

La buena mesa ▶ La opinión de los expertos

Páginas 42 y 43



▶ **LA FOTO DE FAMILIA** De izquierda a derecha y de abajo arriba, Jaume Saumell (Tall de Conill), Manel Pla (El Jardí de la Granja Pla), Joel Castanyer (Resqubó), Marc Gascons (Els Tinars), Àngel Pascual (Lluçanés), Xavier Franco (Saüc), Ramon Freixa (El Racó de Can Freixa), Raquel y David Grivé (La Taverna d'en Grivé), Jordi Roca (Celler de Can Roca), Esther Pagés (Can Roca) y Josep Muniesa (Va Veneto). Segunda fila: Antoni Puriyot (Fontblanca), Gerard Solís (El Racó), Josep Maria Baixas (Folla), Carles Gaig (Gaig), Jaume Font (Sa Punta), Luís Fernández, hijo (Els Pescadors), Lluís Feliu (L'Alança), Carles Flich (Can Manel), Jaime Santianes (El Rus), Pablo Albuena (Sensorama catering), Oriol Llavina (El Cigró d'Or), Albert Joaquim Gómez (La Barretina) y Andreu Ruiz (La Cuina de l'Andreu). Tercera fila: Belén Salvadó y Juan Francisco González (La Banca de Ribes), Isabel Junca (Cal Enric), Josep Ramon Rafart (Ramon), Ramon Casabayó (La Cuina de Can Pipes), Manel Jiménez (Jean Luc Figueras), Oriol Rovira (Els Casals), Jean Luc Figueras, Montse Estruch (El Cingle), Víctor Ruiz (Ibái), Fina Puigdevall (Les Cols) y Christian Zanchetta (Aquarius). Cuarta fila: Segundo Fernández (Hotel Pessets), Josep Maria Matas (Grup MA), Lluís Bernils (El Celler), Miquel Márquez (Sala), Ferran Marco (Hotel Gran Sol), Oriol Miquel (El Buff), Víctor Quintillá (Lluçma), Josep Maria Massó (Josep Maria Massó), Mari Rosa Sarrper (Can Buryolles), Geroni Castell (Les Moles), Àngels Miró (Can Cuadros), y Salvador Alari (Aari). Quinta fila: Zaida Cotonat (Fogony), Jaume Marimón (Hostal Jaumet), Josep Rodríguez (Fogony), Roser Gumà (Les Magnolies), Mey Hofmann (Hofmann), Elena Jubary (Can Jubary), Jordi Cruz (Estany Clar), Luís Fernández, padre (Els Pescadors), Jordi Herrera y Roger Vinyas (Manairó), Ton Mata (Cal Tor), Pere Pinos (Pintor Marsà), Gemma Riera (Cal Tor), Jordi Llobet (El Cingle) e Iven Baumala (Sa Punta).

Cocina con 'sentiment'

Los cocineros catalanes apuestan por una base tradicional a partir de productos de la tierra = Lo necesario, dicen, es enseñar a los jóvenes a apreciar la gastronomía

REPORTAJE

JÚLIA BARRIO
BARCELONA



Pocas veces se concentran en una misma habitación tantas manos expertas en satisfacer a los paladares más exigentes.

La presentación de las *Gaies gastronòmiques de Catalunya* reunió ayer a cerca de 80 chefs que han contribuido a hacer de la cocina catalana un referente a nivel mundial. Para la mayoría, la receta de este éxito es sencilla: apostar por la variedad y calidad de los productos de la tierra, trabajar a partir de una base tradicional y manipular con mimo los ingredientes. En resumen: «Producto, técnica y sentimiento», dice Ramon Freixa, de El Racó d'en Freixa (Barcelona).

El orgullo y la satisfacción se reflejaban ayer entre los asistentes al acto. No podía ser de otra forma,

tras el anuncio de una nueva «lluvia de estrellas» Michelin para Catalunya en el 2006. Y si hay algo en lo que coinciden todos, jóvenes y veteranos, es en que este boom gastronómico es un fenómeno real «que aún traerá muchas sorpresas», afirma Montse Estruch, de El Cingle (Vaccarisses). Albert Joaquim Gómez (La Barretina, Pla de l'Estany) explica que «hasta hace poco el sector se decantaba por lo práctico y barato»

EL MAESTRO

«Ferran Adrià me enseñó a hacer pecados», afirma Saumell, del Tall de Conill

dejando de lado lo tradicional y bien hecho». Ahora, en cambio, se apuesta por la despensa in situ y la creatividad basada en las propias raíces. «Teniendo los productos que tenemos, nunca serviría avestruz o cocodrilo. Eso que lo hagan los australianos», concluye con humor Jordi Herrera (Manairó, Barcelona).

A partir de ahí, la técnica ayuda a

«poner al día el plato clásico», explica Jaume Saumell. (Tall de Conill, Capellades), que defiende el «cocinero artista». «Ferran Adrià me enseñó a hacer pecados» con una imprescindible base tradicional a partir de la cual experimentar. Lo importante, pues, es que los alimentos conserven su sabor original, sea cual sea la textura o combinación con que se presenten. «Mucho mezclar sabores, pero si no hay una base la cocina no es más que una tomadura de pelo», afirma rotundo Jaime Santianes (El Rus, Barcelona).

Y después, simplemente hay que disfrutar cocinando. «Que el oficio no sea esclavitud», afirma Gerard Solís, de El Racó (Sant Climent), mientras Miquel Márquez, del restaurante Sala (Berga), hace alusión a una «culina del seny» en la que «se mira el producto y se piensa en la calidad por encima de todo».

Montse Estruch, Fina Puigdevall (Les Cols, Girona) y Raquel Grímé (La Taverna d'en Grímé, Granollers) forman parte de ese grupo de mujeres que se han hecho un hueco en un mundo con una apabullante hege-

monía masculina. Xavier Franco (Saüc, Barcelona) opina que las mismas mujeres eran reacias a entrar en este mundo, en un intento de alejarse de la idea de que la cocina es un asunto estrictamente femenino. Por otro lado, Puigdevall explica que «la cocina es un trabajo que exige mucha dedicación, no hay horarios», y las mujeres de hoy en día, madres trabajadoras dentro y fuera de casa, no siempre pueden

LA RECETA

Los 'chefs' dicen que el éxito radica en mezclar «producto, técnica y sentimiento»

permitirse el lujo de dedicarse a un plato sin estar pendientes del reloj.

Y es que, tal y como explica el chef de La Barretina, «una buena comida lo que necesita son dos horas». Lo que ahora se conoce como *slow food*, y que pretende potenciar la cocina tradicional y cuidada por encima de los restaurantes de comida rápida y poco nutritiva. Para ello, la mayoría

destaca la importancia de motivar a los jóvenes y educarles desde la infancia en la necesidad de una alimentación sana y tradicional, ya que «al fin y al cabo, nuestra salud depende de lo que comemos», afirma Mey Hofmann, que dirige una escuela de cocina en Barcelona, y cuyo restaurante cuenta con una estrella Michelin.

Sin embargo, a veces es difícil motivar a alguien cuando los precios que exige esa calidad se enfrentan con una precaria situación económica. «Ésa es una cuestión secundaria. Los jóvenes tienen dinero para comprarse un coche y gastarse el doble en tunearlo, pero no para ir a un restaurante en el que den comida de calidad», expone Gómez.

Los gustos infantiles

Todo depende, dice, de lo «mamádo» en casa, y pone un ejemplo contundente: «Los platos preferidos de mis hijas de 8 y 12 años son el lenguado y las gambas». A su lado, Pagés añade que la suya, de 8 años, se muere por el «foie de pato». Aunque no siempre es necesario recurrir a algo tan exótico. Muchos aprecian por encima de todo un pan casero, aceite de oliva, queso artesanal y unos bolets. También ayuda una presentación vistosa, un buen vino «a ser posible de la tierra» y tiempo para disfrutar de la comida. Y el toque final, según Estruch: «La magia y la ilusión». ¿Y lo que nunca debe ponerse sobre el mantel? Sin duda, «la tristeza». En resumen: cocina con sentiment.