

CATA 1.81; la casa de Santi Olivella

No todos buscamos lo mismo en la gastronomía. A nadie le resulta extraña. La relacionamos con la comida, la alimentación, y poco coincidiríamos en su definición. Pero el ser humano tiene el don de imaginar y manipular la realidad. Y ante esta capacidad las definiciones, las clasificaciones, aunque útiles para la docencia y para acercarse a la realidad nunca la abarca del todo.

Así, algunos, hallamos en la gastronomía un espacio amable, una filosofía de vida. La gastronomía es cultura, historia, raíces, formas de entender el mundo y de vivirlo, de una manera propia y característica, casi otro idioma. La gastronomía define como nada el milagro de los sentidos por los que percibimos el universo; vista, oído, olfato, gusto, tacto y equilibrio (según mi hijo Oleguer ahora es el sexto sentido); colores y formas, sonidos en el paladar, la música del vino derramándose en la copa, el ejercicio de las papilas gustativas y sus encuentros retronasales, el juego de las texturas, matices plurales que acarician la lengua. Y la proporción precisa, a veces el contraste, lo amalgama todo y es reconocido como sabroso en el cerebro. La gastronomía es también generosidad, amistad, compartir desde la soledad de cada uno, sensaciones, sentimientos, ideas, conocimientos, placer: o como sinterizara el maestro Luján, hablando de Josep Monje y su Via Veneto, de encontrar felicidad en este valle de lágrimas.

Y la gastronomía imprime carácter. Se recibe mucho de ella pero a la vez, como a la vida, se le exige cada día más. Por ello uno deviene a la vez intransigente y generoso. Intransigente con aquel que te engaña. Que te ofrece un cava malo, en una copa de aparente diseño informal, en la que solo cabe algo más de un tercio de una copa normal y que la cobra como si el cava fuera bueno y la cantidad adecuada. Será “glorioso” según los críticos, pero sabes qué si en aquello te engaña, ya nunca le visitarás: no es de fiar. Y generoso porque cuando observas un trabajo bien hecho, un servicio cultivado y atento a desarrollar su oficio o a una cocina trabajada para hacerte disfrutar en tus debilidades sápidas te emocionas, sencillamente, te emocionas. Creas un vínculo afectivo con ese lugar, con las personas responsables, que deviene adicción. Ya no puedes estar demasiado tiempo en visitarlos y hablas siempre de ellos. Cada uno tiene los suyos, a veces obligadamente coincidentes, y sobran dedos en las manos para contarlos. El CATA1.81, es uno de ellos.

Lo conocí hacía el 2002 (había abierto el año anterior) a través de Toni Massanés, (probablemente nadie sabe más en el mundo sobre la gastronomía que él), y lo visité con mi amigo, el sabio Joan Milà; ha de nacer aún quien conozca todo lo que él sabía de los vinos en España, Francia e Italia. Y al frente del CATA1.81 (en la calle Valencia 181, de aquí el nombre), el “Alma Mater”, Santi Olivella. Propietario, sommelier, maître, camarero. Todo menos cocinero. Nacido para el trato con las personas te lleva a confiar en él inmediatamente. En esas primeras visitas ofrecía porciones de platos (no eran, ni son tapas) con combinaciones llenas de color, sabor y equilibrado atrevimiento (durante muchos años a cargo de su prima Teresa Olivella) que podías compartir mientras disfrutabas de vinos seleccionados (con precios y cantidades razonables) tanto a copas como a botella completa. Tras darte la carta, te interrogaba por tus preferencias en el mundo enológico y en función de ello te recomendaba sin pretender dirigirte. Me di cuenta que, a menudo, clientes exigentes confiaban a Santi la elección del menú y de los vinos. Se había ganado su confianza.

Y en estos 9 años he ido visitando el CATA, con menor o mayor asiduidad, sintiendo la sensación de felicidad descrita por Luján. Y he ido hallando amigos y conocidos que me

han hablado del CATA y de Santi. He sabido que el pan, que los panecillos que allí se degustan, están hechos por un maestro panadero del ensanche barcelonés, llamado Andreu Parera, uno de aquellos últimos artesanos que aman y creen en la dignidad fundamental de su oficio, que soporta impuestos, controles, inspecciones sin fin que se inmiscuyen incluso en cuestiones de estética, mientras que en muchas esquinas cualquier indocumentado vende algo de origen incierto (libre de todo tipo de control) que también llaman pan. No es casualidad que Santi buscara a Andreu o que él haga de forma exclusiva para el CATA 1.81 un determinado tipo de panecillo para su formidable minihamburguesa. Tampoco es casualidad que Santi colaborara activamente con sus vecinos de profesión y manzana para que les instalaran, razonablemente cerca, un contenedor para poder reciclar más de una tonelada de botellas de vidrio al mes. La disyuntiva era el contenedor o privar al Ayuntamiento de Barcelona de la recaudación de dos o tres aparcamientos de pago. Es fácil imaginar como acabó el tema.

Y he sabido por María, la anciana que vende lotería por bares y restaurantes de la zona y a la que un amigo, cliente asiduo de ella, sonsacó ante mí cerca del CATA, de la generosidad de Santi. Ella le brindó una vez un premio menor de dicha lotería y aún está sorprendida de la propina recibida. Que no le había pasado nunca con premios más importantes. Añadiré, como último apunte personal de Santi, que su reacción ante la actual crisis fue tomar la iniciativa y actuar en consecuencia: amplió su horario laboral, modificó y adaptó alguno de sus menús (¡sin bajar precios, que son los que son y punto!), pensando como cliente, en las necesidades de aquellos (amplió propuestas de menús), hizo inversiones en el local, incluyendo una sencilla y clásica pizarra en la puerta, psicológicamente atractiva, que invitaba como un imán a entrar. Coincidiendo en el tiempo también la cocina dio un ligero cambio con sabores algo más clásicos, de cociones actualizadas, que ahora son responsabilidad de Victor Farré. En la carta del CATA se describe así a su gente: jefe de cocina Víctor y Kim. Pequeño jefe de cocina: Fede. El “cocinillas”: Freddie. La pequeña: Anna y finalmente como el “Cappo” del CATA. Santi. La carta incluye 4 tapas clásicas bajo el epígrafe “Made in Spain”, otras 4 sugerencias para picar como el acertado bikini trufado o quesos de la “zona euro”. Siguen 9 entrantes entre los que destaca la tortilla de patatas y trufa negra, los macarrones con sobrasada y chocolate blanco, el huevo a baja temperatura, cebolla, tripas de bacalao y butifarra negra o el contundente rissoto de perdiz confitada y acelgas. Los pescados incorporan contrastes suaves y ritmos musicales: pescado del día con sofrito y chunky de limón, el falso sushi de vieira a la plancha con ritmo de samba o la terrina de caballa, tomate confitado y berenjena a la vinagreta de encurtidos. En las carnes 6 platos con los indispensables Steak tártar con huevo de codorniz y patata “paja”, el entrecot de Nebraska, patatas y “Chimi-Churri de pimientos de piquillo y las ya comentadas hamburguesas de lujo con foie y Ketchup casero. Finalmente cerrar el ágape con uno o varios de los 7 postres, en los que destacaría sus crujientes. Si el cliente es amigo de platos enteros o de medias raciones dispone de 9 propuestas entre los que sobresalen el salteado de garbanzos, sepia, butifarra, espárragos verdes y huevo o el arroz de pescado. Y a continuación la oferta de cavas, champagnes, vinos blancos de hasta 12 denominaciones de origen, y 15 de tintos. La carta se cierra con 17 distintas posibilidades más de tomar cavas y vinos a copas. Fuera de carta sugerencias, novedades, discretas joyas de la viticultura de todo el mundo. Y finalmente el lujo impagable de hallar allí todas y cada una de las creaciones y divertimentos del ya mítico enólogo Joan Milà con el que a Santi le une la amistad. Cerramos la carta, el artículo, y me pregunto sinceramente si era necesario describir la carta del CATA, una vez que se ha descrito como es su propietario.