

CRONIQUE D'UN GASTRÒNOM AFICIONAT

M'han convidat , gentilment , a col·laborar en aquesta, vostra, revista electrònica. I de bon començament em va semblar un oferiment prou interessant.

M'agrada força escriure i fins i tot si giro el cap enrera , cap allí on imagina, que no pas recorda, la memòria , puc afegir que sempre m'ha agradat. Però com molts de nosaltres em guanyo la vida d'una altra manera . L'escriptura , però m'apassiona , així com també el fet de llegir, ja que la fi no deixa d'ésser una part de la mateixa cosa. Així que malgrat que la meva feina , com ja us he dit tracta d'una altra cosa , només toca tangencialment això de pensar i seure davant d'una plana blanca d'ordinador, me les he sabut empescar per escriure, en hores manllevades, algun llibre .

Els dos darrers s'han centrat en la gastronomia, allò que mengem i allò que bevem, i especialment sobre la gent que ens ho fa abellidor .En un moment donat em va semblar prou interessant anar a cercar-los per a saber de primera mà perquè cuinaven o per quina raó havien començat , com a enòlegs ,a dedicar la seva vida a fer vins. De tot plegat va sorgir “Enòlegs, cuiners i amics”. Converses d'un gastrònom aficionat “. Un munt d'experiències sensorials, (visuals, gustatives i olfactivas), i de coneixença d'uns professionals , unes persones que del seu ofici han fet una mena de filosofia de vida . O dit d'una altra manera una forma de viure i veure aquesta vida. Perquè hem de tenir clar que allò que fem dia a dia, continuadament, acaba esdevenint més nosaltres que la nostra mateixa pell .

Feta aquesta declaració d'intencions, anant fent via cap a la crònica gastronòmica , la primera , m'agradaria començar avui pels germans Roca . I crec que és oportú fer-ho per varies raons ; la primera perquè són gironins de cap a peus, com aquesta revista. La segona perquè passant de biaix del gran Adrià, també d'en Santamaria, a dia d'avui, ningú no pot parlar de la cuina catalana , de cuiners catalans fins i tot innovadors, sense esmentar-los . La tercera perquè molt abans de la segona estrella Michelin, penso que un xic abans de la primera , ja ocupaven un lloc de privilegi en la consideració de la majoria de cuiners del país, (també d'afecionats al vi) i especialment en la dels afortunats comensals que els freqüentaven . Haig de confessar que els conec, a ells i a la seva cuina, molt menys d'allò que voldria i fins que tot caldria per parlar-ne amb propietat. Però com que sóc un gastrònom aficionat em permeto certes llicències. Diria que la seva manera de fer , el ressò assolit, els hi ve dels seus orígens , de casa seva , de Can Roca. D'una cuina catalana honesta, de base sòlida, gens improvisada, i alhora de la qualitat humana en la que els seus pares els han sabut educar. Perquè fent una abstracció i un a part de la seva cuina, allò primer que et crida l'atenció dels germans Roca, quan els observes trescar , quan els escoltes conversar respectuosament amb tu o els altres, és el seu nivell d'humanitat. La meva opinió és que costaria molt esbrinar, decidir, si són millors professionals de la cuina,(del vi i de la pastisseria) que persones, o millor persones que professionals de la cuina. Aquesta disjuntiva , tot i que tothom pot dir-hi la seva, opinar-hi, afortunadament, no exclou cap d'ambdues alternatives que poden conviure amb equilibri i igualtat .L'una esdevé un valor afegit de l'altre o viceversa. He comentat aquesta hipòtesi amb més d'un company i/o amic, amb gent que els coneix prou be, i encara he de trobar algú que no estigui d'acord amb la meva apreciació. Per això espero trobar el cap de setmana propici per visitar tant Can Roca , com el Cellar, i verificar , de manera definitiva amb l'experiència , la meva hipòtesi.

La quarta raó per parlar , per escriure aquí, sobre els senyors Roca, perquè com acabem d'esmentar són tot uns senyors, és que des que va començar a finals de novembre del

2003 el seu assessorament al restaurant Moo de Barcelona no és cap exageració dir que, en aquesta ciutat, només es parla del seu restaurant . Se'n parla tant en les converses gastronòmiques que els afeccionats iniciem en els restaurants com des de la premsa especialitzada sobre el tema. Fins i tot seria capaç de dir-vos, gairebé sense respirar, cinc ó sis noms i cognoms de persones prou significatives d'aquesta premsa que han opinat , amb més o menys encert, sobre ells i aquest restaurant. I això que tot just fa 3 mesos que han començat!. Posats a fer, ja que m'he atrevit força a opinar sobre els germans Roca, també diré la meua a partir de les dues visites que he fet al Moo. I començaré dient que des de la primera vegada que vaig anar-hi no he deixat de recomanar als amics ,i a la gent que estimo, que hi vagin. De la mateixa manera que és imprescindible que tot aficionat a la bona cuina vagi , encara que sigui un sol cop a la vida, al Via Veneto per fer-se una idea del nivell de refinament gastronòmic ,integral, més gran que existeix al nostre país , crec també que és necessari , avui, pel nivell d'intel·ligència assolit en el seu plantejament , anar al Moo. Es menja molt be, una cuina amb el segell de Joan Roca que jo he tastat un cop al Cellar i un altre a la Torre de Can Roca to i en la que he trobat a faltar l'entusiasme encomanadís que irradien la gent de la sala a Girona. Em costa que això no es culpa ni de la gent de la sala , ni dels germans Roca. I no parlem més del tema que ja s'entén prou.

Destacaré que al Moo , però, és a on s'aprecia amb més intensitat , potser fins i tot més que al Cellar , la meravellosa complicitat d'en Joan i d'en Josep Roca. Fer el menú dels maridatges , en les mitges racions o en el menú degustació, t'apropa als llavis la capacitat de diàleg que ells , com ningú, han après a establir entre els vins i els aliments cuinats . Si se'n sap prou, no és el meu cas, es pot divergir amb alguna elecció , però el notable alt del conjunt no el discuteix ningú. Perquè s'han de conèixer a fons tots els plats presentats i alhora haver tastat i meditat sobre centenars i centenars de vins , a més de les seves diferents anyades , per aconseguir trobar contrastos o també semblances tan sorprenents com la que s'estableix entre el Parmentier de Llobregant i aquell "Domain – de no se on- , crec que un Chardonnay del 96 , que et sap a llagosta líquida. O això em va semblar a mi. I aquesta tasca de selecció, fins i tot de recerca , generosa, no té preu encara que allí te'l posin. Si un sospesa la qualitat d'allò que menja i veu al Moo , la saviesa de les eleccions, i es posa a calcular, per exemple, quant valdria el temps que en Josep ha trigat en saber tot allò que sap sobre els vins i també en escollir i decidir que és allò que queda millor amb allò que en Joan cuina , veureu que això darrer us ho donen de franc. Generositat .

Finalment voldria destacar un aspecte important del Moo que, fins el moment , no he vist reflectit enlloc i que crec que cal fer-ho. En Josep és sommelier, de cap a peus, o com ell mateix diu , és un cambrer especialitzat en vins. Avui la tasca dels sommeliers , en general, exceptuant petites excepcions, no es prou apreciada ni per nosaltres els comensals ni per molts propietaris de restaurants. En Josep diu que cal reivindicar-la i en Joan també està d'acord en aquesta necessitat. D'aquesta manera , tot i les petites dificultats que es respiren a la sala , els sommeliers que fan allí la seva feina , amb prou classe i coneixements, són l'aposta més important i decidida que s'ha fet mai en el nostre país per aquesta professió. I a l'hora esdevé una mostra més del tarannà característic , responsable i exigent , dels germans Roca , que no són d'aquells que parlen per parlar.