

Aradi és el nom fenici de la Vall d'Aro. Etimològicament vol dir vall d'aigua. En Jordi Comas, corresponsable d'aquest restaurant de Platja d'Aro, juntament amb la seva dona, la Carne Hospital, ens comenta la importància que per a ell té la història local: **“Un bon producte turístic és aquell que sap equilibrar la gastronomia, la cultura i el lleure. Crec que és important conèixer els propis orígens i la pròpia evolució, saber qui som i també d'on venim.”** El seu pare ja havia mostrat un interès especial per tots aquests temes, i també va ser ell qui va iniciar els seus en el món de la restauració. L'Aradi és el segon establiment de la família Comas, i és des del 1962 que en Jordi i la Carne hi són al darrere.

El restaurant està situat en una zona turística per excel·lència i la seva cuina, en conseqüència, ha d'oferir un ventall ampli de plats per a la diversitat de persones que els visiten: **“El nostre esquema bàsic és el de la cuina típica catalana, i dins d'aquesta variable presentem la cuina de temporada. L'Aradi forma part del moviment de la cuina de l'Empordanet, que són setze locals. Cadascun de nosaltres treballem a la nostra manera, però amb un interès comú per la cuina autòctona. Aquest any passat, la cuina de l'Empordanet va assumir plenament la campanya ‘Pla, plat a plat’. Vam fer quatre temporades, cuina d'hivern, de primavera, d'estiu i de tardor, en les quals es va fer referència a plats o receptes introduïdes o originades pel gran escriptor que va ser en Josep Pla.”**

La Vall d'Aro era molt coneguda, en altres temps, pels seus llegums i per les seves verdures, però l'Aradi, amb els anys, ha anat agafant l'accent més notable dins la cuina del peix. La Carne, tot i que s'està al menjador, n'és una gran aficionada i li agrada parlar-ne: **“El peix l'elaborem amb dues tendències, la més sofisticada i la més natural, perquè la demanda així ho requereix. Juguem amb peix fresc, que és la nostra base, i ara estem fent els *platós* de marisc, en els quals hi ha des d'ostres i cloïsses vives fins a escamarlans, gambes i tot tipus de cargols de mar. Tot això és bullit i té molt d'èxit, ara bé, hi ha qui prefereix plats més elaborats, com els suquets de peix.”**

Al restaurant que ens ocupa en aquestes dues pàgines també hi cuinen alguns plats més sofisticats, a l'estil de l'anomenada *nouvelle cuisine*, però en són pocs. La cuina d'aquest establiment de Platja d'Aro, a la comarca del Baix Empordà, aplica més, en la seva oferta culinària, el sistema tradicional i natural dels sofregits, que tan bé coneixem a casa nostra.

En aquest sentit, ara es parla molt de la dieta mediterrània, i tot i que en Jordi no hi està del tot d'acord, amb el terme dieta, sí que pensa que la seva promoció ha estat positiva: **“El concepte de cuina mediterrània ens ha permès potenciar i millorar la seva imatge, i també donar a conèixer aquests tipus d'especialitats nostres. La cuina catalana ja a l'Edat Mitjana tenia una forta notorietat. A la cort de Nàpols, per exemple, els cuiners més famosos eren els cuiners catalans.”**

En aquella època ja hi havia una burgesia important, i això generava corrents d'aquest tipus: **“En aquests moments, d'altra banda, la cuina catalana no fa més que seguir un procés de clarificació i normalització, per tal de projectar-se a nivell internacional. Hem de fer que la gent conegui les nostres receptes, les variables de la cuina mediterrània que hi podem aportar, els nostres preparats, els nostres cuinats, en fi, tot el que ve dels nostres orígens.”**

El que és evident és que les campanyes de promoció són necessàries. En Jordi és de l'opinió, per exemple, que alguns dels millors cuiners del món són belgues i, en canvi, no es parla de la gastronomia del seu país, només de la cuina francesa. Amb l'oferta culinària catalana, respecte a l'Estat espanyol, ha passat el mateix, segons ell. De totes maneres, avui en dia hi ha més interès per la gastronomia en general: **“Abans potser tot anava més a l'engròs i ara es té més cura dels detalls.”**

Actualment, afegeix en Jordi al respecte, s'està donant més projecció social als professionals de la cuina: **“Sortosament estan sortint molts professionals de les escoles d'hostaleria, i el jovent d'ara es pot formar adequadament, abans d'anar a parar a un restaurant o a qualsevol altre negoci de restauració. Fins ara, això no existia, et venia gent molt jove amb moltes ganes de treballar, això sí, però sense una base. Totes les escoles que s'estan creant a Catalunya feien molta falta”.**

La Carne valora molt satisfactòriament aquest factor, i és que en aquest aspecte el personal que accedeix al seu primer lloc de treball en l'àmbit de la restauració ja no arrenca de zero: **“És important que això sigui així, i ho és perquè el jovent s'ha mentalitzat que això és una professió i una feina reconeguda. Això els fa entrar en aquest món amb moltes més ganes.”** L'hostaleria abans era més un mitjà i ara, amb la professionalització, està esdevenint un fi.

Aquesta evolució cap a la culturització també afecta els comensals. El client de restaurant cada cop en sap més, de menjar i de beure: **“El nivell i la qualitat de vida han millorat, i conseqüentment, el nivell gastronòmic. Moltes persones tenen interès en conèixer les anyades dels vins, es fan molts cursos de tastavins i les bodegues ja són més completes.”** Els blancs de casa nostra reben la qualificació d'excel·lents, a part que amb el cava es marca la pauta dins de l'Estat espanyol i a Europa: **“Tenim tota una sèrie de petites denominacions molt notable.”** La Carne ha observat que també el jovent n'està més interessat, avui en dia, i per a ella és gratificant veure com els refrescos són progressivament substituïts pels bons vins, a la taula.

Arribats a aquest punt, cal concloure que la cuina és un món que no s'acaba mai. Ja ho diu la Carne: **“A l'Aradi hi ha un equip que està molt interessat en les innovacions i en el dia a dia.”** La seva carta gira al voltant de la cinquantena de plats, i és evident que això significa molta feina: **“Al restaurant se t'ajunta el matí amb el vespre sense adonar-te'n.”** Tant ella com en Jordi estan d'acord en què l'hostaleria és una professió que demana molt, però també que al mateix temps és una afició que dona molt.



Carme Hospital i Jordi Comas – Platja d'Aro (el Baix Empordà)