

ESTILS



Arriba el reconeixement oficial de la IGP Gall del Penedès

La Conselleria d'Agricultura ha reconegut la IGP Gall del Penedès, després d'anys de feina i dedicació. Aquesta IGP és la que protegeix la carn de pollastre de la varietat penedesenca negra. Aquesta tipologia de gall té una carn que es caracteritza pel seu color vermellós i la seva qualitat gustativa.

La zona de producció de la IGP Gall del Penedès comprèn 73 municipis de l'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Garraf, l'Anoia i l'Alt Camp, una zona que s'ha definit seguint criteris com l'antiguitat i reputació del producte i els factors mediamientals que la caracteritzen.

Un jove ucraïnès, millor cocteler jove de Catalunya

L'estudiant ucraïnès d'hosteleria Vladislav Herassimov ha guanyat la 33a edició del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya, que se celebra cada any a l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar. Herassimov, de Sant Boi de Llobregat, ha presentat un còctel titulat Red Velvet, inspirat en el pastís del mateix nom.



Últim dia de la Ruta de Tapes per la Barceloneta

Avui és l'últim dia per gaudir de la Ruta de Tapes per la Barceloneta, en què participen 25 bars i restaurants. Tots ofereixen una tapa creativa i una copa de vi o de cava per 4 euros. Entre els restaurants que hi participen hi ha el Bitàcora, el Jai-Ca, El Nou Ramonet, El Magatzem o el Cal Pinxo Platja.



A la recerca dels sabors perduts

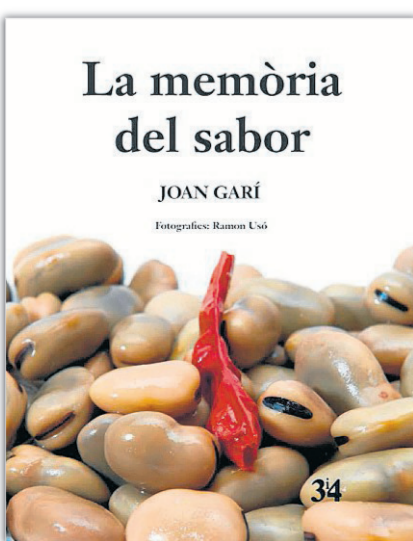
BERTA VILANOVA
BARCELONA

“La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola”, deia l'escriptor Josep Pla, apassionat del bon menjar i per això autor de diversos llibres sobre la gastronomia catalana, entre els quals destaca *El que hem menjat* (Edicions 62). I és que fins fa escasses dècades les nostres taules s'omplien, amb més o menys abundància, dels aliments produïts en el nostre territori. Però el procés de globalització ha transformat en gran mesura les nostres plats i hàbits culinàries, ja que actualment la majoria de productes que consumim provenen d'altres llocs del món. La nostàlgia del gust i l'olor dels menjars de tota la vida, ha portat a diversos autors i amants de la gastronomia a escriure llibres sobre la cuina pròpia dels diversos territoris que conformen els Països Catalans. A través de la literatura, aquests escriptors reivindiquen la gastronomia com un factor identitari i cultural que cal cuidar i la importància de recuperar i transmetre les receptes que han caracteritzat les nostres taules durant molts segles. Un suculent viatge literari i gastronòmic per als diversos paisatges del nostre país.

01

'La memòria del sabor' (Tres i Quatre, 2015), Joan Garí

“El sabor té la capacitat d'activar la memòria personal i íntima. Una menja determinada ens remet instantàniament a la infància, com aquella magdalena sucada en te de Marcel Proust, que el transportava al moment exacte en què pujava a l'habitació de la seva tieta Léonie”, diu Joan Garí, periodista i autor d'aquest llibre realitzat a partir del receptari de la seva mare i la seva àvia. Un homenatge al menjar tradicional de València, en particular de la zona de Borriana, on va néixer. “Més enllà d'un llibre de receptes, he volgut plasmar sensacions, emocions i records meus d'infància relacionats amb el menjar. Al sabor hi ha els ancestres i la veritat elemental d'un país, d'una forma de vida”, diu l'autor, que opina que per aquest motiu no podem oblidar les nostres



Sis escriptors i apassionats de la cuina reivindiquen el menjar tradicional de diversos territoris del nostre país a través de la literatura

arrels culinàries. “És un privilegi, a més, adonar-se que la cuina que sempre s'ha fet a casa nostra, ara es considera una de les més sanes del món. Per mi és un tresor que cal llegar a les generacions més joves”. L'autor considera que l'èxit de la nostra cuina actual en l'àmbit internacional no ens pot fer oblidar els nostres plats de tota la vida: “Tinc la sensació que hem passat del paleolític a la postmodernitat. Ara estem a l'era del *masterchef*. Què ha passat amb la cuina tradicional? Ara es menja sushi en comptes de torrades amb sardines, i pizza en comptes de la coca de tomata de tota la vida”.

02

'La Cuina dels Vallesans' (Farell, 2015), Pep Salsetes

“Hi ha dues maneres de viure, la purament física, de subsistència i necessitat, i la intel·lectual, que és el reconeixement de l'entorn i els sabors de les nostres arrels”, diu Pep Salsetes (Josep Sabater), autor d'aquest receptari. “La comarca del Vallès ha doblat la població en quaranta anys i molts dels nousvinguts no han tingut gaire interès per saber on vivien –opina Salsetes–. I els de sempre potser no han sabut comunicar amb prou convicció els valors propis. He sentit moltes vegades comentar a la gent d'aquí que al Vallès no hi ha cuina pròpia”. Precisament amb aquest llibre l'autor ha volgut remarcar l'existència d'un tarannà local al Va-

lles i ho fa a través d'un conjunt d'entrevistes a gent del territori que expliquen receptes i productes característics de la comarca. “El llibre són les vivències recollides en la majoria de municipis del Vallès Oriental. Parlo dels seus plats essencials, com ara la vedella amb peres, un menjar molt típic de festa major, o els escaldums, un guisat de carn amb patates i sofregit, amb salsa d'avellanes, ametlles o pinyons”, explica Salsetes, i afegeix: “El menjar, a part d'alimentar el cos i la salut, també té les seves arrels. Cal sentir-se d'algun lloc, defensar la cultura, i encara més en el cas de la nostra que té més de mil anys. Trobo a faltar el coneixement de la nostra història



culinària i l'ús del producte de temporada en molts cuiners i cuineres que ara són reconeguts”.

03

'Històries de la Barcelona gormanda' (Angle Editorial, 2014), Josep Sucarrats i Sergi Martín

“És un retrat de Barcelona a través del que s'hi ha menjat i el que s'hi ha begut al llarg de la història”, diu Josep Sucarrats, coautor del llibre. “Revisant la seva història gastronòmica podem conèixer molt millor la ciutat”, afegeix. El llibre ens presenta personatges rellevants de la cuina barcelonina com ara Néstor Luján, els Parellada, Rondisoni, Llorenç Torrado o Vázquez Montalbán, entre d'altres, i explica com s'han



creat i establert els plats genuïnament barcelonins i com, en els últims deu segles, ha anat canviant la nostra alimentació. “El repte ha sigut que hi sortissin les diferents cares de Barcelona –diu Sucarrats–. Saber què menjava la classe alta és relativament fàcil perquè hi ha molta documentació, però en canvi conèixer el dia a dia de la classe popular és més difícil, i els seus hàbits són molt reveladors”. Tot i que a Barcelona, pel fet de ser la capital, hi han confluït menjars de diversos llocs de Catalunya, el llibre reivindica plats propis de la ciutat, com ara els canelons o les bombes de la Barceloneta. “El llibre és també una reflexió sobre com va canviant la tradició. Ara els canelons són d'allò més tradicionals, però fa 120 anys eren un menjar molt modern que la burgesia havia posat de moda –explica–. Qui sap si d'aquí uns anys el sushi es veurà com un menjar de tota la vida”.

04

'La cuina de la Sènia' (Onada Edicions, 2015), Victòria Almuní, Maria Rosa Almuní i Manolo Blesa

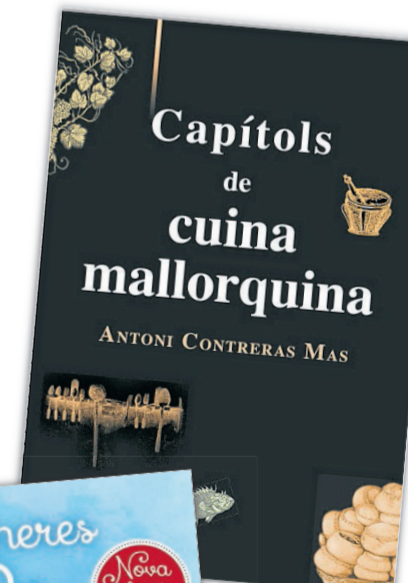
“És una espècie de tribut que fem als nostres pares, per tot allò que ens han ensenyat”, diu Victòria Almuní, coautora del llibre, juntament amb la seva germana Rosa Almuní i el cuiner Manolo Blesa. “La gastronomia forma part del patrimoni immaterial i s'ha de cuidar perquè no es perdi”, opina l'autora. El llibre, que consta de 24 receptes, és també un recull de tradicions orals i de costums de la vida quotidiana relacionats amb la gastronomia. “Tots els plats amaguen una història al darrere que s'ha de conèixer. Els ous d'estraperlo, per exemple. Un plat en què semblava que només hi havia ous però a baix de tot t'esperava una sorpresa: la carn. Després de la guerra, fer estraperlo volia dir amagar la collita



05

'Capítols de cuina mallorquina' (Edicions Documenta Balear, 2014), Antoni Contreras Mas

“La història ens ajuda a entendre els costums que tenim ara, per què fem el que fem i per què mengem el que mengem”, diu Antoni Contreras, metge i autor d'aquest llibre sobre la cuina tradicional de Mallorca. “Cada plat té una biografia i resseguir-ne l'evolució permet que ens acostem a comprendre molt millor cada societat –explica–. La majoria de plats que apareixen en el llibre tenen arrels medievals o romanes i per tant tenen una llarga trajectòria al darrere”. Alguns exemples són la caldereta de llagosta, els escabetxos o els caragols, entre molts altres. Segons l'autor, aquests men-



jars constitueixen un llegat de tot allò que els nostres avantpassats van ser capaços de fer amb els recursos disponibles. “Els resultats de les seves experiències són els que han donat lloc a la creació dels plats com els coneixem ara”, diu Contreras, i opina que hi ha molts factors que determinen allò que mengem, com ara l'entorn geogràfic o el factor cultural. “Ara es menja poc peix fresc perquè és gairebé un producte de luxe; abans menjar sardines era el més barat que hi havia. El pollastre, en canvi, que ara és molt assequible, a l'Edat Mitjana només se'l podien permetre les famílies d'alt nivell adquisitiu”. La gastronomia de Mallorca, segons l'autor, va tenir un abans i un després amb la Guerra Civil, i sobretot va fer un gir definitiu cap als anys 60. “Va ser quan es va començar a fer producció externa pels turistes”, comenta.

06

'Les cuineres de Sils' (La Magrana, 2015), diverses autores

Les cuineres de Sils és un col·lectiu de setanta dones de la comarca de la Selva que fa 24 anys es van associar amb l'objectiu de recuperar i transmetre la cuina tradicional catalana, sobretot la que caracteritza la província de Girona. Entre altres iniciatives, al llarg d'aquests anys han publicat diversos llibres sobre gastronomia. “Aquest últim receptari és una edició ampliada de l'anterior. Hi hem afegit noves receptes i sobretot postres”, explica la Montse Torrent, una de les cuineres, i afegeix: “La forma d'evitar que es perdin totes aquestes receptes i hàbits culinàries és escrivint-los i que la gent els segueixi cuinant a casa seva”. El col·lectiu trenca amb el tòpic que les bones receptes s'han de mantenir en secret. “El que ens fa créixer és precisament el fet de compartir les diferents maneres de fer un mateix plat. És el més enriquidor”. Torrent considera que ara hi ha tantes menes de menjars que estem oblidant les nostres arrels. “La dieta mediterrània, que tanta anomenada té actualment, no és la que fan els cuiners moderns, sinó la que feien les nostres àvies –comenta–. La cuina que ara està de moda és per a gent d'un cert nivell adquisitiu, no és una cuina popular”. El que més agrada del menjar que preparen aquestes cuineres és que transporten els que tasten els plats al passat. “Molts ens diuen que no havien sentit aquest gust i aquesta olor des que els cuinava la seva àvia”, conclou.