



Fruita del temps, el metabolisme l'agraeix.

cauen en combinacions extravagants.

La Mediterrània pot molt bé ser representada per la cuina italiana, especialment rica en tota classe de menjars, entre els quals s'han de destacar els entremesos, els ous, les sopes, la pasta, la pizza, l'arròs, el peix, la carn, les verdures, la fruita i els gelats. Totes aquestes especialitats són força conegudes i apreciades, més potser per les

seves infinites possibilitats de preparació i senzillesa que no per la seva complexitat culinària. A l'estiu, per a cada especialitat, hi ha una sèrie de plats que s'avenen més al gust que d'altres, i en això està el canvi que propicia la calor. El gelat italià, a l'inrevés que el nord-americà, és més casolà, i la seva preparació artesanal li atorga una excel·lent qualitat.

Tot i que l'agrupació és del tot convencional, pot parlar-se d'una cuina escandinava. De fet, no hi ha grans diferències, globalment, entre l'alimentació sueca, danesa, fina, noruega i islandesa: es caracteritza per ser una cuina de caçadors i pescadors per contraposició a la resta d'Europa, que és agrícola. A l'hivern, els plats escandinaus són fets de carn guisada de porc i be, riques en greix. A l'estiu, abunden els aliments servits freds, sobretot el bacallà i el salmó.

La cuina àrab és la que menys distincions presenta per raons climàtiques, ja que és essencialment una cuina del desert, sempre condicionada per l'aridesa de la terra i la calor penne. □

ELS RESTAURANTS A L'ESTIU

«Un establiment pot ser una bomba»

La higiene és el factor més important a l'hora de prevenir les conegudes intoxicacions de l'estiu. Josep Julià és el president del gremi d'hostaleria, que s'ocupa de controlar aquest tema.

G. P.

Una mala manipulació dels aliments pot ser la causa de trastorns digestius de més o menys gravetat i d'intoxicacions provocades per productes delicats que necessiten un especial tractament en els locals de restauració, sobretot, a l'estiu. Actualment, les normes de control són molt rígides al respecte, però encara és freqüent llegir notícies sobre casos d'intoxicacions massives, sobretot per mahoneses o productes lactis en mal estat. El Gremi de Restauració de Barcelona és una associació empresarial federada al gremi d'hostaleria, que inclou els restaurants, les cafeteries i els cafès bar.

Josep Julià és el president del gremi, i des d'allà incideixen en el sector fins al punt de controlar els nous locals per



Personal qualificat, un factor clau per a la higiene.

tal que compleixin les normes vigents, sobretot en el tema de la higiene, que és un dels temes que més els preocupa. En aquests moments estan treballant sobre la nova legislació del sector, perquè l'actual data dels anys 64-65, i la situació ha canviat molt.

—¿Significarà la nova llei d'hostaleria per al sector de la restauració una millora quant a la normativa d'higiene?

—Sí. Aquesta llei serà molt novedosa. A Bèlgica ja fa un any que tenen una llei com aquesta, i a França ja fa molt de temps que apliquen una reglamentació per demanar un carnet professional per poder obrir un establiment. S'obliga, així, les persones que vénen de fora del sector i obren un establiment, a seguir un curset perquè, de cara al consumidor, hi hagi una garantia que aquell senyor ha adquirit un mínim de coneixements del que és la restauració. Un establiment pot ser una bomba quant a la higiene, i nosaltres lluitem contra això.

—Un dels problemes a l'estiu és aquest, que per una manipulació incorrecta o per accident, es poden causar intoxicacions o malalties en els consumidors. ¿Es proposa el gremi algun tipus d'acció, tan formativa com restrictiva, al respecte?

—Nosaltres no podem penalitzar els empresaris. El que podem fer és ajudar-los que adquireixin una sèrie de coneixements per evitar això i altres coses. Ara ja tenim un acord amb uns laboratoris per fer anàlisis microbiològiques a mostres de menjars de restaurants. Això, de moment, és voluntari, i jo hi estic apuntat com a restaurador. Ells vénen qualsevol dia, sense avisar, i agafen mostres de menjar, per detectar què passa. Aquesta és una de les activitats que anem desenvolupant des del gremi, i representa una garantia per als mateixos restauradors. També donem suport perquè tots els treballadors tinguin el carnet de manipuladors d'aliments. Això és garantia que tothom sap les normes bàsiques de com s'han de tractar els aliments, com per exemple rentar-se les mans, les ungles netes, i tot això que pot semblar una bestiesa, però que no ho és, perquè els gèrmens es poden reproduir per deixadesa.

—¿Fa el gremi algun tipus de formació col·lectiva per als restauradors, de cara a l'estiu, per recordar totes aquestes normes?

—En aquest sector cadascú és lliure. El que sí que hem fet és, des dels laboratoris que deia abans, fer una conferència per donar a conèixer quins aliments poden ser causa de reproducció.

Bona cuina davant del mar

Jaume Pastallé*

Diu que el summum d'un maitre de restaurant de terra endins, és que li demanin una taula amb vistes al mar.

Cada cosa al seu temps. Així com a l'hivern et sents reconfortat si pots menjar al costat d'una llar de foc o amb bona calefacció, calentonet prop d'una finestra des d'on, entre plat i plat, es pugui contemplar la muntanya o els camps assolellats, a l'estiu el mateix esperit et demana la grandiositat oberta del mar.

Jo sempre miro de trobar un restaurant que, a més de bona cuina, tingui instal·lades taules a l'aire lliure i a l'ombra. Quan això s'aconsegueix davant del mar, res més es pot demanar.

Tot queda impregnat del iode i la sal que desprèn el mar.

Anar saborejant a poc a poc el peix guisat que has demanat i que a cada forquillada sembla que a la boca hi trobis un trosset de mar.

Anar sentint la brisa que mal para, acariciant la cara i movent les estovalles.

La lluminositat que desprèn l'aigua. El sol que t'enlluerna jugant amb les ones. Tot això fa que l'estada sigui agradable, que la menjada sigui més llarga. S'agraeix que triguin a servir-te la comanda. S'allarga el dinar que és del que es tracta i quan després de les postres, esperant el cafè, les parpelles es tanquen i mig endormiscats els ulls s'obren i es clouen, t'envaeix l'eufòria, et pots sentir etern fins a la glòria.

¡Tinc tants bons records d'aquestes menjades!

I si, en lloc de dinar, fas un bon sopar en aquestes mateixes taules, prop del mar, a la nit, quan el bullit dels que gaudeixen del sol s'ha acabat, entre el silenci, es va sentir el rum-rum de les ones espaiades que et van acariciant els sentits fins ara adormits i despertats amb la complaença del bon menjar que t'han servit, tot això no es pot igualar, no es pot aconseguir si no és davant del mar.

* (De l'espai «Bona Cuina», de TV3)



Els ous crus poden convertir-se en un niu de gèrmens.

aconsellant fer plats amb avellana. Quan se'ns demana coses d'aquestes puntuals, no hi ha cap inconvenient a col·laborar. Però una altra cosa és que diguéssim «ara tots farem això». Cada casa és un món i cadascú és cadascú, i com que hi ha el factor de la competència, tothom s'ha d'espavilar si pot trobar el plat més curiós que l'altre. Aquí sí que hi ha llibertat absoluta i en això no podem incidir gens, perquè seria anar contra nosaltres mateixos.

—¿Quins són els productes protagonistes de la gastronomia d'estiu?

—L'estiu és una de les temporades menys propícies per a treballar gastronòmicament. La més maca és la tardor,

ció immediata de gèrmens, com els ous, la nata, i d'altres. Però només incidim a Barcelona capital i no incidim a la resta de Catalunya ni de l'estat, i a l'estiu és precisament als llocs de turisme, on s'hauria d'anar molt més en compte. Vam fer la proposta a la Generalitat, però no ho han fet, que es fes aquesta formació per a tots aquests restaurants.

—¿La contractació de personal inexpert a la temporada d'estiu és una de les causes del possible perill de la mala manipulació dels aliments?

—Actualment això està més estabilitzat. Va haver-hi un boom, sobretot a la Costa Brava, on es van construir hotels a una velocitat vertiginosa. No hi havia prou personal del sector, i es van cobrir places amb personal inexpert. Però en l'actualitat s'ha pal·liat molt aquesta manca de professionalitat, perquè la Generalitat ha fet cursos de reciclatge i ha incidit en tot aquest personal, que ara ja es pot considerar estabilitzat. Això no vol dir que la situació sigui ideal.

—¿Hi ha alguna mena de pla conjunt de cara a preparar els plats i cartes de l'estiu?



L'estiu és una de les temporades menys propícies per a treballar la gastronomia.

—No, cada restaurant va per lliure. El que sí que hi ha són campanyes molt puntuals, com per exemple l'actual de la Generalitat per a l'avellana, que ens van demanar ajuda, i nosaltres hem enviat una circular a tots els agremiats

quan vénen el marisc, la caça, els blets... tota una sèrie de productes on el restaurador es pot lluir, pot crear receptes. L'estiu és molt més limitat, i s'ha de pensar molt amb quin tipus de plats poden venir de gust a la gent per

la temperatura. Es fan plats freds, divertits, sense cremes i lleugers. Es treballen amanides, marisc fred, coses especials com el gaspatxo, que tothom el fa com vol. L'esqueixada de bacallà és molt adient a aquest temps, i s'ha d'eliminar els guisats i salses fortes.

—Un altre tema important són les postres de l'estiu. ¿Es tendeix molt als gelats, o quins productes són els que es consumeixen més a l'estiu per finalitzar un àpat?

—No hi ha una demanda més elevada de gelats a l'estiu perquè faci calor. Potser la fruita té més demanda, la fruita fresca amb tota la gran varietat de l'estiu. Aleshores, els restauradors tenim tendència a compondre plats on hi participi la fruita fresca, i oferir alguns tipus de fruites diferents, combinades amb gelat. A més, queden uns plats completament estiuencs, quant a la presentació, perquè són una simfonia de colors. □

—¿Què valors més a l'hora de triar un cuiner: la creativitat, la capacitat organitzativa, que siguin molt metòdics i es mantinguin sempre en la mateixa línia...?

—Jo valoro molt la capacitat d'invençió, d'estar molt al dia i poder oferir al client coses i ben fetes. També la capacitat organitzativa i una metodicitat és necessària perquè el cuiner ha de ser un bon economista. Ha de saber reconvertir tots els aliments que no surtin en un moment determinat.

—Des que vas venir a Barcelona des de París, t'has anat instal·lant i has acabat tenint aquí quatre establiments...

—Quan vaig venir, vaig tenir l'avantatge que la meua germana tenia un petit local aquí, al nucli antic, i a través d'aquest local ens vam anar introduint en la gent del barri. Després vam agafar la cafeteria que ara tenim, i després va sorgir la possibilitat del local del restaurant molt a prop de la cafeteria. Com que sempre m'ha agradat i crec

LA INVENCIO I L'ORGANITZACIO SON LA BASE D'UNA BONA CUINA

Antonio Neyras: la il·lusió d'un restaurant

Des que va sortir, amb disset anys, de la seva terra gallega, Antonio Neyras s'ha dedicat al món de l'hostaleria i la restauració. Avui, fruit d'aquesta passió seua són cinc establiments, quatre a Barcelona i un a Port de la Selva.

Gorette Palau i Sicart

Antonio Neyras és un home que s'ha fet a si mateix i que ha anat pujant, des del graó més baix, fins a ser el propietari o responsable de cinc establiments, coneguts dedicats a la restauració. El resultat més reeixit del seu esforç és el restaurant Neyras, a Barcelona, fruit de la seva il·lusió per entrar en el món de la cuina de qualitat. Amb els anys que porta funcionant, la cuina del Neyras ha anat assolint, cada vegada més, el nivell que s'havia proposat. La tasca no és gens fàcil, i tot l'equip del restaurant té molt clar que la qualitat s'ha de mantenir en el treball quotidià. Els errors, dins del món de la restauració, es paguen molt cars.

—¿Com vas entrar i per què en el món de la gastronomia?

—Quan tenia disset anys vaig marxar a París a buscar-me la vida, i per necessitat vaig entrar a treballar de rentaplats en un restaurant. Amb el temps vaig veure que aquell món m'agradava i que m'oferia possibilitats. Després de vuit anys a París, on vaig anar avançant dins de les categories laborals, la restauració em va anar agradant cada vegada més, i em vaig decidir a tornar

a Barcelona i establir-me pel meu compte.

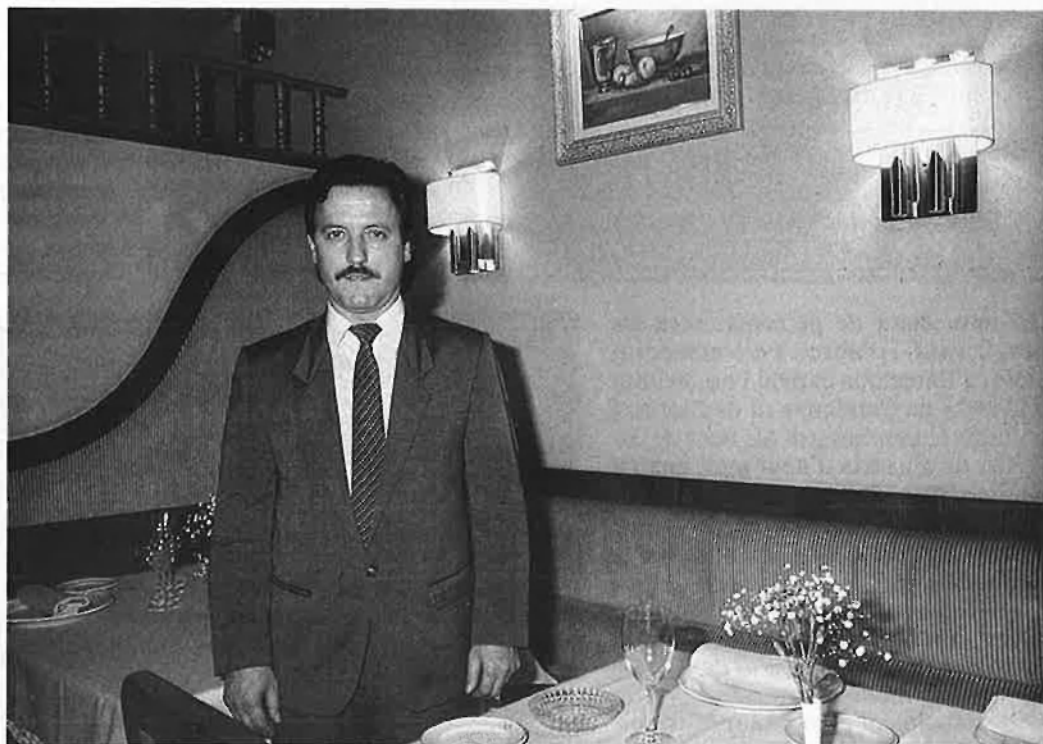
—¿Mai vas pensar de dedicar-te a la cuina?

—Sí, em temptava molt, però pel temps que jo he tingut lliure, no he pogut dedicar-m'hi. Però m'agrada molt saber què puc oferir a la gent. I saber buscar un equip que compensi la meua manca de coneixements profunds de la cuina. Crec que amb un bon equip, pots arribar a compensar molt bé totes les necessitats d'un restaurant.

que la màxima aspiració de la gent d'aquest món és tenir un restaurant de qualitat, em vaig decidir a muntar-lo. Hi vaig posar molta il·lusió i he tingut alguns moments dolents, però ara l'establiment és aquí, i crec que funciona molt bé a tots els nivells. N'estic molt content.

—També tens la pizzeria i el restaurant La Taula...

—La pizzeria és una oferta de cuina ràpida i quotidiana per a la gent que treballa als voltants. La Taula és basi-



«Encara sóc al principi d'altres projectes de diversa envergadura».