

Pere Arpa es posa al capdavant dels fogons de Casa Anamaria

Pla de l'Estany | 27-07-2022 | 21:55



Casa Anamaria

El banyolí Pere Arpa és el nou xef executiu de Casa Anamaria, hotel-restaurant boutique de quatre estrelles situat en una masia del segle XIV a Can Motes d'Ollers, a Vilademuls (Pla de l'Estany), propietat d'Olivier Mitterrand, nebot de qui va ser president de França, François Mitterrand. Fins a l'any passat, Arpa va ser propietari i xef del restaurant Ca l'Arpa, a Banyoles, establiment reconegut durant 14 anys amb 1 estrella Michelin i 2 sols de la Guia Repsol.

En concret, Arpa es converteix en el responsable de tres espais gastronòmics: el restaurant Can Motes -que té terrassa exterior-, Pool Bar -pensat per compartir plats o per gaudir d'una graellada- i les zones destinades a esdeveniments. Amb la seva entrada a l'hotel-restaurant, l'establiment aposta per una cuina tradicional i representativa del Pla de l'Estany que lliga territori, cultura i productes de proximitat. Així, la carta variada oferirà plats com ara el cap i pota amb gambes, els calamars saltejats amb cansalada del coll o les sardines amb cigrons. El projecte apunta alt i es vol un hotel on la gastronomia sigui molt important; conec la comarca, els productors i aplico una cuina tradicional amb una visió personalista i actualitzada que pretén explicar el territori, detalla el xef, que afegeix: Aposto per productes de proximitat i també de la resta de la província, ja que tenim un entorn molt ric, amb una costa amb llotges fantàstiques. Els formatges els comprem a Mas Alba, de Terradelles; els olis, a Mas Auró, d'Esponellà; la carn prové de vedelles criades al Pla de l'Estany i de xais de ramats de Jafre, les verdures de mercats propers.

Pel que fa al director de Casa Anamaria, Jordi Compte, assenyala que incorporar Arpa és un pas endavant a la línia gastronòmica que volem seguir a l'hotel, amb un producte local, sostenible i d'entorn. Mitterrand, per la seva banda, subratlla la importància de comptar amb l'experiència d'en Pere: amb la seva presència, confiem tenir un restaurant de molt bon nivell i amb productes locals.

El complex

Casa Anamaria, Hotel & Villas és un complex hoteler de 70 hectàrees que està caracteritzat per un marcat caràcter ecològic: disposa, per exemple, d'un certificat en gestió forestal sostenible i un sistema tèrmic amb energia geotèrmia. L'establiment disposa de 26 habitacions repartides en tres espais diferents: l'hotel de 4 estrelles i les seves dues viles, Villa Maria i Villa Ana. També

compta amb spa, biblioteca, saló-bar, espaiosos salons per a convencions, piscina d'aigua salada amb bar oberta de juny a setembre i una pista de tenis.

Autor: Redacció