

gastronomia



►► Un esforç compartit ► Ramon Freixa (dreta) conversa amb Enric Rovira, mestre xocolater.



►► El coordinador ► Nandu Jubany (dreta) dona instruccions a Pere Arpa.

La nit de les nostres estrelles

EL SOPAR DEL CATALÀ DE L'ANY VA REUNIR EL MÉS DESTACAT DE LA JOVE CUINA CATALANA. AQUESTA ÉS LA CRÒNICA D'UN DESAFIAMENT

MIGUEL SEN
BARCELONA

L'entrega del premi atorgat per EL PERIÓDICO i TV3 a Neus Català com a Catalana de l'Any va estar acompanyada d'un esdeveniment gastronòmic que, a la setmana de produir-se, segueix generant

comentaris en què es valora la dificultat tècnica del que han aconseguit els experts cuiners. Sabem, ho va escriure Pau Arenós fa uns dies, que va ser un banquet memorable. És moment de valorar com es van gestar, hora a hora, les 20.000 racions, a anys llum de la tapa recurrent, que es van degustar en aquesta trobada amb la cuina catalana més creativa i suggerent.

A les cinc de la tarda, la major

part dels xefs ja s'han posat la jaqueta curta i estan escoltant les instruccions de Nandu Jubany. Al marge de representar el restaurant Can Jubany, de Calldetenes, amb un arròs de becada important, Nandu és el coordinador del banquet. Acabat d'arribar d'unes vacances al tròpic, el xef desborda energia i dots d'organització, amb una autoritat acatada sense problema pels tres més grans -Ferran Adrià, Joan Roca i Carme

Ruscalleda- i pels altres cuiners. S'assignen els bancs de treball, procurant que aquells que necessiten foc per cuinar els tinguin a mà. Romain Fornell, el jove xef del restaurant Caëlis, de l'hotel Palace, fins i tot conserva l'anorac. A sota hi porta la jaqueta curta, i, en caixes isotèrmiques, una de les seves últimes aportacions culinàries: un iogurt de fuagràs en què un punt d'acidesa dona equilibri i suavitat al *foie*.

Una ullada al treball previ que han realitzat els cuiners, abans de presentar-se al subsòl del Palau de Congressos ja deixa patent fins a quin punt estan disposats a aconseguir un banquet amb el millor de casa seva. Carles Tejedor, de Via Veneto, ha preparat 10 llibres, per aconseguir les seves 750 culleres de llebre a la royal. El preocupa saber si els 750 afortunats que la tastin descobriran que està desossada i tallada a ganivet, que té una base de puré sobre la qual descansa un minúscul pastís tatin de poma, acompanyament idoni quan se li afegeix la salsa de xocolata.

Són una mica més de les sis de la tarda i Jordi Herrera, del restaurant



JORDI VILÀ
ALKIMIA
Mar Endins



ROGER MARTÍNEZ
LA MIFANERA
Arròs rural



FERRAN ADRIÀ
EL BULLI
Brioix Xangai



GUILLEM PLA, ORIOL IVERN
HISOP
Vieires amb ou ferrat



XAVIER FRANCO
SADC
'Nyoca de cap-i-pota'



CARLES TEJEDOR
VIA VENETO
Llebre a la royal amb tatin de poma



▶▶ Treballant a ple ritme ▶ Preparació del mosaic de pop del restaurant Gresca.

Manairó, comença a donar un bany de gelatina al seu penúltim descobriment, un xof de vichyssoise que porta preparat des de la seva cuina. Hi falta un detall de paciència budista: cadascuna de les 750 semiesferes s'han de punxar amb una agulla, que es fa després un bany de gelatina de garrofa i dipositar-les a la cullera.

A les set, Toni Janés, responsable de la transmissió de TV3, té els seus panells sota control. Al subsòl, Jordi Herrera va per la cullera 120; els altres cuiners estan a ple ritme, encara amb prou temps per donar un cop de mà al col·lega conegut a l'escola, com fan Guillem Pla i Oriol Ivern, del barceloní restaurant Hisop, amb el vital Xavier Ferratè, de Bresca, el minúscul i atractiu restaurant de Cambrils.

Amb ells, el grup de restauradors de la Garrotxa, on ara plouen les estrelles Michelin, mostren un ritme i una tranquil·litat envejables. Pere Arpa, d'El Rebost d'en Pere, de Banyoles, està treballant el fons de puré de cigrons sobre el qual col·locarà uns filets de sardines. Els ha tingut tres hores a la nevera, coberts d'aigua, sal i vinagre. Després, ben escorreguts, els ha donat un bany d'oli d'oliva, mentre li quedava temps per emulsionar i perfumar amb llimona el puré de cigrons. Al banc de treball del davant, Isabel Juncà, de Ca L'Enric, de la Vall de Bianya, manté la seva habitual dis-

creció. La seva sopa de becada és, més que un plat, un repte. Se l'han d'imaginar amb els seus termòmetres de raigs làser a la mà, controlant la temperatura de les seves olles.

UNA DE CANIERA

Ramon Freixa té una gran experiència en aquest tipus d'esdeveniments. A El Racó d'en Freixa, de Barcelona, ha preparat la base per als seus canelons de bou de mar acompanyats amb mostassa de fines herbes. Comença a col·locar els canelons als plats de servei mentre mira de reüll Carles Tejedor, que va per la cullera 200, i, molt seriós, anuncia que li quedarà cara de caneló. A aquestes hores la tensió comença a ser palpable, cosa que permet apreciar la gran seguretat culinària de Xavier Franco, del restaurant barceloní Saüc. El Xavier té una especial predilecció per galtes i altres peces que no tenen un excés de predicament en l'alta cuina. Ha preparat un capipota amb fruita seca, bacallà i prunes.

Juntaent amb aquest xef d'estrella recent, Víctor Quintillà i la seva dona, Mar Gómez, lluiten amb una recta laboriosa. A Quintillà no l'espanten les dificultats. Tenir un restaurant de molt bona cuina, el Lluernà, a Santa Coloma de Gramenet és un gran repte, i cuinar 43 pollastres de pota negra en dues coc-



▶▶ Estrelles ▶ Ruscalleda, Adrià i Roca, amb Pau Arenós (esquerra).

A les vuit, els cuiners es reuneixen per acabar de tancar l'estratègia

cions està al mateix nivell. Quan els ha encarregat al seu proveïdor, aquest li ha preguntat si pretenia acabar amb tan preada raça. Metòdics, en van separant les porcions segons la seva cocció. De l'art de treballar en família en poden parlar Xavier Ferratè i Alba Roig, que han pelat 750 escamarlans. A les cues els insereixen una branca de romaní, les passen per la planxa i les col·loquen a la base de patata: un parmentier complex, aconseguit a base d'un sofregit de ceba al qual s'afegeix la patata, es mulla amb fumet d'escamarlans i es deixa reduir. Un toc de calçot fregit situa geogràficament el plat. És una cuina concep-

tual, de pocs i exquisits productes.

A les vuit toca recapitulació a càrrec de Nandu Jubany. Els problemes tàctics se solucionaran col·locant els cuiners al gran bufet de tal manera que cada grup de tres constitueixi un mínim, amb primer, segons i postres. Poden realitzar una última manipulació a la vista i un servei de posada en plat a la planta noble. Es planteja un altre problema: com que la cerimònia acabarà cap a les 23.30 hores, els convidats tindran gana i pressa i es pot produir una aglomeració. Un equip de cambres oferirà safates amb les miniracions per alleujar la pressió inicial.

El mural dolç

Tots els cuiners hi estan d'acord. Roger Martínez, xef de La Mifanera, format al Bulli i especialista en arrossos, pren posicions al costat dels focs per preparar el seu gustós arròs rural. Christian Escribà em mostra el mural dolç situat de manera ben estratègica al fons del saló. Vist a distància, és una divertida al·legoria de la simbologia d'aquest país. A pocs passos, les figures es transformen, i es poden apreciar les 3.200 piruletes, amb 28 sabors diferents, i les barres vermelles formades per bombons que Escribà anomena

Passa a la pàgina següent



ALBERT VENTURA
DURE
Txovinos del Cantàbric



MARC GASCONS
ELS TINARS
Amanida de cansalada i tòfona



NÚRIA GIRONÈS
CA L'ISIDRE
Gintònic en textures



CARME RUSCALLEDA
SANT PAU
Fritura de cintes, palaies i pixurelles



NANDU JUBANY
CAN JUBANY
Arròs de becada amb cansalada



ENRIC ROVIRA
ENRIC ROVIRA
Xocolata per al cafè

gastronomia



▶▶ Treball en família ▶▶ Alba Roig i Xavier Ferraté preparen els 750 escamarians.



▶▶ Al muntacàrregues ▶▶ Rafa Peña (esquerra), amb el seu equip.

Ve de la pàgina anterior

de llavi, amb el color viu de la cirera. Mantenir el mural intacte requereix un esforç considerable.

Al subsòl, Jordi Herrera gelifica el seu xof número 530, mentre Jordi Vilà, un dels cuiners més complets de la nova generació, mostra per què el seu restaurant es diu *Alkimia*. Presenta el Mar Endins, el primer plat blau que mereix respecte en la història de la cuina. És una recepta que s'ha de preparar en dos dies. El color el dona l'alfabrega morada, escaldada, refredada i líquida. Percebes, cargols de punxa i musclos minúsculs potencien l'evocació marina. Paral·lelament, Marc Gascons, membre de la saga de cuiners d'Elst Tinars, de Llagostera, avança una amanida rica en tòfona negra en què s'atreveix amb la cansalada, cuinada al buit a 85° durant quatre hores. És una recepta de cuiner pacient, que extreu el millor del greix del jabugo sense cap dels seus inconvenients. La prova: la maionesa amb oli de jabugo, suc de tòfona i tòfona que serveix de nexa d'unió del plat.

A les deu de la nit, amb la cullerada 650 de llebre a la royal de Carles Tejedor al punt i un Jordi Herrera a qui ja només li falten 100 xofs, el ritme és molt intens. Quan treballen els grans de la cuina, sense crits ni sortides de to, el cansament i la tensió es detecta, per exemple, en els llavis serrats d'Oriol Rovira, que és el xef d'Elst Casals, de Sagàs, mentre

busca els elements per portar al forn la seva botifarra del perol trufada amb patata.

El contrapunt de tranquil·litat l'ofereixen els responsables del món dolç: la molt seriosa Núria Gironès, del restaurant Ca l'Isidre, autora d'una combinació capaç de fer-nos

entendre que un gintònic pot ser alguna cosa més que un gintònic i plantejar-se en diverses textures: Oriol Balaguer, un altre mag seriós de la pastisseria, amb botiga de disseny a la plaça de Sant Gregori Taumatug, i Enric Rovira, que ofereix les xocolates per al café. Fabián

seran un sensitiu primer. Molts xefs comencen a portar els seus plats al muntacàrregues, i Ana i Quintín, de l'AQ tarragoní, marquen caràcter amb els seus falsos raviolis de gamba al ajillo, que són gairebé un joc de mans.



▶▶ Concentració ▶▶ Xavier Franco munta el seu singular capipota.

El ritme és molt intens, però els grans treballen sense crits ni sortides de to

Martin, el pizzer revolucionari, somriu i anuncia que no farà un espectacle sinó un refrescant tàrtar de tomàquet.

Nandu Jubany ha repartit entrepans, per a alegria d'Albert Ventura, el xef del Cour de Barcelona, que treballa, infatigable, la seva recepta d'anxoves amb pasta d'ametlles. Amb elles aconsegueix uns rectangles, puntualitzats per pomelo, que

Els últims ajustos

Una mirada als bancs de treball permet observar que Herrera ha obtingut el xof 750 i que Rafa Peña, un futur gran cuiner, ha acabat el seu complex i saborós mosaic de pop, botifarra i verdures. Simultàniament, l'equip d'Adrià té enllestits els brioixos fregits Xangai; Joan Roca ha aconseguit l'aroma de gran château bordelès que buscava amb les *quemes* d'espuma d'anxoves en companyia de tòfona i daus de merlot, i Carme Ruscalleda i el seu marit donen els tocs finals a les transparències on descansa la morralla.

Ivern i Pla ajusten al màxim el servei de les vietres, acompanyades de petites boletes de cruixent d'ou ferrat. I Àlex Garés, xef del Lasarte barceloní, acostumat a l'exigència del seu mestre Martín Berasategui, ultima la mamia de cogombre i curri acompanyada d'un tàrtar de tonyina perfumada amb oli d'oliva al carbó al qual unes *roques* d'olives, aconseguides amb pa sec i puré d'olives, donen un contrapunt cruixent.

Arriba el gran moment. Nandu Jubany dona l'ordre, i comença un sopar que serà inoblidable. ■

EL BRINDIS

FERRAN
Adrià



Una nit exemplar

El sopar del Català de l'Ary era un repte excepcional. Poques coses hi ha en el món de la cuina tan complicades com preparar i servir un banquet per a tants comensals, una cosa comparable a muntar i representar una obra de teatre sense assajos previs. El resultat va estar a l'altura del desafiament: va ser fantàstic. Ho va ser gràcies, en bona part, a l'excel·lent tasca de Roser Torras i Nandu Jubany en l'organització de l'esdeveniment. Sense ells res hauria estat possible. I gràcies també, per descomptat, al talent d'un grup de joves xefs que van demostrar que si alguna cosa caracteritza la cuina catalana moderna és, a més de la seva ambició, la seva gran diversitat. Si volem que la rellevància mundial que ha aconseguit la nostra cuina sigui més que un boom, cal que els joves tinguin oportunitats: La festa del 2 de febrer va ser exemplar. Cal felicitar-se'n.



ORIOU BALAGUER
ORIOU BALAGUER
Còctel dolç



PERE ARPA
EL REBOST D'EN PERE
Sardines amb cigrons



RAMON FREIXA
RACÓ D'EN FREIXA
Caneló de bou de mar amb mostassa verda



RAFA PEÑA
GRESCA
Mosaic de pop amb botifarra negra



ANA RUIZ, QUINTÍN QUINSAC
AQ
Fals ravioli de gamba de Tarragona 'al ajillo'



JORDI HERRERA
MANAIRO
Xof de vichyssoise