

## GASTRONOMÍA



ANA JIMENEZ

Carles Gaig y su esposa, Fina Navarro, toman las riendas de un lugar emblemático que regentó otra pareja, Josep M. Boix y Loles Vidal

El chef trasladará a la Cerdanya su restaurante y liderará toda la gastronomía del hotel, ahora de Mercer

# Gaig se instala en la Torre del Remei

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

Buenas noticias para quienes hace unos meses lamentaban el cierre de la emblemática Torre del Remei (Bolvir), y se preguntaban quién se ocuparía de la cocina de aquel palacete modernista que regentó Josep Maria Boix junto a su esposa, Loles Vidal, que falleció hace cinco años. La respuesta, que no podía sonar mejor, es Carles Gaig, quien este verano trasladará su restaurante barcelonés a la Cerdanya, donde tiene casa desde hace una década.

El chef barcelonés acaba de firmar un contrato con el dueño de los hoteles Mercer, Pedro Molina, que ha subrogado la finca a la actual familia propietaria y quien describe como una aventura fascinante esa apuesta justificada por "la trayectoria profesional de un gran cocinero

como Gaig y por su cercanía a la cocina clásica catalana".

Carles Gaig y Fina Navarro, su esposa y responsable de sala, se ocuparán de toda la oferta gastronómica del hotel, que está en plenas obras de reforma y que ampliará habitaciones, así como de los banquetes, en una renovada carpa. El matrimonio, que siente un gran cariño por la Torre del Remei, donde en 1997 pasaron sus primeras vacaciones juntos, elogian a sus predecesores, que abrieron el establecimiento en 1991: "La Torre representa el sueño de una pareja extraordinaria como Loles y Josep Maria que fueron capaces de afrontar un reto casi inasumible y darle todo el brillo que había perdido un espacio tan fascinante, ponerlo en vigencia y convertirlo en un lugar único en el Pirineo. Gaig, que ayer se reencontró en la Cerdanya con Josep Maria

Boix, quien celebró la noticia, describe su nuevo destino como "un premio que nos ha dado el recorrido que hemos hecho: poder desarrollar el trabajo que siempre te ha gustado en un entorno con el que te sientes identificado es un regalo

**En Barcelona, convertirá Gaig a Casa en un pequeño bistró donde él mismo cocinará algunos días**

caído del cielo". Jubilarse, asegura, "hubiera sido un fracaso cuando me encuentro bien, la maquinaria funciona y disfruto cocinando". Hubiera sido difícil, para alguien tan querido y respetado por clientes y

colegas de profesión, culminar de mejor manera una carrera profesional que empezó hace 50 años en la fonda familiar de Horta. De allí pasó al hotel Cram y posteriormente al Gaig de la calle Còrsega, desde donde se prepara para dar el salto a todo un Relais Châteaux, en plena naturaleza, siguiendo los pasos de algunas de los grandes chefs franceses.

Gaig, que ha firmado por cinco años, con un contrato prorrogable, espera poder abrir en la Cerdanya en julio, "porque es un mes más de playa y sin una gran afluencia en la Cerdanya, para poder arrancar en agosto rodados y a pleno rendimiento". Aunque dejará el local de la calle Còrsega, mantendrá el espacio de Gaig a Casa (Nau Santa Maria, 5) que remodelará para convertirlo en un pequeño bistró, al que él mismo piensa acudir varios días entre semana para cocinar ante los clientes. "Estoy muy agradecido a Barcelona y no quiero desaparecer de esta ciudad". Pero la mirada ya está puesta en esa cocina que se está reformando para responder a todas sus necesidades, y en el huerto. O en esos perales que ya lo hacen viajar al tiró con peres de Puigderdà o con nabos *de tall tendre* que ya desea cocinar.

Por la cabeza del chef, que celebrará su desembarco en La Torre del Remei con una gran fiesta, ya rondan el cordero, las pulardas, las carnes de pasto, la caza o las setas... Si su madre lo viera, asegura, sería feliz: "Yo fui su niño mimado".

## MUNICIPAL

## La oposición exige revisar los cierres de terrazas en Ciutat Vella

BARCELONA Europa Press

El Ayuntamiento de Barcelona aprobó ayer el documento de conclusiones de la comisión de seguimiento de la ordenanza de terrazas en Ciutat Vella, que exige a la concejal del distrito, Gala Pin, que revise "uno por uno" los expedientes de revocación y reubicación de terrazas y que otorgue licencias en las mismas condiciones que se hacía antes. Las conclusiones se aprobaron con el voto favorable de todos los grupos excepto el gobierno de BComú, que votó en contra, y la CUP, que se abstuvo.

Las conclusiones establecen también que el gobierno municipal ha actuado con "arbitrariedad" en la aplicación de la ordenanza y pide a la concejal de Ciutat Vella que vuelva a la aplicación de la ordenanza que se aprobó por mayoría de los grupos políticos, que implica no reducir el espacio de las terrazas.

## Los contadores del agua irán en el recibo

BARCELONA Redacción

El Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB) ha iniciado los trámites para integrar la gestión de los contadores de agua en Aigües de Barcelona (Agbar) y en el recibo del suministro en los 23 municipios en los que la compañía da servicio. El actual reglamento establece que todos los clientes deben contratar un servicio de mantenimiento del contador, que, a día de hoy, sólo ofrece MUSA, empresa perteneciente a Agbar, y a quien los usuarios pagan un recibo anual aparte. Con el cambio, el AMB, como administración titular, considera que podría fijar el precio y que este sea "de mercado", y lograr un ahorro global de unos 20 millones de euros anuales.

QUICO JUBILATA

JL MARTÍN

