:

el Periódico vi. 21



El cocinero Manuel Ramírez, con el jefe de sala, Amalio Merino, en el comedor del Espai Fortuny. Abajo, bacalao con crema de gamba roja.

# Sacar jugo al olivar

Manuel Ramírez dirige el Espai Fortuny en el Hotel Mas La Boella

A rededor del Hotel Mas La Boella, 110 hectáreas de olivares. El olivo es el árbol-tótem del Mediterráneo. Paganos, tendríamos que adorar esa madera. Nudo, retorcimiento, redención. Del flagelo brota el chorro del aceite. Árbol atormentado, flujo dorado. Me arrodillo ante el olivo milenario.

Esta finca entre Tarragona y Reus es una bolsa de oxígeno. A lo lejos, las señales de humo de las petroquímicas, aullando como cafeteras. Un país que combina el espectáculo de la industria y de la piedra, nucleares y monasterios cirtencienes.

En La Boella recuperaron la aceituna arbosana, a punto de desaparecer atropellada por aceites petroleados. Los patronos de este campo romano -porque todo en Tarragona es romano, aunque sea de espíritu- decidieron combinar el reposo con la extracción del líquido. Masía del siglo XII, al-

mazara, 13 habitaciones de lujo para viajeros que huyen del invierno lampante. Pero la crónica trata sobre el comer, aunque discursar sobre almohadones sea agradable. El restaurante es el Espai Fortuny, en recuerdo de Mariano Fortuny y Madrazo, hijo de Mariano Fortuny y Marsal, pintor de Reus. Se comprende la relación entre apellido y entorno. El comedor, que gobierna Amalio Merino, está inspirado en el estudio del artista. Escenógrafo, fotógrafo, modisto, en una vitrina exhiben uno de sus trajes plisados, desgajado de una túnica griega.

Pudiera ser Fortuny -y su saber noucentista- el inspirador de la cocina de Manuel Ramírez. Pero no lo es. Pudiera ser el territorio: los puertos de Cambrils y Tarragona, los ranchos de a bordo, los arroces, los romescos, los frutos secos... Pero no lo es, o solo parcialmente: de repente, un queso de Albió o el licor Chartreuse para aromatizar el sorbete de limón.



**ESPAI FORTUNY**  
Hotel Mas La Boella. Autovía  
Tarragona-Reus, km. 12  
Teléfono: 977 77 15 15  
Precio medio (sin vino): 55 €

Entonces, ¿con qué? Ramírez confecciona la carta con productos internacionales y seguros, que el gourmet incipiente aprecia pero que agotan al gourmet entrenado. ¿Los platos son buenos? Sí, pero, ¿qué pinta en el campo de Tarragona un tartar de salmón, una vieira gabacha o la muy venerable combinación de fuagrás y manzana caramelizada? Comí con agrado los platos pero me dejaron indiferente. A favor del chef, la técnica (olé esa esferificación de aceituna de La Boella), la cocción puntillosa en el bacalao confitado con crema de gamba roja y en el cochinillo con *parmentier*. Triunfa y exalta cuando sirve el plato *Arbosana*, elaborado con verduras del huerto, o con el bizcocho de aceite arbequina y helado de leche de oveja.

El chef debería de buscar un camino en el olivar, seguir la luz y los tintes secretos de los vestidos de Fortuny, azules, amarillos, rojos. Son los colores del verano de Tarragona. ■