

La nova cuina reivindica les arrels

Un reportatge del magazín de 'The New York Times' sobre la cuina de Ferran Adrià confirma el que els gastrònoms de casa no paren de repetir des de fa uns anys: la cuina "creativa" catalana es troba en un moment esplèndid. Aquest fenomen, però, coincideix amb un cert abandonament dels restaurants, de la cuina tradicional, i d'un cert rebuig dels joves cuiners que n'han de garantir la supervivència.

El magazín de *The New York Times* que, ara fa un mes, encimbellava el cuiner d'El Bulli, Ferran Adrià, com el rei d'"un laboratori del gust", obviava explicar dues qüestions –el perquè i l'on– de l'aparició del xef més avantguardista. El periodista Arthur Lubow no s'entreté gaire a explicar el context geogràfic de l'esdeveniment i, encara menys, a explicar el context gastronòmic d'on surt el fenomen Adrià. Per desconeixement o per simplificació interessada, Lubow no para d'oposar la cuina de França a la d'Espanya per enaltir la imaginació creativa d'Adrià: "Espanya creix, França s'atura", o "després d'un viatge a Espanya aquest estiu, n'estic convençut: l'efervescència amb la qual la *nouvelle cuisine* va fer surar França en els anys setanta s'ha transvasat d'alguna manera fins a l'altra banda dels Pirineus." Tot i que Lubow matisa una mica al principi de l'article ("els dos epicentres del mar de fons espanyol estan, ambdós, en la part nord del país –Catalunya, del qual Barcelona és capital, i el País Basc, al voltant de Sant Sebastià–"), després parla sense dubtar-ho de cuina espanyola, i ignora les diferències que hi ha entre la cuina basca i la catalana i les que separen totes dues de l'espanyola.

Tanmateix, l'article de *The New York Times Magazine* és una mostra més –el reconeixement d'un mitjà de comunicació de referència mundial– de l'interès que desperten una colla de cuiners creatius catalans que van començar a despuntar al principi dels noranta i que ara enlluernen gastrònoms i col·legues d'arreu del món.

Al mateix temps, l'article de Lubow també comet un pecat que comença a ser cada vegada més comú. Com si la cuina d'Adrià hagués sortit del no-res en un

punt allat del Planeta, el periodista ignora l'existència d'una cuina tradicional catalana, les múltiples influències que ha rebut i la relació íntima entre el territori i les matèries primeres. El cas de Lubow, però, no és l'únic. Els restaurants catalans que es dediquen a la cuina tradicional són cada vegada menys, l'interès dels joves cuiners per fer la cuina de sempre –ara que va desapareixent de les cuines casolanes– és escàs i, segons alguns cuiners, els potencials clients tampoc no la troben a faltar. La idea que la cuina de Ferran Adrià no té cap arrel catalana tradicional, la desmenteix ell mateix: "Sóc català, cuino a Catalunya, faig servir productes que en un 99% són catalans i, a més, tinc sentiment català: això també és important, perquè quan un senyor fa cuina, també intenta expressar uns sentiments."

Adrià reconeix que la seva etapa més arrelada a la tradició, quan era conegut per fer els millors "mar i muntanya", va acabar cap al 1993 i que ara està en una "situació extrema", molt avantguardista. Però, tot i així, no creu que ningú li pugui treure l'adjectiu de català: "Quan la gent veu un caviar de meló, em diu que això no és català. Però si el meló és català i el cuiner és català, d'on vols que sigui el caviar de meló?"

Encara és més; Adrià reivindica haver traslladat mètodes de la cuina tradicional a l'alta cuina: "Abans, l'alta cuina no utilitzava mai la graella per fer gambes o llagostins; només els feia bollits o *pochés*. Ara, l'alta cuina utilitza la graella per a gambes i també per a verdures, una tècnica que abans utilitzaven les nostres mares a casa o els restaurants de cuina tradicional, però mai els restaurants de cuina creativa."

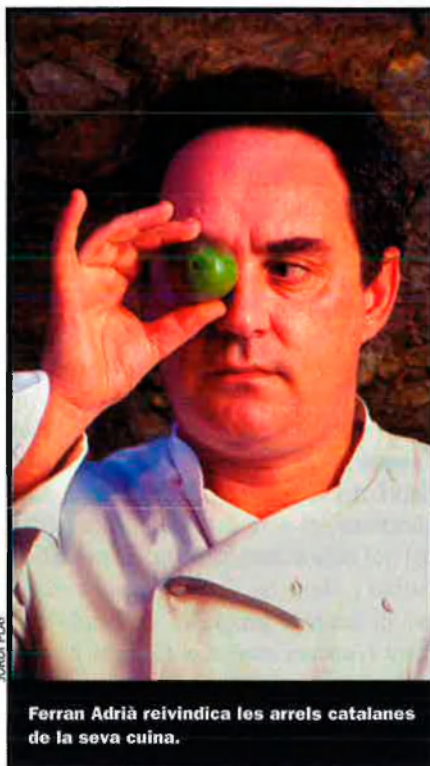
Per a Adrià, Catalunya ha viscut el naixement d'una nova generació de cuiners

reconeguts internacionalment perquè el país està dotat de tres virtuts: "La primera, l'existència de bons productes; la segona, una cultura gastronòmica important —això és un fet provat—, i la tercera, que som un país obert amb fortes tradicions, cosa que ens ha permès adaptar-nos a les avantguardes a la nostra manera." Un dels projectes d'Adrià és, precisament, obrir un restaurant de cuina tradicional a Barcelona que serveixi per aturar aquest progressiu abandonament de la cuina tradicional: "De moment, la feina no em deixa tirar endavant aquest projecte, però no el descarto per a més endavant", explica des d'El Bulli.

Un moment dolç. Dos cuiners reconeguts amb dues estrelles Michelin, Joan Roca, d'El Cellar de Can Roca (Girona), i Carme Ruscalleda, del Sant Pau (Sant Pol de Mar, Maresme), coincideixen en el fet que cal aprofitar la fama d'Adrià perquè el món —i també Catalunya— giri els ulls cap a la nova cuina creativa i també cap a la cuina tradicional del país.

Joan Roca creu que "la cuina del país està vivint un moment dolç". I, certament, aquest nivell de cuina creativa no para de créixer i de consolidar-se. A banda de l'article de *The New York Times*, aquesta generació de cuiners està expandint els seus negocis.

Santi Santamaría, d'El Racó de Can Fabes (Sant Celoni, Vallès Oriental), amb les seves tres estrelles, ja va instal·lar fa



Ferran Adrià reivindica les arrels catalanes de la seva cuina.

tres anys una "delegació" a Madrid, el restaurant Santceloni, i va encetar una mena de corrent d'admiració pels cuiners catalans a la capital de l'estat.

A Santamaría, l'havia precedit en Sergi Arola, deixeble de Ferran Adrià, entre altres, que fa cinc anys ja va obrir, a Madrid, La Broche. Ara, La Broche és l'únic restaurant madrileny amb dues estrelles de la Michelin (no n'hi ha cap que en tingui tres) i el Santceloni és un dels sis lo-

cals de Madrid que llueixen una estrella. Aviat, Arola aterrarà també a Barcelona, per fer-se càrrec del restaurant de l'Hotel Arts, i està negociant l'obertura d'un altre restaurant a Nova York. Joan Roca, per la seva banda, s'encarregarà del restaurant del nou hotel OOMM, que obrirà al passeig de Gràcia barceloní abans d'acabar l'any 2003. Joan, amb els seus germans Jordi i Josep, pastisser i sommelier respectivament, volen servir una combinació perfecta de cuina i vi, per la qual cosa oferiran mitges racions acompanyades dels vins més adients per a cada plat.

Tots plegats formen part d'una generació molt heterogènia pel que fa a orígens i formació: la majoria d'ells no han passat per cap escola de cuina i, tot i sortir de la mateixa base tradicional, han arribat a extrems oposats. A més, encapçalen un llistat molt més llarg, en el qual també cabrien Miquel Sánchez Romera (L'Esguard, de Sant Andreu de Llavaneres, al Maresme), Fermí Puig (Drolma, de Barcelona), Nando Jubany, Jordi Parramon i Paula Casanoves (Les Petxines, de Lloret de Mar, a la Selva).

Malgrat la diversitat, tots coincideixen a presentar estils personalíssims, assentats sobre una base tècnica molt sòlida i bastits sobre estructures conceptuals molt treballades: Santamaría ha divulgat el seu concepte de cuina a *La cuina de Santi Santamaría* (Eds. Cadí, 1999) i *El gust de la diversitat* (Eds. Cadí, 2001); Adrià ha explicat la seva a *El Bulli: el sabor del*

Sopa de lletres

FERRAN ADRIÀ

En el seu llibre *El Bulli 1998-2002* (Ara Llibres, 2003), el mateix Adrià defineix els seus mètodes creatius:

Inspiració: "Mètode creatiu consistent a prendre com a punt de suport una referència (gastronòmica, artística, de la naturalesa, etc.) per idear una recepta. Va ser el nostre primer mètode creatiu."

Associació: "Mètode creatiu amb el qual vam començar a treballar al 1990 i que es basa en taules de combinació de productes, elaboracions i tècniques de cocció. Amb el pas del temps s'han incorporat a aquestes taules estils, conceptes, tecnologia, etc."

Minimalisme: "Estil que dona lloc a receptes formades pel mínim d'elements, amb els quals s'intenta oferir al màxim de màgia. Tenint en compte la seva complexitat, podem parlar de

diferents tipus de minimalisme: minimalisme de mos, minimalisme d'un plat, declinació, pluralisme, etc."

Deconstrucció: "Mètode que consisteix a disgregar cadascun dels elements d'un plat i a sotmetre'l a modificacions de textura i temperatura. El resultat conserva el "genoma" del plat original. Existeixen dues variants d'aquest concepte: reconstrucció i deconstrucció/reconstrucció. El potencial d'aquest mètode ha propiciat que es converteixi en un dels nostres estils més importants."

"Gen" del producte: "Personalitat gustativa d'un producte, que permet identificar-lo a través de les seves característiques i matisos. Per molt elaborat que sigui el producte, conservar aquest "gen" és una de les nostres prioritats."

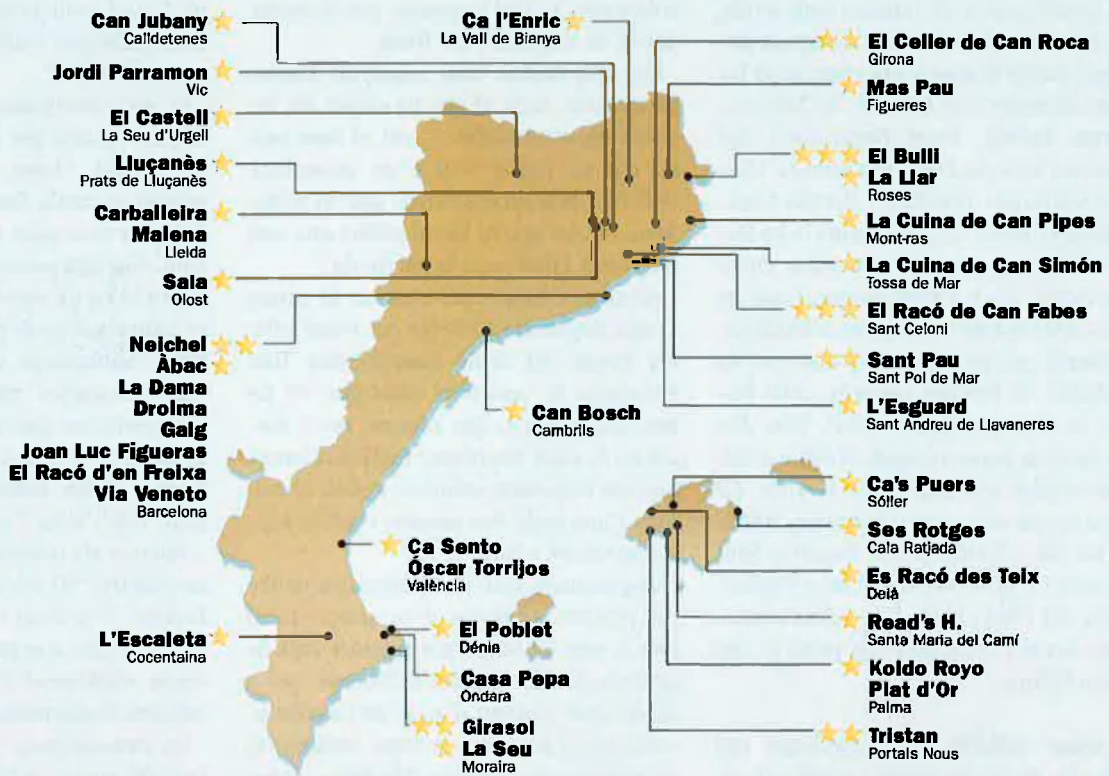
Cerca técnicoconceptual: "Mètode creatiu en el qual prima la creació de tècniques i conceptes nous tant pel que fa

Les estrelles Michelin

Dos dels quatre restaurants de l'estat premiats per la *Guia Roja de Michelin 2003* amb tres estrelles són catalans (El Bulli i El Racó de Can Fabes) –els altres dos són bascos– i, dels vuit restaurants reconeguts amb dues estrelles per la mateixa guia, cinc són als Països Catalans, dos són bascos i el vuitè, de Madrid, és La Broche, de Sergi Arola. Dels vuitanta-un restaurants de l'estat que tenen una estrella, trenta-tres els trobem als Països Catalans. Al País Basc n'hi ha tretze, i a Madrid, sis.

La *Guia Michelin* sempre ha estat envoltada de polèmica. Els que perden estrelles critiquen l'"obscurantisme" dels mètodes, i els que en guanyen ho celebren i ho pregonen. La *Guia Michelin* és, evidentment, subjectiva, i els seus criteris responen a un model de restaurant –no només de cuina– que respon al gust de la burgesia francesa. Per a uns, és una referència inel·ludible, i per a altres, "la referència dels sense referència".

Per això, cal curar-se en salut. Per a *Gourmetour*, una altra guia redactada pel grup Gourmets i ya.com, la meitat dels restaurants de l'estat que tenen més de nou punts –deu d'un total de vint establiments– són als Països Catalans. I dels cinquanta-cinc locals que tenen entre vuit i nou punts, vint-i-set –també la meitat– són en territoris de parla catalana.



Font: Guia Michelin, Àlex Millán // GRÀFIC: VANESSA PRIETO

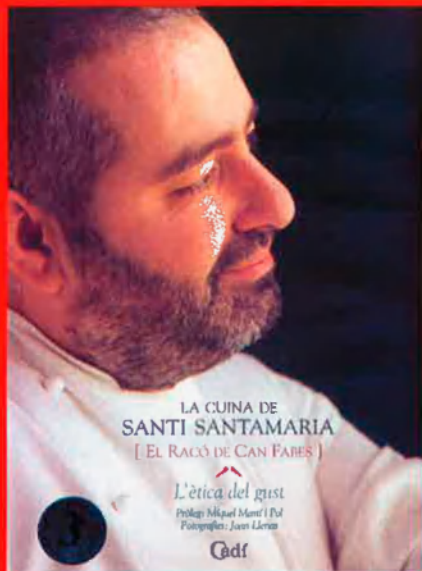
a productes com a elaboracions i estil. Per a nosaltres significa el vèrtex més elevat de la piràmide creativa."

SANTI SANTAMARIA

A *La cuina de Santi Santamaria* (Eds. Cadí, 1999), el cuiner d'El Racó de Can Fabes exposa els sis punts de la seva cuina. Els explica en primera persona.

Cultural: "Cal acceptar l'existència d'una Història Culinària que ens condiciona tal com som. La cultura catalana és la meua expressió. Pertanyem a una Europa on el culte a la taula és com una religió."

Natural: "Cal emprar productes del temps, seguint el calendari de les esta-



cions i rebutjant substàncies químiques o artificials alienes al producte. Cal transformar els aliments sense destruir-los, mantenint i potenciant el seu gust."

Evolutiva: "Cal avançar en l'exercici de la professió a través de l'experiència, millorant els processos productius gràcies a les noves tecnologies. Cal promoure una cuina on la síntesi sigui un valor, on la senzillesa sigui una forma d'expressió per fer comprendre l'art de la cuina a la societat."

Social: "Aprofundir cada dia en la millora de la qualitat de vida: tot avenç social dins la professió a favor de la qualitat humana millora els resultats culinàris. El cuiner ha d'implicar-se, influir, fer

Mediterrani (Empúries, 1993) i *El Bulli 1998-2002* (Ara Llibres, 2003); Miquel Sànchez Romera l'ha blasmat a *La cocina de los sentidos* (Planeta, 2002), i Carme Ruscalleda, a *Cuinar per ser feliç* (Columna, 2003). Joan Roca està preparant una obra més tècnica sobre les seves experiències en cocció a baixa temperatura, que es dirà *Cuina al buit*.

Paral·lelament, al País Valencià i a les Illes Balears també s'ha desenvolupat una bona fornada de cuiners amb arrels, que conviu amb altres xefs europeus instal·lats des de fa temps a la costa, com Joachim Koerper (del Girasol, de Moraira, Marina Baixa), Josef Sauerschell (Es Racó des Teix, de Deià, Mallorca) o Gerhard Schwaiger (Tristan, a Portals Nous, Mallorca). Entre els nous valors hi ha Raúl Aleixandre, que ha compartit cuina amb Adrià, Roca i Berasategui, i que ha tornat a la casa dels seus pares a València, Ca Sento, per fer-li guanyar una estrella Michelin. O Quique Dacosta, d'El Poblet, de Dénia (Marina Alta). Tots dos han farcit de bones receptes el llibre d'Alfredo Argilés *Más allá de los sabores. La nueva cocina valenciana* (Ingenting, 2002).

A les Illes, Koldo Royo, nascut a Sant Sebastià l'any 1958 i instal·lat a Mallorca des del 1985, és un dels valors consolidats des del restaurant que porta el seu nom a Palma.

El brou català. Els ingredients del brou que ha donat aquesta generació de

cuiners són diversos. Per a Joan Roca, "la cuina catalana, tradicionalment, té conceptes que són molt moderns –mar i muntanya, agres i dolços, dolços i salats– i, en certa manera, era lògic que Catalunya fos el lloc de naixement d'una nova cuina creativa".

Tant Roca com Ruscalleda creuen que l'aparició d'un "geni" com Ferran Adrià beneficia els que són al seu costat: "Ha fet reflexionar la gent, no deixem res per sobreentès i tot el potencial que hi havia, per fi, ha esclatat", diu Roca.

Un altre factor, com assenyala Carme Ruscalleda, seria el que ha empès els catalans als restaurants: "A mi, el meu pare no em va portar mai a un restaurant. A banda dels professionals que hi treballen, és clar que hi ha un públic que està interessat i que paga la pel·lícula."

Al mateix temps que es deixa de cuinar a casa augmenta l'interès per tastar olletes noves. El crític gastronòmic Toni Massanés ho resumeix dient que "el fet més important és que menjar, per a nosaltres, és molt important: tradicionalment ha estat important reunir-se a casa, al voltant d'una taula ben parada, i ara ho busquem també a fora".

Lògicament, això és acompanyat també del progrés econòmic d'un sector social que, a més de voler, pot destinar més de cent euros –de vegades dos-cents– per a un sòl àpat. A partir d'aquí, en un país turístic com Catalunya, la fama –sobretot si és avalada per estrelles Michelin, estre-

lles Campsa o punts Gourmetour– fan la resta.

Per a Santi Santamaria, en canvi, no està tan clar que aquesta generació de cuiners deixi pòsit: "Som uns casos individuals, que després es poden diluir i no tenir una continuïtat."

Adrià, en canvi, creu que "per primera vegada hi ha una cuina catalana contemporània" i espera que "aquesta cuina contemporània sigui la cuina clàssica catalana d'aquí a cinquanta anys, en un corrent consolidat que caldrà afegir al de la cuina tradicional."

Sí que coincideixen tots dos en una certa preocupació per la pèrdua de la cuina tradicional. "Josep Pla, a *El que hem menjat* –recorda Santamaria–, ja deia que hi havia una cuina que estava desapareixent. Ara està passant el mateix, però sobretot hi ha un canvi important: cada cop es cuina més amb productes manufacturats." Santamaria és un defensor fidel "dels productes més frescos possibles, uns productes que tinguen un diàleg amb el teu entorn". Opina que la cuina a casa nostra, d'una banda, s'està americanitzant, i de l'altra, "sobretot a Barcelona", s'estenen els restaurants ètnics de dubtosa qualitat: "El missatge de modernitat és la fusió, l'ètnicitat i el descobriment permanent, però si et proclames a favor de la cuina tradicional t'acusen d'identitari", lamenta Santamaria.

La conseqüència és que "la gent jove fuig del guisat i d'una manera de menjar

sentir la seva veu entre els corrents que desitgen una societat més justa i solidària."

Artística: "La cuina com a acte de creació és una més de les nostres belles arts. Emocionar, més que no pas alimentar, és el meu objectiu. La meua modernitat no és l'estètica superficial, sinó la sublimació del sentit del gust interior."

Universal: "No hem de deixar de ser locals. Hem d'emprendre la recerca d'una veritat pròpia, autèntica, de manera que ningú no hagi de renunciar a les influències dels altres, dels productes i les persones d'arreu del món, sempre, però, que en la nostra cuina mai no deixi de percebre's la nostra terra."

JOAN ROCA

Gastronomia completa: Al Celler de Can Roca hi treballen tres germans i cadascú té una especialitat. Joan és cuiner, Jordi és pastisser i Josep és sommelier. Així poden cercar les millors combinacions entre les tres disciplines i crear-les.

Maridatge: La col·laboració de Joan Roca amb el seu germà Josep fa que el vi sigui no només un bon acompanyament, sinó també el punt de partida de molts plats. Moltes vegades, un vi suggereix la recerca i desperta la creativitat dels Roca.

Cocció a baixa temperatura: Diu en Joan que "les nostres àvies ja ho feien" i que ell dedica bona part dels seus esforços a coure amb molta precisió a la temperatura més baixa possible per obtenir la textura més adequada.

CARME RUSCALLEDA

Situació: La cap de cuina del restaurant Sant Pau vol situar els comensals en un temps i un espai i que sentin que hi ha un discurs propi al darrere. "Hi haurà –explica Ruscalleda– un reflex de la tradició, reconeixeran el producte, però el rebran d'una altra manera." Per a ella, "la paleta de colors són els gustos".



La cuina del restaurant El Bulli és un dels centres de la gastronomia mundial. L'avantguardisme de Ferran Adrià ha traspassat fronteres amb un missatge clar: mantenir els mètodes de la cuina tradicional a l'alta cuina.

que has de tenir assimilada: sense la memòria d'aquest gust, és una cuina que costa més d'apreciar".

L'últim condicionant del futur de la cuina tradicional, a parer dels cuiners creatius, és el seu ensenyament a les escoles de cuina.

L'opinió de Santamaria, que "tots els alumnes volen ser artistes, però que primer cal que siguin artesans, coneguin els productes i tinguin una base teòrica", és

compartida per Adrià, Roca i Ruscalleda. Joan Roca, l'únic que ve de l'Escola de Cuina i a la qual continua, ara com a professor, ho diu ben clar: "No pots ser un bon cuiner si primer no saps fer un sofregit." Ruscalleda ho diu amb termes artístics: "Primer has de ser figuratiu per, després, ser abstracte."

Joan Roca considera que les diverses escoles d'hoteleria "intenten transmetre amb més intensitat que mai aquesta im-

portància de conèixer i dominar la cuina tradicional".

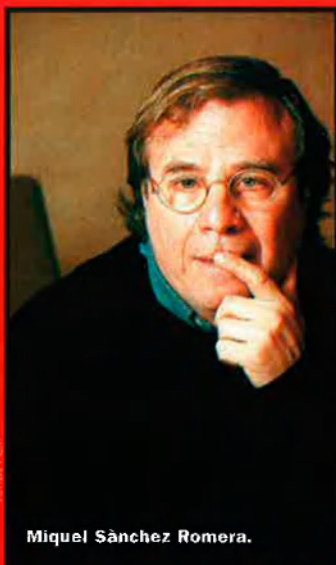
Reconeix que "molts joves cuiners volen ser com en Ferran" i, per això mateix, considera "essencial que protegim la cuina tradicional: la cuina creativa té el punt de partida en la tradicional i la memòria gustativa continua sent un element cabdal".

Àlex Milian

Record: A Carme Ruscalleda, li interessa que la seva cuina, tot i ser moderna, no perdi el gust original. Vol que els visitants del Sant Pau se sentin transportats pels seus plats a gustos coneguts i que alhora descobreixin nous sabors a casa seva. I vol instal·lar totes aquestes sensacions a la memòria gustativa dels clients.

MIQUEL SÀNCHEZ ROMERA

Construccionisme: El cuiner de l'Esguard basa la seva cuina en aquest concepte. Per a ell, és "un mètode per crear des de zero, que és l'essència de la creació". La seva estratègia és "conèixer perfectament bé tots els elements que participen en el plat i l'evolució i les propietats de cada producte". La



Miquel Sánchez Romera.

segona part consisteix en la "tecnificació": "L'estil -diu- ha de tenir una tècnica pròpia, uns recursos per manipular el producte." I, per últim, cal afegir la "intuïció creadora". Miquel Sánchez Romera defensa "que cada persona tingui la seva actitud construccionista".

Micri: Aquest és un producte inventat pel mateix Sánchez Romera a partir de la mandioca. És una base neutra que dona textura i que no interfereix en el sabor. El fons de Micri (el nom ve de Miquel i Cristina, la seva dona) li permet fer de suport de diferents elements aromàtics i mantenir-los independents.

Àlex Milian