

Rom: caràcter i personalitat a Roses

Pere Planagumà captiva la gastronomia de Roses amb la seva cuina al Rom Roses.

"On anem a dinar? A algun indret que tinguem pendent de descobrir i on puguem menjar un bon arrest del senyore!". Aquesta era la premissa del passat dissabte.

Agafem el cotxe i enfilem cap a l'Empordà. Complint totes les indicacions que havíem marcat no hi havia cap mena de dubte, havíem de fer parada i fonda al Rom de Roses (<http://romroses.com>) . De camí cap a Roses hi truquem. Tenim taula!

Hi hem arribat. Està situat a primera línia de mar, entre la platja Salatar i la platja de Roses, i a diferència dels edificis i grans hotels que caracteritzen la façana marítima de Roses, el detectareu fàcilment perquè té certs trets d'una masia reformada que sembla haver estat traslladada allà des del camp o des d'un petit poble de pescadors.



Entrada del Rom Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)

Traspassem el caminet de l'entrada del passeig cap a la masia. A la dreta deixem una terrasseta que ha de ser ideal per fer el vermut o gaudir d'un sopar d'estiu a la fresca. Nosaltres entrem dins i seguim descobrint l'espia que d'entrada no deixa indiferents. No és massa gran, però està cuidat al més mínim detall. La cuina impera i es fa visible des de diferents punts. Davant la porta hi ha l'entrada i sortida de cambrers comunicant la cuina amb la sala amb un petit passadís presidit per una cava de vidre que ens permet veure els vins que posteriorment trobarem a la carta. Però també podem seguir veient la cuina des del passadís que ens conduirà cap al patí del darrera o els

banys i, indubtablement, des de la barra que dóna servei a sala. La sala és moderna i acollidora, gens recarregada ni recaragolada. Té certs tocs industrials com el ferro de les potes de les taules o la gran bancada escairada que hi ha sota un gran finestral que ens permet gaudir de les vistes al mar. El banc em té enamorada, és molt còmode i em recorda als bancs d'estació. Es nota que tot s'ha fet a mida i hi ha hagut dedicació. Només us dic que si us agrada la decoració d'interiors, tot i no ser un tema d'interès comestible, no deixeu de passar pel bany.

Seiem a taula. Tenim clar que demanarem arròs, però no puc evitar llegir la carta de dalt a baix i saber que d'entrada hauré de tornar a visitar el Rom perquè amb una sola vegada no serà suficient per gaudir al complet de la seva proposta. A més, carta enllà, també hi ha productes fora de carta que varien en funció de com hagi anat la pesca de la zona.

Farem l'arròs sec amb gambes, però abans tastarem els calamars a la romana i els bunyols de bacallà amb mel i pinyons. Tot plegat molt costaner perquè és el que veníem a menjar, però el cert és que la carta dóna per fer moltes combinacions. Fins i tot hi podem trobar patates d'Olot *-i més endavant us desvetllaré per què-*.



Calamars a la romana Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)



Bonyols de bacallà amb mel i pinyons Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)



Vi Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)

Els calamars a la romana no tenen cap secret, però a la vegada els tenen tots si t'agrada menjar uns bons calamars a la romana. Venint de família de pescadors, fora de casa en menjo a molt pocs llocs i us puc dir que al ROM tenen un tall i una mossegada en sec amb un arrossat gens oliós, dues claus de com han de ser quan són frescos i bons. Els bunyols de bacallà tenen el bacallà ben visible -comenta el meu acompanyant- i van acompanyats de mel i una fina línia de salsa de pinyons. L'una per sobre i l'altre per sota, aportant un joc de contrastos molt divertit al paladar. I tot plegat ho reguem amb una copa de vi blanc "Les hauts de Median" del celler Aurélie Trébuchon de la Catalunya Nord.



Arrós sec amb gambes Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)

I després d'aquest tastet, arriba el nostre arròs. "Els hi servim o el deixem al mig de la taula?", pregunta la cambrera. "Indubtablement al mig de la taula per anar fent", contestem. I en aquest intercanvi de paraules el somriure còmplice de la cambrera ens indica que hem optat per la millor opció. El gust és boníssim i cullerada a cullerada deixem la paella ben escurada i cap gamba amb cap.

Haguéssim pogut canviar de vi per menjar l'arròs, però seguim amb el mateix. Tenen una carta extensa que, personalment, em va atraure molt. Està enfocada en els vins de la D.O Empordà i també als de la Catalunya Nord, però també hi podem trobar algunes referències curioses com el "Nice to meet you Donost" de la D.O. Rías Baixas elaborat por Bodegas Castrobrey. De fet, la nostra cambrera amb qui vam anar teixint complicitat al llarg de l'àpat ens va explicar acuradament el com i el per què de la seva aposta de celler. Na Ruth Troyano, la nostra sommelier de capçalera a *Gastrotalkers*, hauria gaudit molt.

I arribem al festival dels festivals, les postres. Hi hauré d'anar tantes vegades com postres hi ha a la carta o fer una jornada completa de postres perquè només en podia menjar un i el que llegia a la carta, a la vegada que ho anava veient passar cap a les altres taules, m'impulsava a voler-los tastar tots i no saber quin triar. Ens huriem abraonat a la xocolata, però amb la panxa ben plena vam optar per unes postres de pinya i coco deliciosament treballades.



Postre de pinya i coco del Rom Roses Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)



Ratafia d'Olot Foto: Núria Escalona (@nuriaescalona)

Ho arrodonim amb el cafè i un didalet de Ratafia d'Olot tot desitjant èxits i llarga vida al ROM i el seu fantàstic equip.

Però... **qui hi ha rere el ROM? Per què Olot és tant present?** Té una senzilla explicació. Ni més ni menys que **Pere Planagumà**, el cuiner que va estar 15 anys a la cuina de **Les Cols** d'Olot - guardonat amb dues Estrelles Michelin-, que amb el ROM Roses ha decidit emprendre el seu propi projecte gastronòmic de la mà d'**Alberto Lorenzo** com a cap de pastisseria (anteriorment a **Les Cols**) i **Nico Ahumada** com a cap de cuina (anteriorment a **Mas de Torrent**). A més els acompanya un excepcional equip de sala que podeu anar coneixent a través de les presentacions que n'han fet l'Instagram del mateix restaurant.

La gastroaventura a Roses ha estat un bon regal d'aquestes petites vacances estivals de 4 dies. No ens hi podíem haver trobat millor! Però la gastroaventura no ha acabat aquí. L'hauem de repetir més endavant. El mateix **Pere Planagumà** ens va explicar que després de l'obertura del **ROM Taverna** (on hem dinat), en uns mesos, també obrirà el **ROM Gastronòmic** al pis superior amb una

proposta totalment diferent i amb menú degustació. Un dos en un que té en compte la cultura gastronòmica de l'indret i el toc personal del xef. Allò que a mi m'agrada tant, tenir en compte els orígens, els del lloc d'acollida (Roses) i els més intrínsecs i personals de qui manega la cuina (Olot i les experiències viscudes). Allò que fa que el *ROM Roses* sigui un lloc diferent, amb caràcter i ple de personalitat.