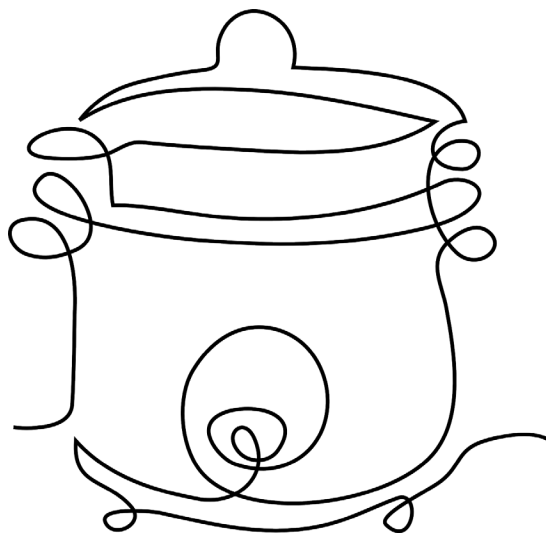


DEL PRODUCTE AL PLAT





Gall



Crestes de gall farcides de pernil de Jabugo i dàtils



Gall de Sant Pere



Gall de Sant Pere amb estofat de cargols i lletons de xai



Carxofa



Tatin de carxofa



Pomes varietat Granny Smith



Cremat o milfulls caramel·litzat d'anguila fumada, foie-gras,
ceba tendra i poma verda



Trompetes de la mort



Mar i muntanya de trompetes de la mort farcides de cabra de mar

«De petit, no hauria volgut menjar cap d'aquests productes. Una cresta de gall? Ni borratxo. Un Sant Pere? A casa érem de rap. Carxofes? Les deixava a la mare. I les trompetes de la mort? Desconegudes completament. Excepte la poma verda, tot són ingredients que requereixen l'aprenentatge del gust, l'evolució del cuiner.»

«No era senzill aconseguir aquell nivell d'excel·lència amb el producte, perquè molts cuiners no teníem la fortuna de tenir l'hortet al jardí del restaurant i el pastor o el pescador a cinquanta metres de la porta. A L'Aram vaig rebre com a herència grans proveïdors amb els quals treballàvem per inèrcia. A poc a poc, vaig entendre que el que busquen aquestes empreses és estandarditzar i globalitzar un producte per aconseguir tothom, i la bellesa no es pot acotar, no es pot domar. És clar que era bo el que oferien, però no hi havia essència. Em vaig convertir en més bon cuiner el dia que vaig entendre que era imprescindible comptar amb petits productors per fer la millor cuina dels marges.»