

La bona taula ▶ La revolució dels fogons

Pàgines 26 a 29 ▶▶▶

# Una dècada meravellosa

Els xefs catalans del segle XXI són el relleu de la mítica Barcelona dels Jocs Olímpics. Ells han aconseguit que Catalunya torni a existir al mapa i passi a ser un país gastronòmic de referència

## REPORTATGE

PAU ARENÓS  
BARCELONA



Fa només 10 anys, i10 anys!, aquestes línies no s'haurien publicat. Ha estat una dècada d'èxtasi gastronòmic. Ni

100 campanyes promocionals ni el concert dels maliciosos cervells publicitaris haurien aconseguit el que ha aconseguit una colla de cuiners i cuineres lleugerament cohesionats i sense estratègia: que Catalunya existeixi en el món i transmeti agradables imatges als receptors del missatge.

Els tàctics, els constructors d'imaginari, es van equivocar al pensar que el Fòrum era la continuació dels Jocs Olímpics. El testimoni de Barcelona 92 són els xefs 2005. Per més que rablin alguns intel·lectuals d'apoltronada actitud, l'única aportació cultural exitosa que Catalunya fa al planeta succeeix als restaurants.

La intel·liguèncià francesa no tem ni coneix l'impetu creatiu dels escriptors, modistes o arquitectes que treballen en aquest Mediterrani, però la inquieta i fastigueja aquell grup vestit de blanc liderat per Ferran Adrià, que ens està donant les millors sobretaulas del segle. La França culta ha descobert una irritació meridional, que encara no és infecciosa, però que l'obliga a rascar-se massa sovint.

### El començament

Datar el naixement de la nova cuina catalana és gairebé impossible. Al contrari dels cuiners bascos, que van escriure fa gairebé 30 anys una carta d'intencions del moviment. Aquesta unió formal, gairebé notarial, no ha existit mai a Catalunya.

Si busquem una data simbòlica seria el novembre de 1996, quan la guia Michelin va encendre i va asenyalar El Bulli amb la tercera estrella, que és a la vegada un anunci lluminós, el neó transpirinenc.

Per què recordem aquell moment, en lloc del novembre de 1993, l'any en què la casa de pneumàtics va donar aire a Can Fabes amb el reconeixement triestel·lar? Perquè tot i la significació del fet fabià -Can Fabes és el primer tres estrelles català, com a Santi Santamaria li agrada recordar- va ser després del hit bullinà quan es va encendre la meça, que va calar foc a la pólvora, que va fer esclatar els barrils ocults a la santabàrbara i el soroll va alertar, per



▶▶ Lluerna ▶ Victor Quintillà i Mar, amos del local, amb una escorpa.



▶▶ Font Blanca ▶ Toni examina flors comestibles per als seus plats.



▶▶ Can Jubary ▶ Nando Jubary, al seu restaurant de Calldetenes.

### LA COMPETÈNCIA

La França culta ha descobert una irritació que l'obliga a rascar-se

### L'ÈXIT

L'única aportació cultural exitosa que fa Catalunya té lloc als restaurants

fi, el gran públic.

Entre els gastrònoms i els periodistes especialitzats era ben sabut que Can Fabes i El Bulli -juntament amb Gaig, Jean Luc Figueras, Neichel, El Celler de Can Roca, Sant Pau, Via Veneto- eren les direccions en què bullia, a foc lent, el fricandó de la nova cuina catalana.

El cert és que en aquell novembre de 1996 el fulgor de la tercera estrella bulliniana a penes va ser ressenyat a la premsa i només a principis del XXI -amb la culminació d'un laudatori i parcial reportatge de The New York Times l'agost del 2003- van aflorar de veritat aquests noms freàtics i parlar d'Adrià va començar a ser tan comú com de Ronaldinho.

Però, ¿i abans? El Motel Empordà, Agut d'Avinyó, Hispania, Hotel Boix, Eldorado Petit, Jaume de Provença. Però, ¿i abans, molt

abans? Dos llibres, el *Llibre de Sent Soví* (inici del XIV) i el *Llibre del coch* (finals del XV), avantpassats dels grans receptaris, predecessors de la pedagogia culinària, justificadors de l'audàcia i fonamentadors de la consciència gastronòmica nacional.

### Professionals seriosos

La millor notícia és que podem vendre Catalunya sencera com a país gastronòmic. Si Barcelona aglutinés totes les mirades gurmets, el fracàs seria majúscul perquè heretaríem pobresa i concentració. La bona cuina s'estén per tot el territori i en les places més improbables sempre hi ha una parella o una família que arrisca el busió i capital per obrir o conservar un restaurant prometedor.

Tot i els prejudicis dels desinformats i certs rancis de l'opinió públi-

ca, no es tracta d'una caterva d'esbojarrats que estafen el client amb simulacions extravagants i perverses, sinó de professionals seriosos, enfiats amb l'evolució tranquil·la del receptari tradicional, molt poc proclius a les acrobàcies i amb un ús responsable de la tecnologia. El tonet de l'espuma existeix poc i, si existeix, s'acaba dissipant com una bombolla que puja i explota.

El viatge evidencia que la nova generació és més conservadora del que indicaria la mirada superficial i adversa. Han comprès que han de recórrer a la memòria del lloc en què estan instal·lats perquè són aquestes preparacions i primeres matèries les que atrauen el client llunyà i mandrós amb les distàncies.

Passa a la pàgina següent

