



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

# Cerca de lo importante, lejos de lo urgente

Restaurante y hotel La Fornal dels Ferrers, silencio, historia y encanto

**A**l llegar a Terrades, pequeño pueblo cercano a Figueres, lo más cómodo es dejar el coche en la plaza Major, junto a la parroquia de Santa Cecília. Desde esta plaza, siguiendo la calle Major, llegarán a La Fornal dels Ferrers.

La Fornal (fragua, hornaza...) es un agradable restaurante en pleno centro de la población, que dispone de cuatro habitaciones. Además de restaurante, La Fornal es, pues, un bonito hotel rural, en el margen izquierdo de la autopista, en pleno corazón del Alt Empordà.

Entre matorrales y suelos de cultivo, tierra de legendarios campos de olivo, robles y pinos, esta zona conocida como Alt Empordà Desconegut, libre del rigor urbanístico que han padecido nuestras comarcas más cercanas al litoral, abraza numerosas iglesias románicas y pequeños pueblos medievales entre parajes de clara y generosa belleza.

Joan Carles Álvarez lleva ya treinta años al frente de los fogones de esta casa. Fue en 1981 cuando junto a su madre, Teresa Burralló –que fue y sigue siendo muy buena cocinera–, decidió transformar la vieja herrería familiar del siglo XIX en el ameno restaurante actual. Aparte de heredar la experiencia culinaria de Teresa, Joan Carles se formó en la escuela Hofmann y estuvo unos años con Josep Lladonosa. Hoy, esta casa aún conserva las huellas de la vieja herrería; de sus paredes aún penden los anillos de sujeción de los caballos que se debían herrar.

Joan Carles y Teresa abrieron La Fornal con media docena de mesas y una culinaria simple y casera. A principio de los años noventa, reformaron el establecimiento, obra que supuso una evidente mejora del espacio y de la oferta culinaria. Hace cinco años el negocio se amplió con las cuatro atractivas habitaciones.

## LA FORNAL DELS FERRERS

### TERRADES (ALT EMPORDÀ)

Major, 31. Telf. 972 56 90 95  
Cierra los lunes, y las noches de domingo a jueves (en invierno).  
Precio medio sin vinos: 28 €

#### Valoración

Confort	★ ★ ☆
Bodega	★ ☆ ☆
Servicio	★ ☆ ☆

Valoración sobre 20



### RECOMENDAMOS

- ▶ Las cuatro confortables habitaciones de La Fornal: del Hereu, del Ferrer, del Rector y de la Majordoma.
- ▶ Visitar las poblaciones del Alt Empordà Desconegut, entre ellas la cercana de Sant Llorenç de la Muga.
- ▶ Visitar la Fira de la Cirera, que se celebra el primer domingo de junio.
- ▶ Si van a La Fornal, Montse Ferrer les aconsejará sobre rutas y caminos, visitas recomendables e historia, enigmas y se-

cretos del Alt Empordà Desconegut.

▶ Acompañar a Marta, cabrera de Cistella, y a Creta, su perra pastora, a llevar a pastar a su rebaño de cabras. El pastoreo acaba en un prado con un resopón de pan y quesos elaborados con la leche de las cabras del rebaño. Montse les gestionará la reserva.

▶ Pan de barra, y coca de pan y de anís del centenario Petit Forn de Pa de Terrades, C/ Major (sólo por encargo).



INMA SÁINZ DE BARANDA

Joan Carles Álvarez y Montse Ferrer, en el restaurant La Fornal dels Ferrers

La carta de La Fornal se basa en la cocina tradicional ampurdanesa, actualizada a partir de la personalidad y gusto de Joan Carles. Como primeros platos, cabe destacar la alcachofa laminada

con foie gras, chips y reducción de moscat, plato en el que, en septiembre, Joan Carles sustituye la alcachofa por los sabrosos higos de *coll de dama* de Terrades. También está siempre en la carta el

*trinxat* de col y patata con butifarra de perol, servido con una ligera capa de *foie mi-cuit* y reducción de garnacha.

Como pescado, según la época, Joan Carles trabaja con salmone-

tes que sirve fileteados, corvina salvaje que prepara al horno con rebozuelos y cebolla de Figueres, lomo de atún servido con un romesco de cerezas y alubias del *ganxet*, o los calamares de potera rellenos de butifarra y *ceps*.

Como carnes, destacan: el plato de carrillada de ternera con setas, la espalda de cordero lechal de Ciurana, el entrecot de vaca a la brasa con ajo y perejil, el rabo de buey guisado y acompañado de un risotto de setas, el coquelet de payés asado y relleno de pilota y cebolletas dulces, un tradicional conejo con hierbas y limón o el civet de jabalí servido en dos versiones: el clásico guisado con ull de llebre –tempranillo–, y una versión que Joan Carles prepara guisándolo con vino blanco. En este caso, utiliza un Joncària Moscat, DO Empordà, de Pere Guardiola.

Durante los meses de mayo y junio, son recomendables los guisos elaborados con las afamadas cerezas de Terrades –hay quien opina que las de la zona norte son mejores que las del sur de la población–, y en septiembre no dejen de probar los higos de *coll de dama*, también de esta población. Como postres, el mató de cabra de Cistella con frambuesas; el babá con ron quemado, limón, canela y café; el helado de mojito y coulis de cereza ácida o el postre de butifarra dulce del Empordà. Ese postre consiste en una manzana de l'Armentera asada y rellena de un helado –¡sorpresa!– de butifarra dulce. La carta de vi-

## En mayo y junio están los guisos elaborados con las afamadas cerezas, y también los higos 'coll de dama'

nos se compone exclusivamente –excepto los cavas del Penedès– de interesantes blancos y tintos DO Empordà.

Montse Ferrer ejerce de atenta anfitriona de la casa, es responsable del comedor, y cuida con mucho esmero la atención y fidelidad de los huéspedes.

Silencio, tierra y pan. Aceite, afecto y tradición. Luz, garnacha y cielo. Carácter, almazaras y calidez. Nostalgia, higos y tramuntana. Arte, historia y encanto... Algo o mucho de todo esto encontrarán en esta comarca secreta, casi desconocida, que es el Alt Empordà Desconegut.●

## GASTRONÓMADAS

### Grellos y nabizas

■ Transcurridos los pocos días calurosos del verano, en las tierras del interior de Galicia empieza a llover y el campo se humedece tras semanas de sequía. Esa condición climática es propicia para sembrar las semillas de los nabos, hortaliza originaria del centro de Europa y que, en las aldeas de Pontevedra y Lugo, adquiere un fervor milenario. A los pocos días brotan de la tierra unas hermosas hojas verdes conoci-

das como nabizas que, una vez cortadas y limpias de las pequeñas raíces adheridas, se hierven con agua y sal y se acompañan, en todo caso, con cuatro patatas. Las nabizas guardan el color verde intenso, y su sabor suave y algo amargo anuncia el rigor invernal. Comidos como verduras primerizas, acompañados de una ajada, mezclados con huevo y hechos en tortilla, estos primeros brotes anuncian la llegada de los grelos.

Son estos una especie de troncos alrededor del núcleo central, compuestos de hojas

### La receta

#### Trinxat de grelos con patatas

Puede ser difícil encontrar grelos en el mercado. Crecen las últimas semanas antes de que el nabo asome y acabe con los brotes. Si los consigue, lávelos, córtelos en tiras y póngalos a hervir con una hoja de laurel y unas bolas de pimienta. Hierva las patatas en otra olla y déjelas al punto justo de untuosidad. Escorra los grelos y aplaste las patatas con un tenedor juntando ambos. Ponga esa masa compacta en una sartén con aceite y torrezno pequeños. Espere unos minutos a que la grasa del cerdo transfiera su sabor a las verduras y sazone. Forme la torta por ambas caras y sívala con gotas de aceite de oliva y granitos de sal marina.



blanquecinas unidas a un tallo corto, y son recibidos por los gallegos con algarabía. En Pontes de García Rodríguez hay cada año una feria de las mejores cestas de grelos, y se pone en marcha la tradicional cocina del cerdo. Galicia cuece en grandes ollas las mejores partes del animal, entre las que destaca el lacón (patas delanteras del cerdo). Los grelos asumen el papel de humilde acompañante de cocidos. Su sabor tierno y algo punzante compensa la grasa del chorizo y las carnes prietas del mejor lacón.