

Pròleg, a càrrec d'en Toni Massanés

1. Introducció, 2 a 3
2. Annette Abstoss (Fruites Guzmán), 4 a 12
3. Albert Adrià, 13 a 33
4. Oriol Balaguer, 34 a 42
5. Jordi Butrón, 43 a 51
6. Angelo Corvitto, 52 a 62
7. Joan Múrria, 63 a 66
8. Manel Plà, 67 a 75
9. Josep Puig, 76 a 85
10. Jordi Roca, 86 a 93
11. Eduard Roig, 94 a 108
- 12. Enric Rovira, 109 a 123**

Conclusions, 124 a 126

Introducció

Les postres, aquell determinat tipus de menja que tanca un àpat i que ancestralment associem a quelcom dolç, han estat, fins fa molt poc, quelcom una mica menystingut. I probablement ha estat una equivocació.

El meu mestre en això d'escriure ja deia que sempre cal deixar clares les coses des d'un bon començament. D'aquesta manera tothom pot entendre d'on vens amb allò que dius i, el que és més important, apuntar fins a on vols arribar amb el que fas. I amb aquesta introducció ja se'm enten que vull parlar sobre postres.

Tot i que, farà uns 3 anys, vaig començar essent un gastrònom aficionat ara puc afirmar que, sense falsa modèstia, déu n'hi do! les coses que he après sobre la cuina i sobre l'enologia. El camí ha estat relativament fàcil, fins i tot amable i afortunat. He anat a conèixer, a escoltar i a parlar, tot compartint la mateixa taula, (mai el plat però sovint la copa), amb persones les quals duen literalment a les venes i a l'ànima els fogons i les vinyes. El gust i l'olfacte, en el fons, un únic i extraordinari sentit, per tot allò que ens diuen plegats (és difícil dir on comença un i on acaba l'altra) i perquè ens mostren que la individualitat, la singularitat aïllada, aquí com arreu, sovint queda coixa. I per tot això, un dia d'aquells, estant tot sol jo amb mi mateix, em vaig demanar què en sabia de les postres. En els meus anteriors llibres, francament per ignorància, havia passat de puntetes sobre el tema. Tot i que havia tingut davant dels "morros" cuiners que en sabien molt i dels que en conseqüència n'hauria pogut aprendre alguna cosa. I penso ara amb la Mey Hofmann.

Tot seguit, en consonància amb una mateixa línia discursiva de pensament vaig topar-me en el fet, públicament conegut, dels anomenats cuiners del dolç (en el paradigmàtic Jordi Butrón), que han començat a mostrar-nos les innombrables i desconegudes vessants que pot tenir una cuina que fins fa poc havíem condemnat, tristament encaixonada, a la fi de l'àpat. Tot seguit les meves sinàpsis neuronals espetegaran amb el record, potser de "l'arxiu dels noranta i molt pocs", d'aquells meravellosos i sorprenents "Kikos" amb xocolata d'en Enric Rovira. Un altre exemple paradigmàtic, l'obstacle epistemològic que dirien els historiadors, dins del món de la xocolata. Un creatiu desbordant, imaginatiu i avantguardista. Un exemple del qual pot ésser la seva col·lecció de planetes, un refinament gastronòmic-cultural gairebé extraterràqui. I així movent-nos entre éssers que com diu el meu amic Toni Massanés sembla que conceptualment siguin d'un altre món, juguïn en una lliga diferent, era inevitable anar a topar amb l'univers Adrià. I tampoc en aquest cas, molt conscientment, aniria a parlar amb en Ferran (també li pertany a l'esmentat Toni ser el primer que es va adonar de la riquesa que aportaria aquest cuiner al nostre país, potser fins i tot abans que el propi protagonista se'n adonés), si no que intentaria anar a trobar al seu germà Albert, allí al Bulli Taller, per a conèixer allò nou que es cuina sobre les postres.

De Roses, dels Adrià, en el meu periple mental, era inevitable aturar-me a Girona capital i anar a veure als germans Roca. En Joan i en Josep m'havien ja explicat una de les seves línies d'investigació a l'hora de "muntar" plats a partir d'allò que la potència de l'olfacte i el sedàs del gust els hi havia suggerit o com també, des de la fragància de les bergamotes italianes havien anat a parar als seus postres elaborats a partir de perfums. Encetava una nova conversa al Cellar, aquesta vegada amb en Jordi Roca que a més de consolidar i engrandir la meva estimació per aquesta família m'ajudaria a acabar de dibuixar, d'embastar, l'estructura del meu projecte. En Jordi em va parlar dels gelats com a una altra matèria digne d'estudi en el capítol general de les postres i fins i tot em va assenyalar com a persona de coneixement indispensable l'Angelo Corvitto qui des de Torroella de Montgrí semblava haver redescobert per a la restauració del nostre país un món que ja semblava desbrossat i sense gaire cosa més que oferir. En Jordi, generós, li ve de la raça dels Roca,

també em parlà de la referència indiscutible dels pastissers a Espanya en Torreblanca d'Elda d'aquella terra que l'Ovidi i altres pocs anomenen Alacant. I també del treball que en Josep anava fent tot maridant vins i postres per a gaudi de tots plegats. En aquesta vessant de maridatge de postres i vins la persona indicada, segons l'esmentat "Pitu" Roca, per parlar-ne en el meu llibre seria en Manel Pla d'Igualada. I també podria anar a cercar a Josep Puig, allí al Priorat, per a que em parlés entre d'altres coses d'un vi dolç nou.

D'aquesta manera tot pensant que escriuria sobre postres, i en la mesura que pogués ho faria també dels vins que els mariden, va anar tan sols mig pas perquè em posés a pensar amb els formatges tant com a una nova, nodrida i noble part de les postres com la clàssica referència de la companyia enològica. En aquest punt la biografia personal, em dugué a pensar en Joan Múrria. Li dec, poc que s'ho imagina, i no dec pas ser l'únic, la meva folla dèria per aquest derivat làctic. La cambra de maduració de la seva botiga explica una mica el molt que deu saber ell del món dels formatges.

Finalment caldria parlar també de la fruita.

D'aquesta manera amb la il·lusió d'un nou repte d'altres noms i persones que en aquests anys em ronden les planes blanques del processador de text anaren congregant-se al voltant d'aquest edifici argumental. Des de l'esmentada Mey, deixeble del gran Lenôtre, en Josep Maria Freixa, fins el complex fenomen Oriol Balaguer, passant per tot allò que dels formatges em podrien explicar en Jordi Perramon i la Carne Ruscadella, o de cuiners sorprenents com em Gerard Solis de Sant Climent de Llobregat que treballa com ningú la cuina de la cirera.

De bell nou tot plegat, com en anteriors ocasions, ja des d'un principi, el projecte del llibre ja se sortia de mare.

Aquest és, a grans trets, el guió. O la intenció primera que el mena. Una altra cosa serà allò que ell mateix, dotat de vida pròpia, finalment, decideixi ser.

Les planes que segueixen ho expliquen.

Annette Abstoss

Portava molts dies pensant com m'ho podia fer per trobar a algú que em parlés del paper de la fruita, de totes les fruites, en les postres.

Si be en un principi havia pensat que podia ser interessant anar a cercar a algun cuiner avesat en cuinar fruites amb d'altres productes, veia alhora que era forçar massa la connexió si després pretenia centrar-me exclusivament en les postres. Que seria més interessant, sobre tot coherent, optar per allò més difícil i demanar per algú que tingués delit per la fruita. Un especialista que s'apassionés en el tema i que fos també capaç de transmetre'm aquesta seva passió. A partir d'aquí tot era començar a preguntar per aquesta merla blanca, que tot i amagada, de ben segur existia. De fet no em fou gaire difícil trobar-la. En una primera ronda m'havien assenyalat dos noms genèrics de fruiteries, però tot seguit mentre parlava amb en Jordi Butrón se'm va acudir fer la mateixa pregunta i ell sense dubtar-ho em va donar un nom: Annette Abstoss de Fruites Guzmán. Que ell portava més d'un cop els seus estudiants per què ella els hi parlés de fruites i verdures. Que sense dubtar-ho havia d'anar-hi a parlar. Pocs dies després el tema de la fruita, també el nom de l'Annette, sortia a la conversa que mantenia amb l'Albert Adrià i aquest coincidia amb l'opinió d'en Jordi. Finalment comentant amb en Pere Monje, en el paradís terrenal del Via Veneto, que aquesta era una de les entrevistes que em mancava en el nou projecte, ell havia afegit que anava molt ben adreçat i que la gent de Fruites Guzmán era molt seriosa i competent i que estaven oferint un servei, en el proveïment a la restauració a casa nostra, d'altíssim nivell.

Vàrem quedar un dimarts per dinar a la Semproniana, a casa de l'Ada Parellada, una cuinera d'una capacitat de treball i d'inventiva que no deixa indiferent ningú i que és digne d'admiració. L'Annette semblava ser una persona molt activa i ocupada. Rere diverses trucades (veia que ja em començava a fer-me massa pesat), vaig pensar que com que ambdós, normalment, havíem de dinar, podríem fer-ho plegats i parlar una mica. Ella va tenir la gentilesa de venir a prop de la meva feina i al mateix temps, després de dinar, aprofitaria per a continuar allí mateix amb la seva.

Vaig començar sense dreceres: des de quan fa que treballes amb fruites?. Em digué que ella, es podria dir, sempre havia estat a la cuina. Que des dels 4 anys ja era l'ajudant de cuina de la seva mare, una excel·lent cuinera. La seva mare és d'origen austríac i el seu pare alemany i opina que per la seva família el menjar era una cosa molt important, prioritària. Tant el menjar de casa com el d'un bon restaurant. Perquè de ben menuda, encara amb bolquers els seus pares ja la duïen a bons restaurants. I així de ben petita va començar a saber-los apreciar.

Professionalment va començar als 15 anys en un catering d'una escola d'Hostaleria i Restauració a Àustria i posteriorment treballa en temes d'administració i gerència relacionats amb el tema gastronòmic. Més endavant arriba a Espanya i és quan torna a posar-se en el tema de cuina, en la vessant de producció o elaboració de productes, específicament salses de barbacoa, salses de tipus americà (ella va néixer a Estats Units), pel mercat espanyol. M'explica que anava a Mercabarna a comprar els ingredients per les seves salses. Va estar fent això un parell d'anys fins que va veure que en aquell moment no s'apreciaven, no es valoraven les bones salses, perquè tampoc hi havia gaire costum d'emprar-les. Coincidint en el temps, en el magatzem on ella comprava la mercaderia per fer les seves salses cada cop que ella anava a encarregar el gènere, el propietari li preguntava coses sobre allò que comprava: perquè volia aquella determinada cosa, i que se'n podia fer amb aquella altre. Al poc temps ja coneixien la seva història, que havia estat en diversos països on s'havia format culinàriament sobre diverses cuines del món. Ella sense cap problema, segurament perquè el tema l'apassiona, els hi donava receptes o possibles

utilitzacions d'aquell o de l'altre aliments, fins que un dia li van proposar si volia treballar amb ells, "... i com per mi anar allí era com anar a Disneylandia, em sentia com una nena a una juguïneria. No s'ho va pensar dues vegades i va dir que sí. La empresa era fruites i verdures Guzmán, una empresa proveïdora de la Hosteleria, en un principi només amb els aliments esmentats i més endavant amb tots els ingredients que poden arribar a ser necessaris per a una cuina més creativa. Em parla aproximadament de 8 anys ençà quan a Catalunya començava a esclatar la gastronomia catalana, a fer-se conèixer arreu del món, de la ma d'uns quants restauradors. Fins i tot em diu que ells es senten una mica els socis d'aquests restauradors, i que tot aquest camí, fàcil o difícil, l'han fet al costat d'aquests professionals, ma a ma. Això és el que senten. I ho han fet tant seleccionant al màxim el producte com buscant coses per ells i portant-los, per demanar que els hi semblava.

Em diu que me'n podria explicar molts de casos en aquests sentit. A ells van acudir els germans Roca, després que en "Pitu" olorés per primer cop les bergamotes, inici de la ja famosa línia de postres "perfumats" o de perfums. Normalment els hi arriben les comandes i ells s'encarreguen de fer-les arribar al seus destinataris. És el cas del Bulli, no hi serveixen directament, els hi demanen a ells determinades coses i ells els hi fan arribar a través d'algú altre. Però sempre que troben alguna cosa nova li envien a en Ferran Adrià perquè ho tasti.

A ella no li costava anar a cercar coses noves perquè havia viscut a Califòrnia, a Nova York, a Alemanya, etc. i sempre s'havia interessat per tot allò relacionat amb la cuina. El grup de cuiners que començaven a despuntar, segons m'explica, valoraven i buscaven coses noves, en una època on per exemple, a Catalunya, la salsa de soja era una cosa especial, tot i que actualment es pugui trobar a la botiga més senzilla. I només fa d'això uns 8 anys!. I ella ja la coneixia de feia temps i la començaren a importar per caixes des de França, mentre ara la porten per "palers".

El dia que ens trobarem em va portar un catàleg on m'ensenya, en aquest punt de la conversa, que te més de dues mil referències i en falten moltes. Creu que al dia d'avui el cuiner no es pot queixar pas de manca de productes ni pot dir que no pot ser creatiu perquè és obrir aquest catàleg amb aquest munt de productes i ingredients i les idees sorgeixen d'immediat.

Em diu que per exemple aquest any en el Bulli estan emprant força els germinats i els hi ha aconseguit també una flor molt interessant que adorm el paladar. Es desfà la flor i se'n posa una mica i es pot utilitzar entre plat i plat. D'aquest estil -afegeix- hi ha d'altres coses com el pebre Sanchú, etc. Per exemple aquest any hi ha la novetat que probablement es veurà l'any proper al Bulli que són els tomàquets de formes i colors diferents que tenen un sabor força intens. Li comento que m'ha sorprès amb això que m'explica del paper dels proveïdors en la restauració d'alt nivell. Que mai m'ho havia arribat a plantejar. Em diu que ve a ser una mica com els metges que gaudim dels medicaments que les empreses farmacèutiques que elaboren o investiguen perquè els utilitzem en l'atenció dels pacients. Li dic que d'altra banda és lògic que sigui d'aquesta manera però que els comensals, el públic en general no sabem d'aquestes coses. I més encara quan veus alguns cuiners que van al mercat, o es venen que hi van, i que miren, busquen i seleccionen el producte. Li comento que dia a dia un s'adona que això no és factible, perquè no es pot ser cuiner, propietari, gestor i moltes altres coses a la vegada com la majoria es veuen obligats a ser. No tenen prou temps!. I a més l'Annette esmenta que als mercats hi ha productes de temporada però a poques parades tenen gènere d'importació o dependents que coneguin prou allò que estan venent. I a més si un no està especialitzat en l'Hosteleria, i a més d'alt nivell, no busca ni selecciona de la millor manera la qualitat. Dit d'una altra manera i sense voler ofendre a ningú, tots sabem que si anem a comprar a qualsevol lloc, fins i tot el mercat de Barcelona de més prestigi, un quilogram d'alguna cosa, molta sort serà, (tret que et coneguin i et distingeixin), que no ens fiquin algun "gol". En canvi en Hosteleria això no ho poden fer, és un altre concepte de

venda molt diferent. Els mercats poden ser fantàstics pel consumidor en general. Li demano que m'aclareixi una mica més aquestes diferències i em diu que per exemple si joestic en un restaurant i m'arriba una caixa de pomes i n'hi ha una de dolenta, aquesta poma es torna. Si ella envia unes pinyes o uns melons i algun no surt prou bo a ella li tornen obert. Li comento que això li passarà només amb els restaurants més selectes i em respon que de cap manera. Que pensa que tot client ha de quedar satisfet amb el seu producte. Que és una manera intel·ligent de fidelitzar-lo, de que torni. Que un altre cop, sense voler ofendre ningú, no és el mateix plantejament que als mercats on tots ens hem avesat a endur-nos, més o menys, allò que ens posen. Probablement és un concepte molt equivocat, perquè si els botiguers de molts llocs haguessin canviat abans el "xip", aquesta visió tan limitada probablement no estarien patint tant com en realitat pateixen. A molts llocs, tot i la fama, no es veu el volum de ventes que es podia veure abans, llevat dels dissabtes, perquè potser no ofereixen prou garanties. El consumidor cada dia accepta menys pagar per arribar a casa i trobar-se amb una sorpresa desagradable. L'Annette esmenta que abans anar al mercat significava anar a comprar al pagès. Però ara el pagès ja no va al mercat perquè per a ell és més fàcil anar a Mercabarna o anar a gent com ells que els hi compren tot. A ells els hi arriba un pagès amb la seva càrrega se li queden tot, li paguen un preu, l'estipulat, i tot seguir serà la seva feina triar o seleccionar-ho. I a més, dia a dia, ells poden anar essent més exigent amb el gènere que els hi porten. Per exemple, recentment han començat per la qüestió dels orgànics, els productes biològics, bio, o d'agricultura ecològica per intentar recuperar una mica el sabor de la fruita. I que vol dir això?. Que s'ha de començar a canviar la mentalitat del client que rebia préssecs molt grans però sense sabor a res i ara haurà d'acceptar-ne de més petits però amb un perfum que hom no l'ha olorat des de fa alguns anys, tret que tingues la sort de trobar algun presseguer mig abandonat a d'algú que els collia quan calia. Ara poden començar a exigir a el pagès que els hi porti el gènere (li compraran tot), recollit només quan estigui madur, tractat d'aquesta manera i envasat d'aquesta altra. En el mercat no hi ha normalment aquesta situació de força sobre el productor, per la qual cosa no pot haver la mateixa qualitat.

Li demano que em defineixi exactament que és fruites Guzmán i em diu que a grans trets és un majorista especialitzat en Hosteleria i que proporciona fruita i verdura selecta, productes del bosc i tots els ingredients que es puguin necessitar en la cuina llevat de carn i peix; és a dir congelats, conserves, espècies, fruits secs, farines, sucres, ingredients per a pastisseria, etc. Li pregunto si contempen el món del vi i em respon que no tot i que distribueixen certes begudes, més que res destinades a alguns processos de la cuina. En resum em diu que quan el cuiner cerca alguna cosa rara, poc comú, els crida a ells.

Retornant a la fruita, el interès principal i el motiu de la conversa li pregunto si es mouen només amb fruita de temporada o també "toquen" el tema de la importació. Em diu que s'ocupen de tot tipus i em mostra un full imprès que m'ha portat on consta totes les fruites i verdures que distribueixen, que poden distribuir, en el mes d'agost. Si procedim a descriure-la per damunt molt aviat ens cridaran unes inicials que hi ha al costat de cada producte i que són la "p" que vol dir país i la "i" que vol dir importació. Perquè em diu que actualment hi ha de tot, i en tot moment, però és important saber d'on ve, tant per la qüestió del preu però com per poder entendre que un préssec de desembre no tindrà el mateix sabor que un d'agost. Perquè si que hi ha préssecs a desembre però són d'Argentina i han vingut en vaixell des d'allí i són molt grans i totalment desproveïts de sabor en relació al que tots tenim arxivats en la nostra memòria del gust. I una de les raons és que allí s'han recollit verds com una pedra per a poder transportar-los i evitar que es fessin malbé. Em mostra que un altre possible transport de la fruita pot ser en avió i em posa l'exemple del mango que tot i ser d'importació al fet d'envair-lo per avió, té com màxim una setmana de viatge, per la qual cosa això si que pot ser recollit en el seu punt de maduració. El mango vaixell, haurà fet

una travessa d'uns dos mesos, haurà sortit verd i arribarà verd i a sobre amb unes taquetes a la pell i mai, per molt temps que pugui passar abans de fer-se malbé, assolirà el nivell de dolçor d'una altre peça a la qual se li ha deixat fer el cicle vegetatiu a l'arbre. I la diferència que hi ha, a més del sabor és el preu.

Em comenta que el full que m'ha donat el fan cada mes i donen el nou a meitat del mes anterior, perquè els restaurants, i ells mateixos, puguin fer les seves previsions. I ho fan d'aquesta manera perquè cada any canvia una mica i que no es pot fer un calendari mensual, fixa, perquè seria incert i fals. Perquè cada any, tot i que sembli mentida, les temporades no són les mateixes, van canviant. Depenen del sol, de la pluja, de la temperatura, de tot plegat. Intenten enviar-ho als seus clients amb un mínim de dues setmanes d'antelació i d'aquesta manera el cuiner te temps de fer les cartes i d'aquesta manera està preparat quan venen els canvis de gènere en funció de les estacions.

Davant del que m'explica li comento que això que veiem a vegades per la televisió que els cuiners van als mercats a cercar, a donar voltes, a seleccionar el producte cada dia més va desapareixent, que és una mica de folklore o de teatre i em respon que sí. Que el que pot ser cert és que n'hi ha alguns que hi van al mercat essencialment per a seleccionar el peix. L'Annette és del parer que el peix és tan important tocar-lo que veure'l. Ella prefereix anar-hi, tot i que té molta confiança amb el seu proveïdor, perquè vol veure'l i tocar-lo perquè és de l'opinió que és un producte viu. En la carn-afegeix- el concepte de frescor no és tan important, és una altra cosa. Tornant a la fruita, i a la verdura, si hom te la informació, si hom va de tant en quant a Mercabarna a veure allò que hi ha, si tens un proveïdor que t'informa tant i tan bé que equival a anar al mercat cada dia, potser no calen els desplaçaments i t'estalvies molt de temps, que és allò que no te el cuiner, gestor, restaurador, "mass-media", escriptor, etc.

A l'Annette, però, potser per deformació professional, potser perquè ella te ànima i intel·lecte de cuinera li agrada molt, quan viatja, anar a visitar mercats. Però no és queda aquí recorre el que ella anomena "boutiques" o botigues de queviures especialitzades (posem Múrria a Barcelona) els supermercats i finalment els mercats. I si pot, sap on són, i te temps fins i tot als mercats centrals. Creu que els supermercats són fantàstics per veure com menja la gent d'aquella zona, d'aquell país, veritablement. A un supermercat d'Anglaterra de Londres, per exemple trobes de tot però ja molt preparat. En un d'americà n'hi d'aquells mitjans, normals on tot és congelat i uns que comencen a proliferar que es caracteritzen per tenir una quantitat i qualitat de productes orgànics impressionants. Aquí, aquest és un camí en el qual encara hi ha molt per fer. Creu que a través d'aquests establiments aprens molt de la cultura de la gent. Veus allò que mengem (som allò que mengem com reflexiona a cops un amic meu), i com és aquell país. Els mercats tenen l'encant l'estètica de poder veure, gairebé intuir, com era aquell país abans, les arrels culturals dosificades en l'expressió dels seus aliments. I en el mercat central, veus l'origen dels productes, com arriben, com es manipulen i com es distribueixen. Finalment allò que ella anomena "boutiques". Creu que les més exquisides són les de França i de Londres. I que en aquesta darrera ciutat una amiga li ha comentat que han fet una botiga especialitzada en tot allò que te relació amb el tomàquet. Únicament amb el tomàquet i que és una veritable meravella, que inclou, per exemple com a 20 varietats de tomàquets frescos. Parlant d'aquest tipus de botiga, per associació d'idees l'Annette rememora el seus records de "El Gran Colmado" una botiga restaurant, cafeteria que va existir a Barcelona i que estava entre els carrers Consell de Cent Passeig de Gràcia i Pau Claris. M'explica que els dos primers mesos de la seva vida a Barcelona, cada matí anava a aquella botiga i és allí on va aprendre tots els noms de tots els aliments, en català i castellà. L'encarregat li deia aquí tens aquesta fruita, aquesta és el nom en castellà i aquest en català. Rememora que els primers anys a Barcelona va ser un no parar de mirar, visitar, gaudir, tendes, restaurants, mercats i sobretot

conèixer la gent. L'Annette, una dona d'una estètica física enlluernadora, precisa, elegant, alhora que gens Mediterrània, és una de les persones amb la personalitat més forta que m'hagi trobat mai. Sembla capaç de poder sortir-se'n de totes gairebé sense despentinat-se una mica com els "cowboys" del cine del seu país que després de la gran baralla, d'empentes i cops de puny, romanien amb el barret posat. Al mateix temps la veus franca i neta. En resum, potser pel contrast que representa es fa molt agradable compartir un dinar i una conversa amb ella. I per tot el que us he explicat fa que s'expressi d'una manera molt clara, fins i tot molt sovint massa. Però aquesta franquesa, aquesta senzillesa de dir les coses pel seu nom, sense embuts, representa una alenada d'aire fresc que neteja i que sobretot et fa reflexionar. Una cosa que sempre és bona. I em diu que creu que Catalunya les persones (no emprarem el mot gent que hauria de bandejar-se del diccionari), no aprecien allò que tenen. I aquest comentari que en un principi sembla, o tu vols que soni, afalagador, en el fons és un retret. Perquè és de l'opinió que en general no es busca la qualitat, el millor producte possible. No es valora prou això. I t'avergonyeixes, i saps que té raó. Que allò que et poden donar al bar i al restaurant de la teva i de mil altres cantonades de Barcelona és "merda" amb perdó, si ho compares amb qualsevol "barucho" d'Astúries, Galícia, Extremadura o el País Basc. Que és una pena que només exigim, o comencem a aprendre a exigir, en els restaurants de luxe. Que és una pena que tots plegats ens conformem amb una gastronomia bàsica d'escorrialles com al mateix temps tenim el millor del món: Via Veneto i el Bulli. Ja tenen part de raó aquells que diuen que Catalunya ja es mereix, entre d'altres coses, aquesta Costa Brava salvatgement explotada i destruïda o la també vergonyosa doble explotació dels peatges institucionalitzats "d'Acesa i Unió".

La conversa s'interromp. Ja se sap que l'àpat és un acte social i aquell dia coincideixo en el mateix restaurant amb una bona amiga, (això és ella per mi, però sempre és una incògnita que pensen els altres de tu), que s'atansa a saludar-me i que somriu al veure la meua enregistradora. Va acompanyada d'una amiga seva. Han estat només 20 segons però la sensació de la trobada ha estat agradable.

Reprenem el fil, segons m'explica l'enregistradora, amb l'Annette dient que la bergamota italiana fou una de les primers colònies, ja en el temps dels romans, de l'antiguitat i que venia de Calabria. I afegeix que si vaig a buscar les colònies més fresques i senzilles de nadó veure que gairebé totes porten essència de bergamota. I l'aroma està en l'oli essencial de la pell. Li comento, ja ho faig en aquest llibre i també ho he fet en l'anterior, el que ha comportat que en "Pitu" olorés una bergamota. Senzillament la seva línia de postres adaptats de perfums. I que ves a saber si en major o menor mesura des de fruites Guzmán hi ha col·laborat portant-li's aquest producte. L'Annette m'escolta entre sorpresa i emocionada i em diu que tampoc sap gairebé com ha estat la seva anticipació però que li posa la pell de gallina pensar que poden haver-hi influït o col·laborat d'alguna manera. Afegeix que és allò que li satisfà més de la seva professió: que li truqui el xef d'un restaurant i que la felicitati pel nou o per un determinat producte que li han portat: "... això era un 10, fantàstic, increïble...". Diu que ella no deixa de ser una cuinera, perquè aquesta ha estat sempre, i és la seva vocació, però que ara està a l'altre cantó dels fogons. Penso que per sort de la restauració catalana. Frueix ajudant, pensant, en productes que poden anar be per determinats plats, amb la vàlua de poder fer-ho des de dins des del seu cervell de cuinera. Perquè a la fi tots acabem sent, pensant, en funció d'allò que fem. Afegeix que és fantàstic treballar amb fruites i verdures, perquè estan vives i fan bona olor. Afegeix que no podria treballar a la indústria càrnies, on hi veu una olor a sang i a mort que se li fa desagradable.

Li pregunto quina és la seva opinió sobre el paper de les fruites en la alimentació. La seva definició, malgrat la limitació de la meua pregunta, no té desapropiament: "... doncs una bomba de vitamines, de minerals. És salut. En una peça de fruita ja estàs menjant salut. Això és molt important. I després, naturalment, són aromes, són sabors, són textures, són colors. I

a més a més la fruita és molt flexible perquè pot estar, quedar bé, tant amb salat com amb dolç. Pot estar en una amanida o emprar-lo amb totes les formes possibles de cocció. Pot anar en un primer plat, en un segon i en unes postres...”

De quan en quant paro l'enregistradora perquè l'Annette pugui menjar. I així, amb certes dificultats, arribem a les postres. Li aconsello que si li agrada la xocolata que demani les postres anomenades “delirium tremens”. Ell s'ho mira però em diu que creu que escollirà el tiramisú i m'explica perquè: “... m'encanta tastar els tiramisús per veure com els fan. Hi ha plats que t'ajuden a fer una idea de com treballen a la cuina. L'un és el tiramisú en les postres i en el segons, en el peix, és el bacallà al pil-pil. En aquest veurà si hi ha cura en dessalar, si ho confiten bé. Sempre m'agrada provar-ho...”. Mentre em diu això penso en el meu amic Enric, un dels paladars més fins que he vist mai, que te la teoria i sempre la posa en pràctica quan va a un nou restaurant, que si un vol veure la cura en l'atenció i la seriositat d'un restaurant només s'han de demanar anxoves. Per moltes forquilles, estrelles o “peles” que valguin els plats de la carta, si un restaurador, no te temps per posar “estimació” en la preparació i presentació d'unes dignes anxoves, millor no tornar-hi, perquè voldrà dir que en general no paga la pena la seva cuina.

Tornant a la fruita em diu que és un aliment, valgui el símil, multi-us, que val amb tot i per tot. I a més sadolla més d'un sentit. És bona de sabor, ho és normalment d'olor i és preciosa a la vista. I a més ella frueix molt amb la combinació de fruita i de carn, que a Àustria i a Alemanya és molt comú menjar el que es vedella arrebossada amb confitures de baies, i també em posa l'exemple de França amb el magret de canard que fan sempre amb taronja amarga, o el camembert fregit acompanyat de les esmentades baies, etc. Creu que allò interessant de la fruita és que ofereix uns sabors tan genials, tan forts, tan insuperables, que quan ho juntes amb una carn, un peix, pasta o formatge aconsegueixes també augmentar-li's el sabor.

Li pregunto per la seva opinió de maridar fruita i vi. Que quina opinió en te ella. Em respon que això li fa pensar en la història de les maduixes i el xampany, que li dic que no conec. M'explica que es diu que el més romàntic que hi ha és portar-li a la promesa una ampolla de l'esmentat escumós i una cistella de maduixes i que si llavors els prens plegats ambdós sabors puguen en boca. És una manera de millorar la fruita. Li demano que m'assenyali altres possibles maridatges i em posa per exemple les figues i el vi negre. O també em diu d'agafar una font de fruites amb una mica d'aigua i molt gel i albercocs, cireres i prunes i seure a l'aire lliure un dia de sol, però resguardat a l'ombra adient, i al costat una ampolla d'un vi blanc molt fred i que al posar al vi al got sembla que aquest estigui “suant”. Que fent això, cada vegada que fas un mos de la fruita i poses el vi a la boca es pot observar que ambdues coses es potencien: la fruita al vi i el vi a la fruita. Això sí, anar-ho sempre tastant al mateix temps. Em diu que per ella és un plaer dels deus, i que només cal mirar els gravats de la mitologia clàssica per adonar-se que aquesta combinació és arreu.

Setmanes després un dia d'aquells que un se sent miserable, molt miserable, i que necessita trencar, tallar per uns moments, per poder fer una parada i agafar forces per a reconciliar-se amb si mateix i el món vaig recordar aquestes paraules de l'Annette. Com deia ara mateix em sentia trist, gairebé deprimit com a conseqüència d'uns esdeveniments anunciats, massa anunciats, que provocaren dolor i angoixa en desenes de persones a les que jo els hi havia d'explicar. Explicar allò inexplicable!

Tenia aquella cistella de fruites i una ampolla freda de raïm Picapoll i el temps necessari per somiar despert en una mena de llegenda urbana coneguda com Sant Martí. D'un grup secret que es diu va prendre el nom de l'expressió que “a tot porc li arriba el seu Sant Martí”. És una història que, de tant inversemblant segur que no deu ser certa, que circula pel món sanitari i en cercles reduïts. Es diu que a principis dels 90 un grup de metges i infermeres desenganyats pel vertiginós deteriorament de la Sanitat Pública catalana, també pel

desviament del diner públic cap a la Sanitat privada, decidiren constituir-se en una mena de societat secreta per castigar com fos als responsables d'aquest malbaratament, d'aquesta perversió del sistema. Que fins i tot s'elaborà una llista amb noms i cognoms per fer-los pagar en carn pròpia, si es presentava l'ocasió, la seva manca d'ètica i humanitat. També es diu que tot plegat va arribar a orelles dels responsables de la coalició que ens governava i a d'altres polítics i que això va comportar que des de fa molt anys només vagin a ser tractats a la Sanitat privada.

I vaig combinar la fruita i el vi de Picapoll, mossegades petites i "sorbos" breus. Tot acabant més de mitja ampolla desitjava l'existència dels de Sant Martí. Mori la impunitat!. A l'endemà ja podria tornar a pensar que cap ésser humà, ni el més míser, mereix que es vengin en la salut d'ells i dels seus.

Tornant a als maridatges que em suggereix l'Annette pensa que potser la pinya li costa més imaginar-se la amb algun vi, tot i que possiblement és qüestió de cercar-ho tastant vins, n'hi ha ara molts, i jugant a més una mica, amb les diferents temperatures. Com per exemple amb les figues queda be un vi negre però no gaire refrescat. I ella proposaria un Priorat, amb una garnatxa amb certa personalitat. Molt honestament reconeix que no ho tastat però que l'instint, el seu paladar psicològic, o millor dit la seva experiència com a cuinera i gourmet exigent, li diuen que poden anar be. Continua en un interessant exercici intel·lectual de trobar maridatges a diferents fruites i quan arriba a la taronja, per analogia m'esmenta que si se que al Via Veneto és l'únic restaurant que encara pelen la taronja amb coberts, dempeus, davant del client. Que és un espectacle fantàstic i molt bell. Li dic que sí, que tinc el plaer d'haver-ho vist fer un parell de cops.

Li pregunto que si hagués de fer una gran classificació de les fruites per explicar per exemple en un col·legi, que com ho faria. Em respon que no ho te gaire al cap, que encara es segueix una mica la classificació taxonòmica dels botànics i que m'ho mirarà (pren nota a la seva llibreta) o m'ho farà arribar.

Anem conversant un mica de tot, hem acabat les postres, el tiramisú escollit (li ha agradat), i passem a parlar de la bona alimentació. Creu que és el més important, alimentar-se be, més que portar roba de marca, accessoris de marca o segons quin cotxe. Perquè si un menja d'una forma correcte i equilibrada creu que probablement algunes malalties poden no afectar-te perquè tant el cos com el sistema nerviós, atacat per la tensió, la competitivitat i el estrès cervell poden aguantar més: "... hi ha gent que no està tot el dia de mal humor per l'estrès. Perquè?. Potser perquè el seu cos no està alterat tenint que treballar més. Si treballes molt, tens molta pressió al damunt i a més no alimentes be al teu cos, aquest et fallarà. Llavors és quan estàs de mal humor i no et trobes be i allò que sigui. És d'aquí d'on venen els problemes. Jo sempre dic que les prioritats són les prioritats. La prioritat és el bon funcionament del teu organisme i això ho aconsegueixes tractant-lo be, alimentar-lo donant-li les coses bàsiques que necessita i després no abusar. Si tu fumes no et sorprenguis si tens mal de coll. Si beus molt no et sorprenguis que després tinguis un mal de cap immens. Si menges "merda" no et sorprenguis si et trobes cansat i de mal humor amb mal d'estómac, i estrenyiment, etc. Ara si menges sa el teu cos és com un cotxe que te la benzina, l'oli, tot, en perfecte estat, un cotxe, un Mercedes ben cuidat, o un Audi de categoria, pot funcionar 1200 quilòmetres en un dia i no passar res ...". Ens allunyem de les fruites, de les postres però entrem en un tema molt interessant però en el que existeix també certa controvèrsia. Li pregunto si creu que una bona alimentació, correcta, equilibrada pot ser suficient per donar salut quan la forma de vida que portem és la que ens agredeix principalment?. Em respon que "... a veure, la forma de viure comença amb cada persona. Comença en tu mateix i si la teva forma de vida està be potser també tu estàs millor. Tot ve a ser com una roda. Si ens trobem be potser també serem millors persones i estem en el cotxe i no tenim aquella necessitat de donar botzinasos ni de tallar a l'altre perquè estem cansats, alguna cosa no ens

ha assentat be o hem pres massa cafè. Tot això influeix moltíssim. Si aconseguim aquest estat, aquesta sensació de benestar nosaltres mateixos moltes coses ja no ens afectaran tant i tot el voltant millorarà. El nostre món el nostre entorn serà millor. S'ha de començar pel començament i no pel final, és molt fàcil dir que hem de canviar l'estil de vida. Comencen abans de res per nosaltres mateixos i ja veurem la resta. Aquesta és la meva opinió. I a més és que es veu. Si hi ha algú que esta agitat i de mal humor segur que te alguna cosa per dins, està malament de salut, o molt probablement ho tindrà...". Li comento que és cert que una mesura dietètica bàsica és no començar a menjar mai estant de mal humor. Que cal esperar una mica. Continuant amb aquest tema li dic que estem d'acord en menjar sa, però que jo no veig gens clar això dels suplementes dietètics que en alguns països han arribat a produir una síndrome clínica d'obsessió que fins i tot te un nom propi. Em diu que no són substituïts. Que hom ha de menjar sa, però per l'hivern ella troba molt be prendre un suplement d'equinàcia en herbes que ajuden a pujar les autodefenses en aquesta època de l'any amb més gripes i refredats. I que a l'estiu ella pren uns suplementes de llavor de raïm que conté força antioxidants donat que la seva pell és molt més blanca d'allò que correspondria pel país que viu i per això necessita més antioxidants per a la pell que una persona més morena. Són casos puntuals els que m'esmenta i que pensa que abans de res ha de continuar menjant fruita i verdures, que són rics en els esmentats antioxidants. Però que és un error menjar una dieta que no és equilibrada i pensar que amb els suplementes es pot corregir. Mai són substituïts, en tot cas un ajut. Res més. Creu que allò primer és menjar be, i que tampoc es tan difícil. Que en general està en contra dels congelats i els menjars preparats i que fins i tot li provoca repugnància veure-ho. Que a vegades es pregunta com és que hi ha persones que poden estar-se una hora en el gimnàs i després diuen que no tenen temps per a cuinar; "... això és ridícul...". Es pot argumentar que anar al gimnàs és per estar més prim. Ella pensa que sens dubte es pot aconseguir estar més prim i també més en forma si a casa es prepara un sopar sa i en condicions. I a més estarien junts amb la seva família, la seva parella, o probablement més temps per parlar i compartir. En conjunt més comunicació i més salut."... són tantes coses. Per això sempre ho dic, que tot comença pel menjar. Per mi és l'origen de tot. L'origen dels problemes i dels no problemes de la vida familiar, personal, de les relacions. És que engloba tantes coses el menjar! ...".

Embrancats en temes d'alimentació, penso que pot ser una persona amb una opinió a escoltar sobre el tema dels transgènics; "... jo n'estic en contra. Totalment en contra. No se quins efectes tindran en la salut. En aquest punt no puc dir res. Però en allò que te més informació és en el cultiu. El pagès ha de comprar les llavors i aquestes només valdran per aquell any i per aquella collita. La llavor transgènica, per exemple, del meló, la planten, germina, creix, creixen melons i si normalment el pagès agafava llavors de 10 melons i les tornava a plantar per a obtenir més melons aquí no pot fer-ho perquè estan mortes. I a més un cop que en un camp s'ha cultivat quelcom transgènic allí no creixerà res més i han de passar uns 5 anys perquè la terra torni a regenerar-se. Jo mateixa no entenc perquè succeeix això, però ho estic estudiant. Però s'ha de pensar que la terra és una cosa molt sensible i per exemple si tu tens un camp i no pots cada any plantar la mateixa cosa. S'ha d'anar canviant. I el transgènic sembla que ho xucla tot i no deixa viure res més. I a més si el veí de parcel·la n'utilitza passarà al teu camp i matarà el teu cultiu. I es possible fins i tot que les llavors teves tampoc proliferin. I a més a més hi ha la qüestió de base, més important, i és que els governs del món ja no són ningú, qui mana realment són les multinacionals. I encara més les multinacionals farmacèutiques i d'alimentació. Ells van a decidir en els propers anys qui menja i qui beu. Qui viu i qui no. I si entrem en el joc dels transgènics és que pot ser el final de la raça humana i si no el control total d'aquesta. Perquè ells decidiran que aquí s'ha de cultivar això i es vendrà a aquells altres i al preu que es vulgui. És un joc molt perillós i que no hem de deixar que passi....".

M'explica que està fent un curs de biohorticultura (l'Annette no para d'estudiar i de voler aprendre), i s'adona que no fa falta els transgènics per a tenir cultius que poden desenvolupar-se malgrat les malalties parasitàries de les plantes: "...pot arribar a ser molt senzill. Hi ha tantes coses que pots fer que encara treus més profit i rendiment del teu hort, de les teves terres, amb menys feina i menys despesa i amb un millor producte final que es pot vendre a un millor preu...". Això que em diu em fa recordar -li explico- la conversa mantinguda amb l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets a la seva finca de Tiana sobre el cultiu ecològic dels seus raïms. I com em va ensenyar que plantava entre els ceps, pèsols, pèsols del Maresme, que són tant i tant bons, perquè semblava, estava estudiat, antigament es feia, que preparaven el sòl perquè el raïm creixés millor i més sa.

L'Annette m'escolta atentament i, fent si amb el cap, em diu que hi ha diverses associacions d'aquest tipus. Per exemple el tomàquet, si hom vol cultivar-lo, no calen canyes. Es pot utilitzar blat de moro, i el tomàquet anirà creixent al damunt d'ell i, l'un a l'altre, s'aniran protegint mútuament. Em diu que hi ha tantes coses per fer...: "... és que és preciós, a més jo ara estic en uns moments, veritablement emocionada, ja que ho veig i em dic quina pena, quina pena. Lluito i per sort en la meua empresa em respecten i creuen que és el futur. Tot i que després arriba el dia a dia, la feina i a més de ser romàntic s'ha de ser pràctic. Però jo crec que el futur està aquí. Si en som prou en recolzar-ho, jo crec que ho aconseguirem ...".

Em comenta que una de les marques més emblemàtiques, mundialment, de Ribera del Duero, davant dels seus camps de raïm, te unes plantacions de blat de moro transgènics. I és sap, i és del domini públic, perquè aquestes plantacions és obligat que estiguin anunciades. I que li passa al mateix a un altre "gran" de la zona, que no te denominació d'origen de Ribera però per mi és un dels millors.

Fa uns minuts que l'enregistradora s'ha aturat i continuem parlant. Jo buscava per aquest apartat del llibre, sobre la fruita, un boig un apassionat del tema. I penso que me'l van indicar molt be. Perquè l'Annette és una apassionada de la fruita, de la verdura, de l'alimentació, de la salut, de les relacions humanes, etc. Sent, traspua, una gran passió per la vida.

M'havia citat el 13 de juliol, a les 16h, allí, al Bulli Taller.

Com de costum, malgrat tractar-se de qui es tractava, m'havia estat relativament fàcil concertar l'entrevista. La Sílvia, a qui em van aconsellar d'adreçar-me telefònicament, em digué que el millor per a quedar amb l'Albert era enviar-li un correu electrònic. També em digué que aquells dies estava a Roses, que no sabien quan baixaria a Barcelona, però que tan aviat que ho sabessin podríem concertar l'entrevista. Tot just una setmana després m'arribava l'anunci de la cita. Amablement respectaven el dia de la setmana que millor m'anava, un dimarts, i vaig pensar que el millor era aprofitar que havia d'anar al centre de Barcelona per quedar amb un amic i dinar. Vaig trucar al Joan per proposar-li una trobada al Hofmann. Feia massa temps que no hi anava, sempre hi he menjat, m'hi he trobat, magníficament, i a més a més m'abellia força saludar a la Mey. Encara estic agraït de la seva presència al Via Veneto, en la presentació del meu segon llibre gastronòmic, i esperava poder dir-li.

En Joan, escrupolosament, fins i tot abans de l'hora, m'estava esperant. Un altre Joan, l'exquisit cap de sala, bon amic d'un gran amic que m'acompanya quan sóc sol, m'observà aviat desconcertat a l'entrada, i m'acompanyà a la taula. No em reconegué, i vaig pensar que, certament, feia massa temps que no anava al Hofmann.

Després d'uns entrats, equilibrats, salats i marins ens dugueren unes verdures a la brasa amb tres textures, també amb tres salses (soja, romesco i tàrtara), absolutament delicioses. Un Castell de Falset del Montsant, del 99, anava obrint-se a les copes, per acabar esdevenint allò que anunciava, de bon principi, a nas. Tot seguit, ambdós, novament, coincidírem amb un Tournedó de bou, poc fet (cosa que tot i que sembli mentida no sempre és fàcil d'obtenir als restaurants tot i que així ho demanis) amb un acompanyament de trufa, foie i probablement una emulsió de iogurt. Deliciós. I mentre el Montsant, garnatxa, carinyena i crec que *tempranillo*, (ull de llebre) trobava el seu punt precís. Un prepostre harmònic i golós, que va despertar l'admiració de l'encantadora parella de la taula del costat, per a continuar amb unes postres de coco, pinya i vainilla líquida, dins d'un got de sucre transparent que incitava al "faquirisme". Uns petits "fours", acompanyaren els cafès, que vingueren amb els tres sucres ja clàssics i amb 5 tipus de sucres de canya sense refinar: melassa, amb gust de regalèssia, muscovado dark amb tast de caramel, muscovado light amb gust de mel, orgànic de producció biològica amb tast de canya dolça i demerara amb gust de sucre morè. Una nova exquisidesa per tancar amb classe una conversa plàcida però també suculenta.

Havia passat prop d'una hora i mitja i tenia just un quart per anar cap a Portaferrisa. Portava dies pensant que havia de preparar una mica l'entrevista, que en ocasions no havia tret prou profit de la conversa amb persones interessantíssimes, però tampoc aquesta vegada portava cap guió. Així que tot just davant del portal d'aquell palauet del segle XVII, en uns paperets, vaig fer-me un petit esbós. Suposo que pressentia que no em valdria de res.

Pujar unes molt assequibles, encara que senyorial, escales i arribar a una de les dues portes a l'esquerra d'aquell principal. Com no podia ésser de cap manera em rebé la Sílvia, bruna, segura i esvelta, per dir-me que l'Albert ara baixava.

Durant tot el dia havia intentat, sense aconseguir-ho, recordar el seu rostre i tot just a la primera llambregada vaig retrobar unes escenes de televisió, amb ell, al Bulli Taller, cuinant. Mentre escric això recordo que en aquells breus minuts em va cridar l'atenció la seva expressió entusiasta, fins i tot extremament enjogassada. Penso en l'hora i mitja llarga que m'ha dedicat aquesta tarda, les paraules, les descripcions, els conceptes, els dibuixos i esquemes dels que s'ajuda per explicar-se (veritablement es fa difícil, molt difícil, seguir-

lo), però més que això, els meus sentits, la meva retina, serva hores després, encara, especialment, la sorpresa per aquell abassegador ímpetu.

Ensumes, entens, que és una persona, immensament feliç amb la seva feina. En un principi jo anava allí per parlar amb l'Adrià pastisser, per aquest meu llibre de postres, ingènuament, sense recordar que ell també és el creatiu d' El Bulli. I l'efecte a la fi és el mateix que aquell que va a contemplar el blau del mar i de l'horitzó i es troba amb una tempesta de llum, plom, ones, i escuma que trenca i s'esberla en milers i milers fragments de blanc. Hi ha coses, fenòmens, que ens excedeixen i que més que res, a les tristes ments analítiques, per ofici, com la meva, ens desconcerten.

Li ensenyo els meus llibres i em diu que no els coneixia. Li dic, somrient, que molt malament i penso que no hagués quedat gens be afegir que d'una banda no m'estranyava gens i que d'una altra això dels llibres i la seva difusió, tot i que m'ho han explicat, no acabo d'entendre-ho.

L'edifici, el pati exterior, estava en obres i el brogit de les piconadores, mig domèstiques, no semblava disposada a respectar el silenci d'aquell temple mundial de la gastronomia, el laboratori o Bulli Taller. Va girar al seu voltant, donant a la Sílvia els llibres, buscant un recer on poder parlar i poder escoltar-nos parlar. Obrí una porta estreta que semblava que hagués de dur dins d'un armari i entràrem en una sala rectangular, d'ambientació gòtica, que fins i tot en una de les parets te un parell de vitralls d'església. Em digué que sí, que aquell palau de fa més de 400 anys, tenia capella pròpia i que ens trobàvem en ella. Anàvem tot just a seure, li explicava telegràficament qui era (havia tornat a prendre amb ell els llibres), quan per l'altra porta entrà el seu germà Ferran. Encaixàrem les mans i s'apropà a guaitar els llibres que li mostrava l'Albert. Somrigué, tot movent divertit el cap, quan li faig confiança que conscientment vaig obviar anar a cercar-lo, per massa conegut, per trobar-me després que tots i tothom acabaven parlant d'ell i del Bulli. Una mica la idea aquella que tots els camins porten a Roma o que roda el món i torna al Born.

I mentre en Ferran marxava a parlar per la ràdio pensava que d'alguna manera, finalment, he arribat on havia d'arribar. Que si un gastrònom aficionat volia escriure, conèixer les motivacions d'aquells que cuinen, hauria d'haver fet abans drecera cap a El Bulli (tot i que no únicament) i de ben segur m'hagués estalviat molt sobre esforç personal i també, especialment, pecuniari. I no perquè pensí que hagi perdut ni un segon amb tots els cuiners, enòlegs, sommeliers i restauradors que he conegut, ben al contrari, perquè penso que em puc ventar, i sovint ho faig, de les eleccions, de les persones que he anat ha cercar i que m'han regalat molt de temps, cultura, fins i tot estimació, pensaments, espurnes del sediment dels seus coneixements i sentiments, únics i personals, diferenciats, com ens pertoca als éssers humans.

La realitat era que, innocentment, jo anava a trobar-me amb l' Albert Adrià i topava de morros amb la galàxia Adrià. Perquè El Bulli sí que és més que allò que és (un restaurant), molt més. Ha esdevingut a nivell mundial un fenomen sociològic-culinar i pels protagonistes una opció determinada de viure, una filosofia de vida. Ni més ni menys. I l'Albert ho destil·la tot cap a fora amb idees molt sòlides, d'amplis fonaments, que s'entrellacen com a núvols, de manera interminable, en figures aparentment fàcils, que van venen, sedimenten i canvien. En la primera impressió que et dona, l'alegria i l'entusiasme que després et fan pensar, em van fer pensar, en el Jordi Roca, persones que tenen en comú la joia de no haver ni ensumat Franco. Especialment aquella por que hi havia arreu. Mentre en Ferran sembla dur sobre els ulls l'amoïnament, la concentració, una reflexió constant, i també una mena de preocupació per aquest nou món que s'anomena El Bulli, que de ben segur embriaga però que alhora també deu pesar una mica.

Albert, quina va ser la teva motivació per dedicar-te el món de la cuina? Riu i em respon que començo fort. M'explica que aquest any, aquesta temporada, farà 20 anys que està a El

Bulli. Diu que més que res em podria parlar de quan va començar la motivació realment. De quan va ser el moment d'aquesta motivació, que mai va ser una feina qualsevol, o fugir de casa per anar a treballar, si no que va ser dir: "...això m'agrada, apreng cada dia i tot plegat em motiva a venir, em porta a continuar venint!.... Ordenant idees i vacil·lacions, fent-les paraules, em diu que potser ho ha de situar entre el 89 o el 90 quan portava ja uns 4 ó 5 anys allí, quan es trobava sol a la part de pastisseria. Començaven a treballar bastant i la feina no sortia i ell havia d'entrar abans. Havia començat a El Bulli el 25 de març del 85 per l'inici de la temporada i la motivació per la qual li demano va anar venint, junt al fet de formar i veure néixer un equip, d'una idea, d'allò que significa El Bulli. Gairebé una forma de viure que l'anat formant com a persona. Creu que no pot parlar d'una motivació primigènia si no que a la fi acabem sent com són, o el que és el mateix un cuina com és i és com cuina. Avui en dia és evident quina és la seva motivació, però cercar-la en un principi és molt complexa. Pensa que és una pregunta que es respondrà sola en el moment que acabem la conversa.

Si anem cap a allò cronològic podem dir que l'any 85 va deixar l'escola, ja els hi havia dit als seus pares que no li agradava l'estudi, i va començar a treballar. Fins aleshores ell no estudiava i aprovava però va arribar el moment que va començar a no aprovar i això ja no li va agradar. Recorda que fins i tot no va acabar el primer de BUP. En aquell moment en Ferran ja havia estat nomenat Cap de cuina i necessitava gent jove -de confiança dic jo- i entre rialles l'Albert afegeix que també barata. Va començar com a noi que feia una mica de tot ja que eren sis a la cuina. Va passar pel la cambra freda, entrades calentes, peix, carn i va acabar a pastisseria. Diu que va donar la casualitat que en el moment que arribava a la partida de pastisseria el pastisser marxava. Li pregunto per aquest pastisser i m'explica que des de que ell va entrar van tenir tres pastissers. El primer que recorda, que ja venia de l'època del *Jean Paul Vinay*, era un alemany que es deia Uwe, després un altre anomenat Fèlix i finalment ja va venir l'Andy que era el cap de partida de pastisseria. L'Albert va esdevenir el seu ajudant. Malgrat semblar que la pastisseria l'havia après d'aquest darrer l'Albert esmenta que de qui realment ell va aprendre va ser d'en Christian Lutton. Creu que és un personatge que, per a diferents motius, ha quedat una mica amagat dins de la història d'El Bulli. Ell va ser qui va començar de cap de cuina amb en Ferran. Donat que ambdós eren tan joves van començar plegats i al mateix temps ja que els anteriors "chefs" havien estat francesos (*Neichel i Vinay*), a l'haver-ne ja un dins del restaurant i essent a més de l'escola de Lyon, com en *Vinay*, s'optà per aquesta bicefàlia. Aquesta persona- diu l'Albert- tenia unes bases de pastisseria molt interessants i molt maques. Trobava que cada dia aprenia alguna cosa d'ell ja que si bé a l'estiu treballaven bastant a l'hivern en tres dies potser només feien una taula, o potser tres taules en tres dies."... I que fèiem amb de tant de temps?. Doncs començar a fer coses d'una manera autodidacte o copiant receptes de llibres, assajant-les. Tot allò que arribés a les seves mans- té, mira això, fem-ho!..."

I a més es donava el cas que els llavors propietaris la *Marketta* i el Hans *Schilling* tenien molts contactes a la resta d'Europa preocupant-se en afavorir les estades d'en Ferran primer amb en Pic (mestre també d'en Joan Pallarès de Can Boix de Peramola) i després amb en Georges Blanc. Va ser el moment que van començar a sortir a menjar a d'altres llocs. Primer hi anava el Ferran i després, més endavant s'hi va afegir l'Albert; anaren al Negresco d'en Maximin, al Chapel, al *Michel Bras*, al *Pierre Gaignaire* perquè en definitiva si es volia fer un aprenentatge s'havia d'anar a França, ja que allí, llavors era la referència on emmirallar-se. Parlem dels 86 i del 87. I a ell li va tocar a l'any següent amb tot just 18 anys anar a treballar durant 2 mesos al Guy Savoy de Paris. Quan retorna ja es fa càrrec de manera definitiva de la partida de postres. Ho diu de manera precisa perquè tots plegats, en els darrers mesos, estan fent un exercici de memòria per a recordar amb precisió aspectes que volen incloure en el llibre que estan escrivint.

Li pregunto si em pot explicar l'evolució de les postres que ell ha anat fent des d'aquella època fins a l'actualitat. Em respon que en aquella època pràcticament a tots els restaurants, allò normal, la tendència, era fer un carro de postres. Ells encaren en tenien un heretat dels anys setanta, dels temps d'en Neichel, perquè aquest venia d'Alain Chapel i en aquella època hi havia dos grans carros de postres el d'aquest restaurant i el d'en Troisgros. Era una època on moltes coses es coneixien per referències, com es sabut no existia Internet, i la majoria de les coses les veien per revistes, amb imatges. Ells seguien especialment una d'alemanya, no recorda en aquell moment el nom, a la qual estaven subscriptes. Em diu que era la Gourmet, de tapes dures, estil TinTin, i m'explica que en el pis de dalt tenen tota la col·lecció. A tot arreu sortia el carro i em fa parar esment que tant l'Arzak, com en Santamaria, sense poder assegurar-ho del tot el segon, també en tenien de carro. D'aquí treien informació i també de llibres que els exprimien per arribar a extreure el màxim d'informació possible. Però va passar -m'explica- que poc a poc es van adonar que el carro, dins d'una evolució de la seva cuina cap a racions més petites i més nombre de plats, quedava en comparació desproporcionat i una mica forassenyat. Es treballava tot molt controlat dins del menú i en canvi estaves pendent, en suspens, de que demanaria cadascú del carro. I era un carro una mica pantagruèlic. Eren unes plates plenes de dolços, pastissos, milfulles, de fruites, etc. I a part d'això el problema que tenien en relació amb la feina una mica irregular. Perquè si un no treballa prou el carro costava d'anar renovant i alhora el problema de la temperatura per a la rebosteria a l'estiu, especialment els mousses. Era un veritable drama.

Em diu que el tema de la temperatura actualment es soluciona amb un carro refrigerat però allò que altres temps. I sobre tot el gran problema era que dins de la seva evolució conceptual, dins del menú, el carro desentonava. Llavors van aprofitar per començar a fer postres i allò va comportar veure les oportunitats tècniques i de concepte que poden tenir aquestes postres envers els pastissos. Les possibilitats eren molt més grans, es podia assolir un nivell més alt i per començar ja no et veies condicionat per textures i temperatures com passava amb els pastissos. Van veure que cruixents, calents-freds i gelats eren molt difícils d'incorporar en un carro. Tot i que diu que tot pot arribar i alhora em demana que com imaginaria jo un carro actual, ajustat al nostre temps. Ell se'l imaginaria fet per exemple per un japonès que et sortís amb diferents productes i t'anés fent allí davant mateix les postres, amb aquell component del toc malabar que hi saben posar. Allò seria el carro ideal, el que l'Albert s'imagina si es planteja com hauria de ser el dels nostres dies.

Reprent el fil m'explica que van fer moltes proves amb les postres i van veure que allò era increïble i que a més tenia una projecció de futur que no es podia en aquell moment ni mesurar. Però al mateix temps tenien una sèrie de clients que frisaven per veure circular el clàssic carro, o que fins i tot venien especialment per a gaudir-ne, estrangers hereus de les primeres èpoques del restaurant. Per això a partir del 89 van decidir no fer una ruptura si no que van anar alternant el famós carro amb el servei de postres dins del menú. D'aquesta manera el que menjava menú tastava les postres i aquell que decidia fer carta podia optar pel carro. Però va passar que llavors aquesta doble possibilitat d'elecció va comportar que fins i tot amb més clientela el carro es renovava menys i es feia difícil mantenir-lo.

L'any 90, abans de començar la temporada van decidir anar a veure al Paco Torreblanca a Elda, Alacant. L'Albert, com en Jordi Roca o el Jordi Butrón el consideren "l'alma mater" de la pastisseria a l'Estat Espanyol. Fins i tot l'Albert arriba més enllà i diu que és el responsable que la pastisseria a Espanya tingui un nivell (aquestes no són les paraules exactes que em digué, que eren molt més explícites, massa, però si el sentit). És el mestre indiscutible, la persona que va canviar de la pastisseria tradicional a una cosa que sigués "diferent". Mentre es desenvolupava aquest procés evolutiu en el món dolç a dins de El Bulli, entre el 86 i el 90, l'Albert anà fent diferents estades durant l'hivern a llocs de

pastisseria tradicional com el Turull de Terrassa, l'Escribà de Barcelona, (mentre escric això fa 3 dies que aquest geni xocolater ens ha deixat), i a Totel per què entenia que havia d'aprendre be les bases tradicionals de l'ofici. Tot seguit el molt que van veure i aprendre amb els 10 dies que van estar amb en Paco Torreblanca els va engrescar a voler fer alguna cosa definitiva amb el carro. Van voler incorporar els pastissos que en Paco feia, individuals, i durant un any més van continuar en allò que es diu el carro individual que consistia en contes de fer un pastís gran que s'exposava i que es tallava, el que es feia eren una sèrie de pastissos d'una ració. A més de ser més pràctic quedava molt més estètic donat que en el carro tradicional a partir que quedava menys de la meitat d'un o de més pastissos perdia una mica de la seva presència o espectacularitat. Amb aquesta nova sistemàtica n'exposaves 6, i si en menjaven tres, tornaves a reposar aquests i llavors ja ho tornaves a presentar ple. L'any 91, però, de forma definitiva van optar per les postres de restaurant i van començar prenent com a referència a en Pierre Gaignere, a qui admiren força, que té encara les grans postres que porten el seu nom i que són tres postres alhora.

Van prendre com exemple aquest concepte de donar unes mateixes postres en 3 serveis. I em posà l'exemple d'agafar pinya, cacau, xocolata, rom, elaborar una combinació i fer d'això tres plats diferents. A vegades amb certa relació entre ells i a cops no. Per exemple podia ser de primer un carpaccio i després una sopeta que netegi i l'altre un cruixent, tots ells relacionats. O també amb un ingredient, fer una replicació, la mateixa xocolata amb diferents presentacions: un gelat, un suflé i una mousse. I van anar jugant amb aquest concepte i amb aquestes combinacions però va arribar un moment que es van adonar que no; que no era el camí. Que ni es creien amb prou capacitat d'espai ni tampoc amb tècnica per a continuar. A finals del 91 ja ho van deixar i van quedar-se amb unes postres individuals. Em comenta que a finals de la temporada del 92 varen fer obres i l'abril del 93 varen inaugurar.

Li comento que la meua primera i fins el moment única visita a el Bulli fou precisament el maig d'aquell any, una setmana abans del naixement de l'Oleguer. Esmenta que aquella temporada va ser molt maca perquè allí treballaven l'Andoni que ara destaca a Mugaritz, l'Àlex Montiel, el Vicente Arrieta que ara porta el Gungenheim de Bilbao, una gent molt maca i a més tots amb il·lusió de la cuina nova, d'inaugurar-la. Que no puc imaginar que va ser passar de treballar a 45 graus de temperatura, a tenir-ne una totalment controlada, a tenir una estança de temperatura limitada, amb un forn que en contes de ser una màquina vella era un "ferrari". Tenien tot un món que s'obria. Creu que la pastisseria va ser la que més ho va notar.

Alguns dels seus companys de professió m'han comentat que en general els joves aprenents de cuiner estan, o han estat, molt poc interessats per la pastisseria de restaurant, que és una partida on mai hi ha baralles per entrar-hi. Diu que és possible, però que ell es troba amb el contrari. Que la gent arriba allí interessada per un altre tema i a la fi tots volen anar a la part dolça. Potser, perquè a la seva partida també s'encarreguen d'elaborar tota la primera part de l'àpat, les tapes, els "snacks". La gran majoria d'aquestes coses surten de pastisseria. I dintre de la mateixa partida de pastisseria hi ha 4 subpartides, hi ha forn, hi ha pase, hi ha "mis en plâce" i hi ha "els petits fours". Li demano que me'ls descriu una mica. El pase, que ho porta en Mateo, és quan surten les postres ja acabades. El del forn, està tot el dia posant coses al forn i gairebé està tota l'estona forneiant productes. Només ficant coses al foc. I això en un restaurant de 50 persones. La "mis en plâce", l'Albert la veu una mica com el motor de la cuina, allí s'encarreguen de fer tot allò no relacionat amb les postres. I finalment els de petits fours que tots ja sabem que és. M'explica que cada setmana es rota a través de les subpartides, tothom excepte el Cap de pastisseria que està sempre al pase i que és el responsable de veure com surt tot i procurar aconseguir que estigui perfecte.

Li pregunto que quan va començar, quants eren a la part de la cuina dolça i em diu somrient, que llavors eren ell, ell i ell. Que després va arribar en Puigpey, que encara hi és, i que ara és

el responsable de la “cuina petita”, la cuina de preparació general del restaurant. Diu que van estar molts anys treballant junts i que a continuació va arribar en Quim Muria, que ara té la pastisseria Muria a Terrassa, i que va romandre-hi potser uns 8 anys i més endavant ja va venir la Montse, era a prop del 94, llavors ja van ser 4 i des del 97 són entre 6 i 7. És a dir quan hi és ell són 7.

Li comento que l'altre dia l'Enric Rovira em deia, que ell seria partidari que els cuiners cedissin una mica d'espai en l'àpat als pastissers o als cuiners “dolços”. I que això que fan ells, que la part del dolç, de pastisseria, en el seu sentit més ampli, prengui ja des d'un principi el protagonisme ho trobo conceptualment molt interessant i que recolza l'opinió de l'Enric. Em respon que això ho van començar a fer el 97, perquè consideraven que era interessant i fins i tot m'explica que actualment han trencat amb els “petits fours”. Ara l'elaboració d'una peça, d'un producte és un concepte en ella mateixa, ja que la treballen en funció si ha de ser salada o dolça, segons si li posen sal o sucre. Em diu de posar un exemple, però s'atura, pensa i em diu que millor que aturi l'enregistradora que va a cercar una cosa per a ensenyar-m'ho millor. Surt de la sala gòtica i torna als pocs segons amb una mena de barreta de pa i bastonet, potser a mig camí d'ambdós, d'uns deu centímetres de llargària i un i mig de diàmetre que em diu que pesa 2 grams, tot i que el que m'ha portat pesarà una mica més ja que està ensucrat. D'aquesta manera, el concepte a fer serà una coca de vidre, ara com es evident d'imaginar està en la fase inicial de preparació, abans d'anar al forn, i per això porta el sucre, que quedarà caramel·litzat amb la calor. Però si aquell mateix pa, sense afegir-hi sucre, hi posen a dins una mica de greix de pernil i l'emboliquen com fan ells amb petites llenques de pernil, llavors esdevé un entrepà.

És el concepte que l'elaboració faci que un mateix producte pugui ser una coca o un entrepà. I a aquest nou concepte l'anomenen “morfin”, com aquell sistema que tenen els ordinadors de poder anar canviant de forma, gradualment, d'una imatge a una altra. De la mateixa manera ells van voler canviar, modificar, una mateixa cosa en salada o dolça. Allò va sorgir buscant treure, substituir els “petits fours”, perquè ells en donaven 10 per persona i això li comportava tenir un mínim de dues persones a cuina, o una mica més, cada dia, fent-ho. I això era en els temps que obrien també al migdia i feien més de cent persones que esdevenia, pel miracle exacta de les matemàtiques, en 1000 “petits fours” que es portaven amb safata i ho oferien, venia tot de cop, la gent s'ho menjava, però se la veia cansada i que potser no ho podien valorar prou. Ell pensava que no s'adonaven de tota la feina que allò comportava. Fins i tot havien comprat una vaixel·la especial pel seu servei. I van dir-se de veure, d'observar, com valoraven, si els seus clients acceptaven el concepte del “morfin”. Si ho duus a les tardes quan el client està a gust a la taula, o que quan acaben de dinar ja volen marxar o si veuen que no els hi agrada gaire el sopar d'aquell dia, o veuen que estan de festa, llavors tenen cinc “morfins”, cinc coses com la barreta bastonet ja esmentada, una d'elles és un pa de pessic al vapor amb un gelat al mig i que amb una senzilla manipulació es converteix amb un sandvitx; una altra pot ser una mena de pa gelat que cadascú treu d'una capsula i que és senzillament, totalment, aire. Si veuen que el comensal està molt de festa, en te ganes, i vol anar-ne menjant més li van treien, tranquil·lament. Un se'n menjarà una i un altre sis.

Li pregunto si com sembla es mouen molt mitjançant la retroalimentació o el “feedback” que els hi donen els clients. L'Albert creu que això és essencial, evident, perquè ells, ho tenen molt clar, treballen per la gent. I això ho relaciona amb el comentari que li he fet abans de l'opinió de l'Enric. Ell com a cuiner, no com a pastisser ni cuiner del dolç, també creu que se li dona molt poca importància a les postres però a la fi qui decideix, qui mana, és el client. Creu que si aquells són “postres”, i els hi agrada molt el tema i es troben davant d'una proposta maca i interessant, es fan bons postres i no allò de sempre, la gent hi gaudirà i voldrà postres. Creu que en Jordi Butrón és el millor exemple. El paradigma d'això que

estem parlant. Li comento a l'Albert la meva sorpresa i admiració per la saviesa en l'elaboració de les postres de l'esmentat Jordi i el be que senten tot i prendre'ls a la nit. Em diu que ell creu que utilitza pocs greixos i que quan ho fa de seguida ho neteja amb àcids o fins i to amb aigua per aconseguir un bon equilibri. M'explica que les dues coses que poden assentar-te malament d'un sopar són les salses reduïdes, els guisats concentrats, en els quals una cullerada d'aquelles tan bones, àcida, podia ser en un inici gairebé un litre i també barrejar-ho amb el vi, que pot afegir-hi més acidesa.

Li demano que quin seria per a ell l'estructura, el desenvolupament ideal d'un menú. Em diu que per a ell s'hauria de semblar a una pel·lícula, tenir una continuïtat, amb un gran començament, un argument amb sentit, etc. Ell entén com un gran començament els "snacks" que són una manera de cridar l'atenció tot dient; "...estàs a qui a El Bulli, comença a gaudir-ne, adonat de l'estimació que hi ha en això que t'estem donant...". Oferir alhora la sensibilitat de cada peça que semblen ja com petites joies. Pensen que el que menys ja arriba de prou lluny per anar-hi a menjar i volen que es trobin amb alguna cosa bona, de manera ràpida, per menjar. Aquesta és una de les principals raons per les quals ells varen començar amb els "snacks". Els hi passava que quan anaven a França a restaurants, en ocasions havien hagut d'esperar fins a 40 minuts per a començar a menjar i que en l'espera havien d'anar fent pa i mantega, mantega i pa. I pagaven 300 euros per començar un àpat menjant pa i mantega!. Van plantejar-se que potser a casa seva a El Bulli, potser passava una mica la mateixa cosa i van començar donant una coseta, dues, i actualment em diu que donen molt. I aquesta preocupació per aconseguir una major benestar del client, una millor atenció, va fer descobrir-los que allò tenia unes possibilitats creatives molt grans i que hi havia molt per fer. I que aquí hi havia un gran concepte, allò que prens mentre estàs escollint el que menjaràs, el que veuràs, mentre t'estàs aposentant i també per anar-te adonant que estàs a "El Bulli". Aquest és el gran començament i està format, aquesta temporada (parlar de El Bulli es parlar només del que s'està fent aquell any), d'un pètal de poma amb flor d'api, una cinta de ble de rave amb vinagre, es fa com una galeta però molt cruixent, una alga assecada amb arròs i llavors fregida aconseguint que s'infla i que en ocasions quedi com una espartenyia (l'animaló, clar), i després hi posen una mica de sal d'algues i sixo i suxo que són una llimona i una mandarina japoneses.

Aquest any estan treballant també amb nitrogen líquid. Davant la meua cara de sorpresa i els meus comentaris m'explica que no és un tema nou si no que és una tècnica amb cent anys ja que la primera recepta documentada que recorda és del 1904. D'una senyora anglesa que aquell any va treure un llibre de receptes sorprenent, que tenia una escola de cuina, que ja tenia productes personalitzats amb el seu nom -afegeix que com puc veure això del marketing ja funcionava- i que va fer un sorbet amb nitrogen líquid. Em diu que ara el treballen bastant i que el còctel d'entrada el fa un cambrer, al davant del client, en un minut i mig, i és una caipirinha nitrogenada. M'explica que tècnicament el nitrogen congela tan ràpid que pràcticament no crea cristallització. Els cristalls són tan petits que la textura és única, no es pot comparar a res. Afegeix que segons a qui li donen una pastilleta de pistatxo o festuc, que està en aigua, senzillament, es tira com una xocolata, s'hi afegeix el nitrogen que congela la part exterior. Això ho fan aquest any. I tot això tan impactant que m'ha anat explicant ho donen a més molt ben presentat ja que treballen amb un dissenyador industrial. L'Albert li dona la idea i l'altre li materialitza i li fa a mida real. O li diu tinc aquesta idea, on podem posar això?. I ell li pot dir; "això em recorda les coves d'Artà i podem fer-hi això o allò altre".

Passant ara a l'argument, al sentit i a la continuïtat del menú ideal que l'Albert està desenvolupant, creu que una cosa important és no perdre's. Que per exemple que després d'una pizza, es posi un civet de conill i després una espuma. Que tot ha de tenir un equilibri, un concepte com a cuiner que porta a notar-se una identitat pròpia. Fins al punt que si un

veu un plat d'en Jordi Butrón, d'en Jordi Roca o d'en Albert Adrià pugui interpretar quin és de cadascun. La personalitat o l'estil propi o com en Fermí Puig em va dir en el seu moment la veritat de cada cuiner, el seu sentiment o la seva expressió.

Després vindrà el gran final, l'explosió, el gran petard, que en el cas del menú són les postres. I creu que conceptualment tot ha de mantenir una mateixa línia. L'important és això. És a dir si un porta una cosa que tècnicament es pot qualificar amb un deu no pot ser que tot seguit porti un bombó que estigui marbrejat o que estigui "castigat" per la mantega, que estigui sec, etc. Tot ha de tenir el seu equilibri, també tècnicament. I això mateix aplicat en el producte, no es poden servir quatre espàrrecs sensacionals amb una gambeta petitona. A tots els grans restaurants hi ha un criteri, el de la selecció del producte. I pensa que no és una qüestió senzilla si no que és molt complexa. I em posa un exemple particular de fa uns dies a El Bulli va voler fer un parell de postres: un de maduixes, per fruir de veritat amb elles, i un d'albercocs. I m'explica que va ser una experiència horrorosa, cercant, per trobar l'equilibri amb la qualitat del producte que desitjava. Davant de la meua cara de perplexitat, suposo que per augmentar-la, afegeix que en ocasions ha hagut de comprar, en un dia, ell mateix a quatre llocs diferents per poder aprofitar-ho. Sent més concret, fa dues setmanes va haver de comprar 12 quilograms per aprofitar-ne 3. Davant d'això més que pagar un preu, que considera que és quelcom relatiu, prefereix dir vull això, d'aquesta manera, i no d'una altra; quant val això?. Són polítiques que comporten certa dificultat. Em posa l'exemple que si un quilogram de pèsols poden costar a qualsevol lloc 10 euros a un gran restaurant li costaran 18. I tota aquesta política amb els preus els va portar a plantejar que per quina raó no podien cuinar amb coses com sardines i bacallà o fins i tot un plat de patates. Perquè cal saber que un quilogram de bones patates pot costar 6 ó 7 euros i a més s'ha d'intentar saber al màxim de tots els productes. Em comenta per exemple que està llegint una revista sobre les patates i que hi ha aproximadament, 150 tipus diferents, però pots trobar en el mercat, com a molt, de deu a vint tipus; la monalisa, la Quebec, etc. I se sap que una determinada va be per a fer puré però una altra no.

S'ha d'intentar saber de tot, que si de mango hi ha 60 tipus però que en el nostre país només n'hi ha de 3 (més o menys, és una manera de parlar). Creu que aquest tema de la selecció del producte és un canvi molt important de quan el compres de manera més o menys despreocupada a estar obligatòriament, tot el dia, damunt d'ell. Que et portin un préssec de vinya d'un lloc, d'una gran superfície comercial o d'un poble, això només no és garantia tot dependrà de la planta. Et pots trobar sorpreses, em diu. No obstant diu que ells estan contents amb els seus proveïdors tot i que reconeix que estan pagant autèntiques milionades amb el tema de verdures i de verdures ecològiques però que va acompanyat d'una qualitat i d'un servei minimitzat de que parles directament amb el pagès i es sap d'on be tot. Però llavors, abans de res, cal trobar el pagès, comenta l'Albert, perquè d'anar a buscar-te tampoc es que ho facin. I creu que gràcies a El Bulli: "... que un dia t'escolten i et coneixen i un dia vas i, ostres, i que si no li fa il·lusió que li faci. Tanta il·lusió tants diners i creu-me que aprenen ràpid...".

Em comenta que al llarg de la seva trajectòria ha fet moltes estades: amb en *Michel Bras*, en *Charlie Trotter*, al *Martin Berasategui*, al *Jean-Luc Figueres* quan en *Jordi Butrón* hi estava, al *Heston Blumenthal* de Londres que és una autèntica màquina en la qüestió de la cuina, i també amb l'Andoni que ho és en herbes. M'explica que aquest acaba de treure un llibre que es diu "Clorofília". Abans de conèixer Andoni per a ell les plantes era quelcom que estava en el camp, pràcticament no les veia mai, ni les observava, però que ara comença a interessar-s'hi per a incorporar-les a alguns plats, fins i tot de postres. Es queda admirat de tot el que sap Andoni del tema. Pensa que el ofici de cuiner és increïble ja que com més proves d'aprofundir sobre un tema més t'adones que no saps res i que has d'estudiar. Aquesta reflexió em recorda la conversa amb l'Agustí Perís, al *Via Veneto*, quan em

comentava que en el fons aquesta vida dona, s'hi vols aprofundir-hi en el món del coneixement, en el tema que vulguis, per molt poc. Per fer això i poc més.

L'Albert diu que a cops te la sensació com si hagués de començar de nou, com si hagués de partir de zero. Per sort hi ha una cosa bàsica, al final, una paraula clau que és el criteri. Criteri en tenir un equilibri en seleccionar els productes i en la qualitat de les elaboracions. És a dir si s'agafa el millor producte que es pugui i es transforma o manipula amb les millors elaboracions possibles i es fa un equilibri dintre de les postres amb textures, temperatures i percentatges, si tot això es compleix, s'aconseguirà el millor. El millor gelat de xocolata que un sap fer. La millor xocolata que ell coneix i que la dona amb les millors condicions que ell pot. O explicat d'una altra manera si un es queda amb una xocolata de 400 pessetes, perquè no coneix la de 700, si no sap fer gelats per què no te una màquina amb condicions i es molt lenta i no es té un congelador de conservació ja no s'aconseguirà el millor gelat; el que un vol fer. I si a l'hora de combinar-lo, es fa amb 3 elaboracions que no són allò que haurien de ser: un flam, una crema, una gelatina, un puré, una mousse, una espuma, etc. Si un no aconsegueix això, analitzar un per un tots els ingredients o elaboracions que porta i dir; perfecte, un no es podrà apropar a el màxim.

No creu que unes postres tampoc hagin de tenir una definició tan concreta com a vegades es pot dir. Recorda haver vist alguna demostració de professionals que venen del món de la pastisseria que semblen que facin un dogma, és a dir, una sèrie de lleis que han de tenir o aconseguir unes postres: un cruixent, un pa de pessic, un gelat. I l'Albert em diu que perquè tot això?: "...jo m'he arribat a emocionar amb unes postres que eren una sopa de maduixes blanca i vermella. Aquell cuiner havia pelat la part blanca i la vermella i les havia triturades per separat. Les veies així de separades i quan amb una cullerada s'ajuntaven ambdues a la boca hi trobaves el gust de maduixa. Però si beviessis, tastaves, només el blanc era àcid i el vermell era dolç. I era maduixa!, i eren unes postres fetes amb un únic element. Per això s'ha de tenir sensibilitat, percepció i coneixement. Com se li pot acudir a aquesta persona fer això! És parlar d'un nivell! Estem parlant d'Ishida Mibu, un dels grans mestres de la cuina japonesa. I clar l'entrellat és que la part blanca no té sucre, te una textura molt més dura, més llisa i és àcida"

Per això -afegeix- un pot tenir una política o un plantejament personal sobre el tipus de postres d'una o d'una altra manera. I que pot consistir en fer-los amb pa de pessic, amb gelat, amb un cruixent. I això per l'Albert és perfecte i respectable, però no creu que això permeti a ningú, el porti a dir, que la seva opció és la única i que les coses s'han de fer d'aquesta manera de forma obligada. I si no tenim molt d'actualitat l'evolució que ha experimentat en Jordi Roca amb els seus postres de perfums.

En aquest moment de la conversa interrompo a l'Albert. Tot i que tranquil, assegut al despatx de casa meua, davant de l'ordinador, m'ha estat absolutament senzill, fins i tot sorprenentment fàcil, seguir el fil del seu discurs, prèviament enregistrat a la meua vella i eficaç enregistradora, recordo perfectament la sensació d'haver-me perdut aquell dia dins del cabdal de les seves paraules. El vaig interrompre -ho lamento- per comentar-li que m'estava perdent i que m'angoixava una mica no ser capaç, després, de reconduir, reinterpretar, la conversa de forma coherent; "... costa seguir-te, eh!. Costa molt. No se que en sortirà de la conversa.". Potser, com ja he comentat en un principi, de manera innocent, no m'havia preparat per allò que em trobava. No estava només amb el germà d'en Ferran Adrià, i alhora el responsable de la partida de pastisseria del restaurant amb tres estrelles Michelin, El Bulli, per a molts el millor restaurant del món, si no amb l'Albert Adrià un ens humà absolutament específic, evolucionat i madurat de manera indestruïble, tant personalment com professionalment, dins un projecte bojàment ambiciós, revolucionari i absolutament diferenciat com és El Bulli. Sens dubte un dels ideòlegs i una mica més encara a partir del moment que esdevingué el creatiu del grup.

Quan li comentava el meu desconcert ell reia divertit (li veus que li costa molt poc fruir de les coses senzilles i passar-ho be amb allò que fa), i em diu tot intentant aplanar-me el camí: “... el missatge seria que, jo, la meva feina, el que jo em dedico dins de El Bulli és crear conceptes i tècniques. Després ja veurem si són per cuina o per pastisseria. Des de l’any 97 em dedico a això. I tinc la sort de poder tenir un lloc com aquest (el Bulli Taller) i les condicions i els mitjans que ara mateix són les d’un privilegiat i a on potser no hi ha ningú que les pugui assolir d’una forma tan ràpida, ni menys dedicar-s’hi tant, tant de temps, com jo hi dedico. I a la vegada cada cop m’adono més que en se menys”.

Espai i silenci. No crec que hagi d’afegir res.

Li pregunto que si hagués de fer una classificació sobre les postres que com ho faria, que quina faria. Dubte un moment i em diu que podria dir-me moltes coses, fins i tot quins són els millors postres però que a la fi allò important i decisiu és la percepció del client. No creu que el que a ell li agrada molt, obligatòriament, hagi d’agradar, al mateix nivell, a un determinat client. I quin paràmetre seguir llavors?- em pregunta: “... en un començament, la noció que desperten les postres el primer dia que les menges. Les proves, les menges i dius ara! La primer cara d’impressió quan les tasten...!”.

Li comento la sorpresa que vaig tenir en les meves primeres converses amb els cuiners quan em deien que eren capaços de saber, d’imaginar, quin sabor tindria un determinat plat, amb més o menys ingredients, abans de tastar-lo. Assenteix afirmativament i em diu que és així i que és relativament fàcil. Em posa l’exemple d’agafar un aliment com el mango i tot seguit diu de definir-lo; “... sap com a plàtan, té un toc de passió, s’assembla a la llima, i tot seguit agafes un plàtan, llima etc., pots aconseguir un sabor semblant al mango. Si tu jugues amb anisats, jugues amb agres, jugues amb àcids i els barreges pots aconseguir bastant control sobre el gust. És allò que nosaltres anomenaríem paladar psicològic. A que sap la xocolata i la canyella? Tu ho sap i jo també. A què sap l’advocat amb mango i llimona?. Jo ho sé. Ho he trobat mitjançant un munt de proves i a la fi ho tens tan entrenat que et mous, que hi arribes, automàticament..”.

Em diu que quan un fa unes postres disposa d’elements que combinen entre ells que poden ser els sucres i després els amargs, els agres i els àcids com elements per distorsionar aquests dolços: “... que porta un dolç per a no se molt equilibrat. Les postres no han de ser massa dolces. Pot tenir sucre, fins i tot un quilogram de sucre, fins i tot pot ser de mel, però si jo la mel li poso tan sols una mica d’àcid cítric ja ho estic contrarestant amb una potència àcida impressionant i llavors aquestes postres tenen equilibri. Si tu als amargs hi poses uns agres normalment guanyen com el cacau amb el iogurt que és una combinació impressionant i molt bona. I alhora actualment és una combinació molt coneguda. Ja t’ho saps!. I normalment els agres, si t’hi fixes, sortiran molt a les postres: els iogurts, els formatges, altres làctics com el quefir. Si a una xocolata li poses un tall, un grill, de pomelo el resultat és “acollonant”. És àcid, amarg i dolç, i llavors li poses una mica de sal i ja tens els 4 gustos bàsics. Si jo porto un grill de pomelo i et dic té analitza’l, menja’l, gaudeix-ne. Tu penses, aquest és boig! M’arribaré a emocionar amb un grill de pomelo?. Però clar haurà de ser amb el millor grill del millor pomelo que jo pugui trobar. L’haig de provar, l’haig de buscar, això, perfecte i llavors una mica de sal i té gaudeix-ne. És molt difícil fer unes postres millors que la fruita amb les pròpies fruites. La fruita té una textura, una sèrie de components organolèptics, uns matisos de gust!. La textura del plàtan és tan “bèstia”, tan extrema, que fer alguna cosa millor és molt difícil...”

Li pregunto si té una sistemàtica per anar a parar a unes postres, per a fer-les. Em diu que una sola, única, no. Afegeix que em pot dir, explicar les postres que ha fet aquell any, allò que ha fet l’Albert Adrià del 2004. Que allò que ja ha fet ja no li interessa i creu que si ja no l’interessa a ell, perquè hauria d’interessar a algú, llevat a qui vulguin conèixer, veure, la seva trajectòria?. M’explica que per exemple el 2004 ha fet unes postres que es diuen gran

creu negra que és una quadre d'en Tàpies de l'any 81: "... jo al·lucinava mirant el quadre, pensant que el seu mèrit, el de pintors com en Tàpies, és saber quan estan acabades les seves obres, més que començar-les. És el dir, ja està!. Aquell quadre em va impactar!. I tenia a la ment, en aquella època, coses en color negra, que no havia treballat mai. Va ser un associació. Estava fent unes postres i va ser veure el quadre: la creu, la textura aquesta sembla de sèsam. I dius mira!. Vaig a fer el mateix concepte d'ell. Vaig a fer unes postres que siguin la gran creu negra en homenatge, però de tal manera que jo no puc trencar el concepte de netedat i dir, demanar-me, com faria en Tàpies unes postres d'aquest quadre?. I a partir d'aquí vaig muntar unes postres. A partir d'aquests paràmetres que t'he dit. I després provant, provant i contrarestant. Si això és un greix, que és el sèsam negre, i necessito netejar. Amb què? Primer combino, dono textura a un pa de pessic sense farina (per evitar l'embaïament), posaré uns tocs de pell de llima confitada i posaré una mica de fava de cacau barrejada amb el pa de pessic. Buscant trobar, a l'hora de menjar, aquest contrast de textura. Mentre que el pa de pessic és tou es va menjant i es va trobant l'amargant de la fava de cacau i la mica de llima. Perquè al damunt porta un gelat de xocolata i llima. Mentre, mentre m'està explicant aquestes postres, fa estona que està dibuixant fent un esquema de com és aquest en concret; "... aquí tinc això que t'he dibuixat però necessito un element que divideixi; la canyella i el iogurt. El iogurt em neteja tot el greix, escombra el sèsam, a l'hora de menjar-te'l". Això, d'aquesta manera treballa l'equilibri dels gustos, al mateix temps que ho fa amb les textures.

Un altre concepte va ser l'espiral que va sortir dels jardins zen i la idea d'escombrar amb pols: "... llavors vaig fer una galeta, la millor galeta que sabia fer amb uns gerds liofilitzats, que una vegada està feta la ratllo i l'uneixo amb ..XXX..... ..XXX... perquè no perdi volum i tot seguit allò que faig és escombrar el plat amb un pal i queda tot vermell. I dintre d'aquí poso una gelatina amb llima, la millor gelatina de llima que se fer, per netejar-me el greix de la mantega. Jo podria haver-ho deixat, haver deixat el plat aquí, però vaig pensar estem a maig, treballo amb llima gerds; ja està, coco!. Evidentment, el coco és un referent a l'hora de parlar de llima. D'acord. Tinc textura però i si ara trobes, a més com un amargant amb textura?. Perfecte!. Estava fent les altres postres amb sèsam, sèsam garapinyat que no se si em sortirà (un repte) que finalment em va sortir com un pel cruixent i que em va quedar perfecte. I llavors barrejàvem un sorbet amb el sèsam, que no s'havia fet mai, una altra cosa nova. Totes les postres que nosaltres fem, conceptualment, tenen que aportar quelcom nou. Personalment, mai havia barrejat un gelat i un cruixent i aquí el vaig deixar.

Uns altres postres són el desglaç o "deshielo" en castellà. Estava llegint un llibre sobre la primavera quan es produeix el desglaç a l'alta muntanya. D'aquí va venir la idea que les postres havien de ser d'aigua. Volia fer unes postes d'aigua. Perquè?. Perquè com l'aigua no hi ha res!. I volia fer neu amb pols i la vaig aconseguir fer". Prosseguí dibuixant-me un esquema, on hi havia la representació d'abans del desglaç i al costat iogurt amb pa de pessic amb cafè, regalèssia i al damunt del iogurt marialluïsa amb pols quedant tot blanc. Però es trobava amb el problema que tenia molta aigua. I es va preguntar com podia fer que aquest gran volum d'aigua, en el moment de menjar-se-la quedés equilibrada?: "... doncs aquí poso un sorbet de llimona, molt, molt potent, de manera que la llimona sigui tant forta que quan es barregi amb l'aigua, l'aigua que li falti en el sorbet te la doni la que hi ha allí i em quedi equilibrat. I la regalèssia aquesta en comptes de posar-la, així normaleta faré un concentrat de tal manera que quan te la mengis et quedi la boca tan amargant que necessitis aigua. I ara que li falta?. Doncs hi vaig posar allò de les floretes, una mica de romaní, una mica de sixo, una mica de borrajta, tot saladet, i per acabar, com això és aigua i li falta sucre, doncs aquí sucre d'aigua de roses. Llavors tens llimona, roses, iogurt, regalèssia i marialluïsa...."

Escoltant aquest desenvolupament se'm acut fer-li la pregunta que ell es fa sobre el procés creatiu en una obra de Tàpies; quan consideres, exactament, que unes postres estan

acabades?. Quan ho veus tot equilibrat?. Em respon que en aquest cas concret ens trobem immersos dins d'un concepte, la idea del desglaç, ho veia tot d'una forma molt concreta i llavors va tenir que agafar diferents coses. Però que quan un treballa amb una idea aparentment molt senzilla com fer una espiral, sempre busca el mínim; dir el màxim amb el mínim possible. Perquè tècnicament sempre es poden posar més coses. Però això no li interessa si no que de fet, si un es posa a analitzar la seva trajectòria, ja va passar una mica l'època que per demostrar una mica allò que sabia hi posava de tot. Creu que hi ha molts que ho fan, encara que sigui a costa de qualsevol preu. I em posa l'exemple d'un gelat de xocolata, crema de vainilla i salsa de canyella. I llavors l'afegit d'una xocolata blanca dins de la xocolata, crocant de caramel, una fulla de menta, embrutant el plat espècies triturades fent bonic. Tot plegat no aporta res -em diu- és una mena de porqueria!. Els afegits mai no tenen prou entitat per arreglar una cosa que des d'un bon començament tampoc la té; "... són com els complements. Serien com a la roba, la bossa, les sabates i les arracades. Hi ha vestits tan minimalistes que no hi pots posar-hi res i en canvi n'hi ha d'altres que la seva espectacularitat rau en carregar-ho. En posar-hi de tot. Seria el cas de la primavera en el desglaç. N'hi ha d'altres que no, que són un *Armani* tan estilitzat que n'hi ha prou amb un braçalet i dues arracades ..."

Li dic que em crida l'atenció que en ocasions busqui directament simplificar buscant l'equilibri. Em respon que busca no només l'equilibri si no també l'emoció. I especialment vol allò que va sentit un dia de l'arquitecte *Mies van der Rohe* que deia que "menys és més". A partir d'aquí rebutja el terme de minimalisme i prefereix això de menys és mes. Perquè és de l'opinió que es pot confondre amb facilitat, minimalisme amb simplisme. I el que ell desitja és cercar una cosa que el permeti dir, amb el mínim, tot. Li comento que els seus comentaris em fan pensar en un cuiner, un gran cuiner, que un dia també em va explicar que cada dia més li agradava "treure coses" dels plats. No buscar els contrastos pels contrastos, fer les coses per un perquè, i treballar amb matisos, com en gamma d'un mateix color. L'Albert assenteix, conceptualment n'està d'acord i afegeix que això dels colors també li porta a la memòria les paraules d'un dels millors pastissers del món, en *Pierre Hermé* que defensa fer col·leccions de postres amb els colors. Somriu i humilment reconeix que gairebé tot ja està inventat, però que una de les seves feines és assabentar-se, saber en tot moment, qui està inventant, qui està reproduint i qui està simplement copiant. Li demano que per quina raó diu que aquesta és la seva feina i em respon que si es suposa que ell és un creatiu no es pot permetre fer gambes amb coco dir que les ha inventades ell i que arribi algú i li digui que allò és típic de Tailàndia o de l'Àsia. La seva feina és està assabentat d'allò que es fa arreu del món. Ell sap perfectament qui treballa actualment amb nitrogen; qui ha estat el primer i també gràcies a qui va començar aquest primer. Gràcies a on està sap el que s'està fent arreu. I creu que el mèrit de tot plegat, aquí esmenta també en Ferran, és saber reaccionar. Perquè en el seu cas el mèrit no creu que sigui treballar amb nitrogen si no de fer-ho en El Bulli, donat el seu emplaçament, a 10 quilòmetres de Roses. El primer cop va haver de venir un camió immens amb un bidó que era més gran que un armari; ara en tenen quatre de bidons. I el primer cop el cost de portar-ho era unes 30 mil de les antigues pessetes i la decisió fou que tant era. Ells volien nitrogen!. Creu que aquest és el mèrit, posar-se a treballar amb quelcom nou i veure si se'n surten.

Li comento que aquesta vessant seva mig d'historiador de la cuina, de prospector de noves corrents gastronòmiques sona intel·lectualment molt interessant i que quan la va començar. Diu que a partir del 97, 98 quan en Ferran li va dir que la seva feina seria crear però no només postres com havia anat fent en els darrers anys, tampoc plats, si no que volia que li fes la gelatina calenta, "l'sferificació", els núvols, etc. És a dir se li va començar a demanar que comences a treballar en fer coses, en tècniques, que en aquells moments encara no existien. I aquella era la seva feina. Per exemple va saber que "l'sferificació" era una reacció

o procés químic que es produïa en un tipus d'alga determinat a l'hora de submergir-lo en una solució de clorur o de lactat càlcic. Aquesta tècnica existia en la indústria, es coneixia des de feia temps i m'explica que en un bol d'aigua s'hi aboca un líquid i al entrar en contacte amb l'aigua es forma una pilota, una membrana que sembla el rovell d'un ou. I llavors la seva feina és anar i mirar perquè passa això. I ho fa per a poder avançar més. Sospira i se'n riu de les ironies de la vida; a ell que no li agradava gens estudiar!.

Recorda que un dels clients de El Bulli que és químic es va posar entusiasmada a ajudar-los. Volien provar fins a on podia arribar la sinergia. I aquest professional li va dir que la raó d'aquest procés era per l'acidesa que tenia el producte perquè fes reacció amb el calci, que es tenia que moure entre 3,4 i 3,6 de pH. I llavors hi havia correctors d'acidesa com els citrats, com el cítric, que li permetien modificar-ho i anar mesurant-ho amb un Phímetre. Estri que fa bastant temps que es fa servir ja en pastisseria. A partir que es van comprendre coses- em diu- es van entendre unes altres. És una mica el mateix procés que passa amb la pectina per a fer gominols: "... i llavors t'adones que per poder aprendre més has de saber comprendre el perquè de les coses. Si treballes amb un emulsionant com la lecitina de soja que té un principi actiu igual que el sabó, pots arribar a "texturar" líquids...". Aquí l'interrompo perquè m'ampliï el concepte aquest que acaba de crear lingüísticament de "texturitzar". Em posa l'exemple que si agafes parmesà amb aigua, el poses al microones i extrec el sèrum i si a aquest s'hi incorpora nata líquida i un percentatge de lecitina, s'està manipulant l'estructura líquida, literalment "texturitzant", una densitat líquida que es posa en el turmix, es comença a girar i comença a pujar i a pujar i es queda totalment estable. Es pot recollir amb una cullera i es congela. L'any 2003 van estar treballant dos mesos amb aquesta textura, començant amb rovell d'ou que està carregat de lecitina i llavors van saturar una crema per a poder fer-ho però no aconseguien que estabilitzes i llavors van arribar a la lecitina de soja.

Li comento una reflexió que em va fer un dia una persona de El Bulli, que va estar-hi, i que va decidir marxar per a poder estudiar i dedicar-se a la seva passió: el vi i les relacions humanes. Ell em digué que es podria parlar de dues escoles de cuina completament oposades la d'en *Michel Bras* i la de El Bulli. El primer fa una creació, un plat nou, i a continuació està una sèrie d'anys perfeccionant-ho fins arribar al 100% i que en canvi en el restaurant de la Cala Montjoi estan com una mica obligats a fer moltes creacions (ells més que ningú deuen ser conscients que més de mig món els està observant), sense poder treballar posteriorment en elles. Li demano el seu parer sobre aquesta opinió i al mateix temps si li agradaria poder disposar d'aquest temps per a poder treballar en algun o en tots els seus plats. M'escolta molt atentament, movent lleugerament el cap i sembla concentrar-se en les paraules amb les que em respon; "... si, si ja t'entenc perfectament el que m'estàs dient. És veritat i no és veritat. Les interpretacions a vegades tenen les seves coses. Per exemple és cert que Bras té dos plats que no treu mai del menú i a partir d'aquí es mou dins d'uns paràmetres que canvien bastant sovint però dins d'una determinada tècnica de cuina, d'un estil. Ell té la seva "pel·lícula" bastant ben definida i mou pocs fotogrames. Ara, jo treballo pel Ferran i ell decideix que cada any tot serà nou perquè a ell és allò el que veritablement el diverteix i al mateix temps hi ha molta gent, els nostres clients, estan desitjant veure El Bulli, que com serà i saber si aquest serà millor que el de l'any passat. Si serem capaços!. Tothom t'ho diu!. La gent quan entra, la seva gran pregunta és sempre; serà millor que l'any passat?..."

Tornant a les referències d'anteriors converses amb persones de dins o excepcionalment properes a El Bulli li comento una que em va sorprendre per la seva profunditat i propietat: "cada any a El Bulli fan uns 3 ó 4 plats absolutament extraterraquís, que semblen que no siguin d'aquests món, uns 4 ó 5 que són excepcionalment bons i sempre n'hi ha uns altres 3 ó 4 que semblen una provocació, que estiguin fent una gran broma...". L'Albert em comença

a respondre i tot just començar no acabo de veure clar si he estat capaç de transmetre allò que li volia dir. Pendent de fer-li a mans l'esberrany d'aquesta conversa per a la seva valoració transcripció allò que jo interpreto de la seva resposta; "... poden ser bromes o plats que com alguns d'en Michel Bras seria bo continuar treballant. Són aquells plats que estàs "girant" en aquell moment. Saps que és allò que a mi em sap més greu?. És una cosa que ara aprofitaré per a poder dir-ho: són les postres que els clients s'han hagut de menjar i que per culpa meua, tècnicament, no tenien l'elaboració que jo creia que podia aconseguir, que jo desitjava. A vegades, per a fer unes postres, per a pulir-l'ho (perquè conceptualment ja el tinc) trigo 5 dies ...". M'explica que va estar treballant sobre el concepte Zen, sobre el jardí, sobre un camí de "zen-ezas" ("cerezas"). Jugant amb el nom; "... i llavors aquestes sabia que era la sort i això m'ho donava el sucre i llavors feia un jardí amb una estructura al mig que era un gel d'anís i sobre d'aquest gel hi havia una cirera fumada, que la fumàvem nosaltres. Li vaig donar quaranta mil voltes a aquesta primera idea. Que aquesta primera idea era un 7, però jo buscava el 10. Però del 7 al 10 vaig acabar fent un 4 perquè això, la idea, la vaig canviar totalment. I buscant un concepte per equilibrar les postres, perquè no ens oblidem que li faltava alguna cosa per arribar al 10. I llavors que passava?. Posar coses aquí trencava el concepte del Zen i llavors mentrestant hi havia gent que menjava el 4. I que fem nosaltres en aquestes ocasions?. Desgraciadament hi haurà 4 persones al dia que els hi tocarà aquell plat, perquè si no te rodatge, si no te continuïtat, no el podem fer. Vaig estar una setmana i no el vaig aconseguir mai. I van haver-hi 25 persones que se'l van menjar. I potser d'aquestes, ben bé a vint els hi va agradar!. Però jo no estava content amb aquestes postres!. Això em va passar l'any passat i va ser horrorós!. L'any passat va ser horrorós!. A vegades et quedes penjat, penjat. La idea queda tan destrossada en ella mateixa, en el inici, que és com començar de nou. I llavors quin sentit té?. Si al final allò que jo volia era dignificar la cirera. Aquelles cireres gruixudes que tenia, les vaig a fumar, com un foie!. Quan te la menges aquella carnositat que té la cirera, saps, que sembla que exploti a la boca i tregui aquell punt amb un sabor fumat. I al final res de res. L'any passat, el 2003, em va passar 3 cops. I creant un malestar increïble. Creant dubtes sobre si no sóc capaç de fer unes senzilles postres..."

Després d'aquestes breus estones d'intensa catarsi, -deu ni do allò que l'Albert m'ha explicat, deu ni do- més relaxadament, m'esmenta el nom d'en Jordi Roca i d'en Jordi Butrón que en el començament de la conversa li he comentat que havia, en el cas del primer, o aniria a veure, en el cas del segon. M'explica que em en Butrón es coneixen des dels 17 anys que van coincidir junts a l'Escribà. Creu que té postres realment complexes i li encanta -les paraules són literals- especialment, la dignitat que té quan fa una proposta de postres: "... jo vull donar-te sensacions...". I afegeix que les postres que fa de la llet àcida amb la rúcula i amb la llimona són una meravella i aquell que de beguda serveix amb Whisky i amb te fumat. Li comento que recordo aquelles postres sensacionalment diferents, sorprenents i amb una funció mil·limètricament pensada dins de la petita sèrie de postres. L'Albert és de l'opinió que és un tipus de postres, arriscats, que de 25 persones que el tastin, agradarà veritablement a uns 5. Creu que quan un té 4 ó 5 postres, jugar-se la amb un és possible, un ja sap a que s'exposa però ja és més difícil quan només es té unes de postres. I em posa d'exemple aquest perquè li vaig comentar que el coneixia, però també podria posar per exemple un de seu. Afegeix que a ell li agrada que la gent gaudeixi amb les seves postres, que pot arribar a provocar però m'assegura que és a consciència, molt i molt conscientment: "... i veiem que la preocupació arriba a la gent, i la fa reflexionar i això és una mica allò que es tracta ...".

Li demano la seva opinió sobre els maridatges i m'explica que n'és un gran partidari i que aquest any ha posat gairebé com a necessitat, com obligació que els sommeliers provessin els postres del 2004, i ha vist que han restat una mica sorpresos i desorientats. Estan perduts,

perquè els matisos que ells troben dins dels postres tan podrien combinar amb tot com amb res. L'Albert em diu que per ell menjar és una festa i els vins són per brindar. Es declara partidari d'una copa i si es pot, sempre que es pugui, d'una mica més. I el que passa amb el maridatge és que existeix en coses tan contradictòries. El whisky amb les postres esmentades, de te fumats, de l'Espaisucre, són un 10, des del seu punt de vista. Creu que allí fan molt bé els maridatges i que és molt més senzill fer un maridatge amb unes postres molt àcides, unes molt dolces o unes postres molt amargues.

Diu que tot i no participar activament en els maridatges creu en ells tot i que es declara un partidari del Champagne i del cava. I li agrada tant amb les postres com amb la resta de l'àpat. Li comento que molts dels sommeliers d'avui en dia es posen especialment nerviosos amb aquells que ens agrada prendre algun escumós amb les postres. L'Albert diu que ja ho sap, però que tothom tendeix a veure la vida, les coses, des de la perspectiva de la seva feina, de la seva professió; els xocolaters des de la dels xocolaters, els pastissers des de la seva i els sommeliers des de la seva experiència. Sens dubte, penso el mateix que ell. La meua vessant científica, fins i tot docent, em fa explicar-l'hi la gran quantitat d'estudis que defensen, demostren també, que l'especialització, i aquesta nostra és una societat de superespecialització, tendeix a formar determinades i estretes formes de pensament, punt de visió limitats, que dificulta l'avanç. Li comento que l'antitesi d'això són la xarxa temàtica Roca o l'Albert Adrià mateix que immergit des de sempre en una cuina sempre innovadora, que no creia en dogmes si no en canvis i nou aprenentatges, no s'ha vist limitat en la seva tasca per ell mateix. A mi se'm fa molt evident perquè el Ferran l'escollí com a creatiu del Bulli.

Em deia un dia l'Agustí Peris que unes de les limitacions que tenen i que tindran els francesos, tot i la seva genialitat, a la seva cuina gairebé perfecta és que sempre estaran limitats per *Escoffier*. Sembla absurd però a cops la mateixa base, la mateixa sòlida formació pot esdevenir el propi límit. I m'explicava que certes innovacions, experimentacions els pot arribar a incomodar emocionalment, de la mateixa manera que a un extremista religiós el pot angoixar que es qüestioni algun dogma de la seva religió. Quan parlem d'aquests temes, també de les excepcions, sempre cal anar a parar als germans Roca que han après a superar les limitacions amb la col·laboració.

Passem a enllaçar gairebé al mateix temps diferents conceptes i idees, parlem, i de cop l'Albert treu a la conversa un tema pel que va estar lluitant molt i molt, enfront d'altres cuiners, quan es va començar a aficionar al món de la pastisseria; que a un bon restaurant era essencial tenir un pastisser. Diu que avui en dia tothom té molt clar que això és una bona inversió, però que fa uns anys ningú ho tenia clar. Gairebé ni El Bulli apostava pel quarto fred. La figura del cuiner de postres no existia: "... jo recordo les primeres demostracions que feia el 88 i el 89 i que la gent es reia. Però com vols que paguem un pastisser?". Li comento que no fa gaire encara hi havia algú que es preguntava el mateix d'un sommelier. Assenteix i em diu que tant en el cas del pastisser, com en del sommelier, acabes rendibilitzant-lo: "...perquè en comptes que de cada 6 persones només una mengi postres, passaran a venir-ne més i en menjaran 25 i en comptes de poder cobrar 6 euros en cobraràs 10, perquè indubtablement la qualitat de les postres no serà la mateixa. I en allò que fa al sommelier és la mateixa cosa. La figura del sommelier m'imagino que és poder invertir en comprar una bona cava, un celler, que al cap de 3 anys valgui molt més que avui. Que hi hagi vins que es vagin revalorant a mesura que va treien vins, sempre impecables, que es puguin fer malbé. Evidentment hi ha la funció de tenir cura de tot això, però des del punt de vista empresarial una cosa molt important és la inversió en vins. La gran vàlua d'un restaurant, especialment quan obra, és poder tenir un celler que en un moment donat te un valor determinat. Tenir un patrimoni de vins amb el qual no tenir por de res. Li dic que això comporta que si en un gran lloc d'aquests algú et demana un Petrus determinat, la dificultat

serà després la despesa de tornar-lo a trobar. L'Albert somriu i sentència que aquesta és la grandesa dels vins que els tens fins que els deixes de tenir...

Porto mes d'una hora i escaig parlant amb ell i en cap moment ha fet cap intenció de tallar la conversa o de mirar el rellotge. Li dic que deixar-ho per avui i em diu que si, que te la presentació d'un producte. M'acompanya a la porta i em creuo anant escales avall amb unes noies a les que esperen amb la porta oberta. El dia següent parlaven a la premsa d'una nova creació presentació del Bulli Taller.

L'Albert m'havia comentat de pujar al Bulli. I la perspectiva era força abellidora. El privilegi d'anar al Bulli (les coses s'han de valorar en la seva mesura, i tot fill de veí sap que és el Bulli), i a més la voluntat que pugés un dia que estigues ell. I això que em va explicar que al restaurant de Roses estan acostumats a tenir-hi gent, passejant per allí, amunt i avall. Ara quan escric això i me'n recordo penso que més que acostumats estan resignats i una mica saturats. Però ho porten amb una elegància i una amabilitat corprenedora.

Tot pujant la carena, els revolts d'aquella petita carretera asfaltada que va cap a Cala Montjoi, substituït avui aquell horrorós camí de sorra que férem la Dolors i jo el 8 de maig del 93 per anar a menjar-hi, aturem una mica la marxa per extasiar-nos amb el color blau intens del mar blau de Roses. I mentre penso que si en un menor grau d'importància no es podria incloure entre els responsables de crims contra la humanitat a aquells criminals que malmeteren de forma irreversible la Costa Brava. Tampoc caldria la presó, només l'escarni públic i la vergonya. Probablement, políticament, hi hauria moltes sorpreses, massa cares conegudes perquè això sigui viable.

Un noi ros i espigat, que fa de jardiner, ens obre la porta i aparquem a tocar de l'entrada. Recordo l'espai, les escales i el passadís, la terrassa on ens diuen d'esperar a l'Albert, mentre ens ofereixen uns còmodes coixins per les cadires i un fresc got d'aigua. No saben qui som però un entén que la gent del Bulli tenen molt clar quin és el sentit de cortesia que caracteritza a la clàssica fonda catalana. Són les 15h hores, potser i cinc, i veus una activitat que no és frenètica però sí mantinguda. No veus com en d'altres llocs (jo n'estic fart, cada dia), gent que deambula apressada en coses a les mans fent veure que treballen molt i fan. Quan tu saps que al fons no fan res!. És el primer que et sorprèn del Bulli. Un continu d'activitat sense pausa, però ordenada i feta a mida de la persona. Allí no sembla que ningú jugui o perdi temps a aparentar que treballa.

Saludo al Lucky, el dissenyador industrial que ja m'havien presentat al local "d'Alicia" a Casp, i com és habitual el meu germà Ignasi es troba amb algú conegut, en Pinto, amb el que havia jugat a futbol sala a Premià de Dalt fa ja algunes dècades. I es posen a parlar com vells amics mentre arriba l'Albert Adrià que ens saluda i em comença a portar cap a la cuina. Però reculo i vaig a buscar al meu germà. Pel camí em presenta, em penso, en Lluís Garcia, un dels directors del restaurant, que està treballant sobre la informació que té dels 50 clients que arribaran a sopar en unes quatre hores i mitja. I tot just al front també treballa a l'ordinador en Lucas, el jove sommelier, del que recordo que algú dels meus entrevistats me'n ha parlat. Girem a la dreta, enfront d'una gran llar forjada, i abans d'entrar a la cuina saludem al Ferran que és un dels tres sommeliers. La tercera és una noia però actualment està fent una estada al Japó.

A la cuina grans espais de treball, que empetiteixen per l'activitat de la trentena dels cuiners, (m'explica que avui hi ha poca gent perquè n'hi ha de vacances) i que immediatament t'adones que són de varies nacionalitats (després sabré que hi ha un polonès, un canadenc, un australià, italià, japonès, mexicà, alemany, barcelonès, israelià, xilè, argentí, etc.).

Estan fent fotos pel llibre de la seva cuina, la seva evolució, el sediment de la seva tasca, anomenen-ho com vulgueu. I l'Albert ens porta a saludar al seu germà Ferran que, aparentment, sembla relaxat recolzat a un tros d'una barra, amable en tot moment, però aviat

li veus que pel cap li ronden masses idees, preocupacions, compromisos, etc. En resum qui sap. Aviat ens endinsem de la ma de l'Albert una vegada i una altra per tots i cadascun dels racons d'aquella plaça multicultural. Ens explica que s'està en la "mis en place", que tothom va en davantal blau, però que després anirà canviant. I ens fa una mica de cosa, perquè veus que els destorbes una mica, (o massa), perquè treballen concentrats amb un posat que sembla donar a entendre que tenen el temps mesurat. Novament tens la sensació d'ordre, d'un engranatge perfecte on no hi cap l'activitat frenètica si no un estudiat i determinat ritme de treball continuat. Seria massa fàcil comparar-ho a un exercit perquè aclapara la disciplina, també veus clar que tothom entén qui mana allí, però destaca damunt la jerarquia i l'obediència ignorant un sentit d'unitat o la idea que són tots plegats els òrgans d'un mateix ser humà. On ho dirigeix tot la responsabilitat d'una funció i la voluntat pregona de tirar-ho tot, (aquell dia, i després en vindrà un i després un altre), endavant. La supervivència d'aquell ser humà que és diu el Bulli. No és l'engranatge perfecte d'una màquina si no la cadena de voluntats d'una sèrie de sers humans. I l'Albert m'explica que el ritme anirà augmentant poc a poc i amb mesura, fins que esdevindrà veritablement boig proper de les 19 hores, tot just abans de començar. I m'expressa la preocupació que les condicions de l'esforç sigui mesurat com un treball progressiu muscular molt lluny del sadisme en la direcció i planificació al que jo i els de la meva professió estem avesats. Anem cap a la cuina petita on tot el gènere que entra passa una inspecció del cap de compres que si ell no troba que el producte te la qualitat desitjada es rebutja. Aquesta tasca la fa en Jordi Parra, que va treballar com a cuiner a l'Espaisucre. Allí saludem també a l'Albert (deu ser l'Albert Raurich que m'han esmentat abans). M'assenyala l'entrada calenta, carns, peixos, l'entrada freda i pastisseria, que és a on comença i acaba el menú.

Em presenta a l'Oriol Castro i m'explica que tots tres (l'Albert, en Ferran i en Oriol) venen els matins amb 3 ó 4 cuiners i els ofereixen la possibilitat de treballar conjuntament amb ells així avaluen la seva capacitat.

Entrem a la part de pastisseria i l'Albert es lamenta que el cap avui te festa, i no me'l pot presentar. Aprofita per fer-ho amb gent que està allí i especialment em destaca que tenen un temps el cap de pastisseria d'un dels "grans" de Catalunya, el Mas Pau. I li comento que una cosa que em crida l'atenció és la bona relació que mantenen amb la gent que ha sortit del Bulli. Saludem al Ferran que porta dues temporades i en Quim que va estar 5 ó 6 temporades, que va ser cap de pastisseria i que normalment ve una o dues setmanes cada any. Havia treballat també amb el pare de l'Enric Rovira. I també em presenta una noia italiana (no recordo el nom) que ve d'un restaurant milanès en Carlo Prato i que hi romandrà un any i que avui és la responsable de pastisseria.

Em comenta que ells es posen molt i molt seriosos amb el tema del gènere, que és la clau número u per començar a cuinar. Que estan obligats a buscar el millor del món i a on sigui, que és una qüestió que ha esdevingut molt difícil. Li parlo un altre cop dels productes biològics i em diu que depèn però que també recorda una senyora que li va fer pagar 40.000 pessetes (llavors no hi havia euros), per 4 pomes i 2 ous d'ànec.

M'ensenya el "snack" de ble de rave que m'havia explicat al taller i que van estar aproximadament uns 10 dies per a desenvolupar la idea. M'ensenya unes palletes, de vainilla i tot seguit m'explica la seva utilitat: "... tenim una de les els millors aigües del món, penso que és de Noruega, que gairebé no té minerals i que diuen que és d'una puresa increïble. Es diu Voss. Jugant amb aquesta puresa ens en riem una mica de la mateixa i fem unes boles gelades que després omplim d'aigua, queda transparent i te l'has de beure amb la palleta de vainilla i llavors l'aigua va entrant per la vainilla i va sortint una aigua de vainilla d'una puresa impressionat ...".

El meu germà li demana per uns "sprays petits" que sap que fan servir i que són de la seva empresa "Le Creuset". L'Albert ens diu que s'utilitzaran avui, "... aquí hi va un "nyigri" de

navalla, és a dir navalla tallada petita, com a sushi i es posa l'spray a la boca entre un "nyigri i un altre i et refresca la boca.

Ens aturem un moment a saludar a un bon amic de l'Albert, en Puigpey, del que em va parlar al taller. Es nota que l'aprecia. Però vaja, l'Albert se li veu amb facilitat allò que pensa.

Passem amb l'Oriol Castro que ens explica que en Ferran prepara el menú setmanal, un menú tipus, que ha cuinat tot ell hi ha posat en marxa. Per exemple hi ha el còctel, amb distintes opcions, els snacks secs, els snacks frescos, les tapes, els plats i els prepostres i els morphins. Ens explica que actualment els seus plats no difereixen gaire en quantitat de les tapes. I a part del menú setmanal, els plats que es poden jugar aquella setmana, els principals i les alternatives, a part hi el menú diari. I a partir del menú diari confeccionen el menú personalitzat per a cada persona. Cada dia els hi donen un full amb les reserves, el nom del client, el nombre de les persones, l'hora que arribaran, etc. També hi un espai per observacions, si voldran un pastís o allò que faci falta. Si és algú del món de la cuina, del vi, de la premsa i si són clients o no. A part el Ferran Adrià els hi marca, si un determinat client no ha vingut mai quin tipus de personalització els hi ha de fer. Després tenen el full amb un espai per a possibles al·lèrgies o problemes amb alguns aliments que puguin tenir els clients. Em llegeix les limitacions del menú d'un comensal que ha d'anar aquell dia i em quedo esparverat: "... no làctics, no blat, no carn, no ous, no fregits, etc..". Em diu que és un menú una mica complicat però que sempre hi ha alternatives.

A partir del menú que ha fet en Ferran i de la participació del cap de compres, cada cuiner se'l llegeix i s'apunta els plats que porta. El següent pas a que cada cap de partida s'ha apuntat allò que ha de fer. Pot ser que una determinada partida un dia en concret tingui molta feina i per això tenen allò que anomenen la taula del mig i la seva filosofia és que la gent quan fa una feina molt monòtona va baixant la seva qualitat, no surt tan perfecte, i unint a persones de diferents partides tot es fa amb una dècima part del temps i a sobre surt perfecte. I m'ensenya com estan fent uns raviolis de mantega amb un embolcall de pasta d'algues de mar. I que allí tothom és important, des del que talla la mantega, perquè tenen un motlle, i tot ha de ser igual. No pot ser més gran o més petit, el resultat, el plat, canvia.

Tot seguit revisen totes les preparacions, tot i que normalment no caldria donat que la gent te una pràctica i si s'adona que el tall, la preparació, ha sortit massa gruixuda no l'ha te que posar. Tothom treballa amb motlles, perquè tos els plats siguin iguals.

Anem a la cuina petita i ens explica que ahir cap al tard van arribar les ostres, s'oloren, es miren, la que està viva o la que està morta i allò que no està prou be es llença. Es treu la balva i es classifica per mides. Són detalls que creuen que s'han de tenir en compte perquè fan una cuina molt de proporcions. Ens explica que antigament al Bulli, no hi havia receptes pesades amb balança, però ara actualment tot va pesat perquè les formules surtin amb una regularitat d'igualtat.

Anem parlant de diferents coses, i l'Ignasi s'interessa en la composició dels estris amb que cuinen. I l'Oriol assabentat de la meva professió em porta davant d'una centrifugadora d'Hospital que es fa servir pels anàlisi i que ells utilitzen per a separar el líquid del sòlid. Tornem a veure la importància que a la cuina ha pres la tecnologia i que com coses que al "carrer" s'utilitzen per algun altre cosa ells l'extrapolen i empren per fer-lis les coses més senzilles.

Tot seguit l'Oriol, amablement, continua explicant-me coses: "... i així s'assegura que hi hagi un control absolut d'allò que hi ha a la càmera i que hi hagi una rotació sempre perfecte. I tot el gènere que va a la cuina gran s'elabora i va a les càmeres de base i quan acabi el dia, a la nit, a aquelles càmeres no hi pot quedar res. Tot allò que s'ha portat des de la cuina petita s'ha de retirar i no reutilitzar mai. I ens ensenya a on s'apunta les coses de la "mis en place" i tots els cuiners les apunten, i així es pot veure si porten massa feina i si

necessiten l'ajut de la gent d'un altre cap de partida. Li comento que tot em sembla ser molt complex. Em respon que intenten que tot estigui ben preparat, perquè no hi hagi errors. Que ells no accepten de cap manera tenir un mal dia. Que si una gamba necessita una cocció de 45 segons se li han donat aquests i no més!

Continuem donat voltes, sense cap entrebanc, anat per a on ens duu l'Oriol, intentant destorbar el mínim la feina que desenvolupen, i escoltant els comentaris de l'Albert que de cop i volta veiem aparèixer al nostre costat. Ara ens porta amb l'Eduard, el cap de compres, que fins que l'hem anat a emprenyar estava concentrat davant l'ordinador repassant les receptes pel llibre. Comença comentant-nos que una de les seves feines és anar avisant estar atent als canvis de les estacions, dels nous productes que vindran per adequar-se a ells. Informar al Ferran i a l'Oriol de les entrades dels productes que d'alguna manera ja tenen apuntades d'altres anys per aprofitar ben be les temporades de cada producte. A partir de cada plat ja assentat, rera un procés de canvi i perfeccionament i d'evolució que pot ser de prop de 2 ó 3 setmanes cada cap de partida fa una fitxa de producció. I veiem les fitxes d'aquest any 2004, tots els plats que han fet aquell any, que en tenen com una mena de catàleg, distribuïts en les categories que abans hem esmentat. La fitxa de producció la fan servir a nivell intern, no serviria a casa com a una recepta. És a on reflecteixen tot allò que necessiten ells per fer un servei de 50 persones, que és la capacitat del restaurant. Això es fa de cara a l'any proper o a l'altre, si interessa fer puntualment un plat, per la raó que sigui, no haver de buscar corre cuita o tenir la por d'haver-ho oblidat. Per exemple amb 7100 grams de parmesà es pot fer pa de formatge del 2004 per 50 comensals. Hi ha també tota la manipulació a nivell de treball a la cuina, des del temps que pot trigar, el pes o quantitat per persona perquè no sigui ni massa carregat ni massa flux i també el materials més específics, les coses més internes de funcionalitat. I tot seguit fan les receptes ja pensant en el llibre, que ell en aquests moments està corregint-les per poder-les "entrar".

En allò que fa a les compres em diu que estan en la obligació de tenir el millor producte i que per sort el restaurant no està pensat per guanyar diners si no perquè la gent frueixi. Que paguen allò que sigui necessari, tot i que no sempre una cosa més cara serà més bona que una cosa més barata. Però tenen clar que per ells la qualitat és el més bàsic, i que el preu, tot i ser important, passa a ser secundari. Es guien molt per les qualitats i després per les quantitats i les mides (recordem que l'Oriol ens ha explicat que fan una cuina de proporcions). Que fan actualment un plat amb una sardina i que si aquesta varia 20 grams sobre el previst el plat es desequilibra totalment. Quan ells van a comprar no demanen 4 quilograms de sardina si no 20 peces de sardines que facin 40 grams i que mesurin 12 cm.. A vegades es troben que la gent no ho entén. A Japó fa molts anys que els cuiners ja ho fan, però aquí encara no ha arribat. Ells van a la subhasta amb la regla o el peu de rei. I m'explica que per exemple l'any 2003 quan feien un "barbapapà" que era una espina de moll o roger fregida, cruixent, envoltada de sucre en flocs, el peix havia de ser d'una determinada mida; és a dir 80 grams de pes i 12 centímetres. Que si aquell dia no ho troben d'aquesta manera no ho faran. Tot i que acostumen a tenir uns proveïdors molt diversificats i també, sempre que responguin i els donen bon gènere, els hi agrada estar be amb tothom, fins amb el pescador que te només una barca i que cada tarda només pesca 10 peixos. Si troben aquell dia 50 rogers d'aquella mida, i estan en el menú setmanal, aquell dia es menjaran, si no es buscarà una alternativa que ja està contemplada en l'esmentat menú. Sempre estan preparats. Per què tenen com a molt important respectar les proporcions de cada plat. Perquè si no passa de ser una cosa fenomenal a un plat vulgar.

Tot canviant de tema li comento que tot i que ell estigui el cas de l'entrada dels respectius productes de temprada, any a any, el clima, les estacions canvien, i a vegades la cosa va de setmanes, que com s'ho fa. M'explica que cada vegada els proveïdors, el nom de l'Annette Abstoss li és més que conegut, s'esforcen per informar, per avisar-nos amb temps d'allò que

arribarà. L'Annette mateixa el truca sovint dient li que li envia una determinada cosa que ara comença a arribar. Així tenen un parell de setmanes per anar-ho provant si els hi interessa. Perquè a vegades hi ha problemes amb determinats productes. Per exemple aquest any 2004 hi ha hagut problemes amb els ous de reig. Es deia que seria una temporada magnífica i després d'una setmana s'han acabat (penso la sort del Toni i la meva que anéssim aquella setmana al Via Veneto i els poguéssim tastar). Van tenir tot just temps per fer proves. Es troben que els bolets són unes de les coses més inestables, depenent de la pluja i el vent. Ens expliquen que a vegades amb els productes, a fi d'aconseguir unes temprades més llargues, els van "seguir" geogràficament, jugant amb el clima. És a dir comencen pels espàrrecs de Catalunya, segueixen pels de Navarra, que es fan una mica més tard.

Li pregunto pel tema dels cultius biològics i l'Eduard m'explica que ells d'ençà 3 ó 4 anys els estan treballant força, i em destaca un proveïdor de Banyoles que es preocupa molt del tema i m'ensenya uns cogombres en flor, com de miniatura, que consideren que és una autèntica delícia. Ens els ensenya i comenta que està convençut que no hi ha cap altra restaurant en el món que en tingui. Diu que tenen la sort que a aquest senyor li agrada el joc aquest de cercar nous productes, d'investigar i a la vegada li agrada allò sa i de tota la vida. No obstant va plantar vint varietats diferents de tomàquets i no va aconseguir cap que veritablement consideressin que fos excepcional. Perquè en el Bulli tenen el plantejament de començar a escollir el producte a casa nostra, però si no troben el que desitgen, o necessiten van a on calgui. Tornant al tema dels tomàquets m'explica que com a resultat d'aquest "fracàs" plantejaven si no era que les llavors estaven canviant com a conseqüència de tantes manipulacions en els cultius, o l'aire o la terra mateixa, que potser ja no seria possible tornar als sabors d'abans perquè tot està molt castigat. M'explica que no els hi passa, per exemple, amb els enciams, que en continuen rebent d'increïbles, però que potser n'hi haurà hagut uns d'altres de productes que hagin sofert més modificacions i són més difícils de recuperar.

En aquest moment l'Oriol Castro es suma a la conversa i aprofito per demanar-li's si acostumats a cercar i a treballar amb un producte tan seleccionat no se'ls hi fa molt difícil anar a menjar a segons on. Somriuen i em venen a dir que no són gaire primmirats, que sempre són conscients d'on van a menjar i que si aquell dia volen fer una paella i hi ha gambes i escamarlans, per molt que els hi puguin dir que són frescos saben que a estant de preu prop del 100 euros el quilogram, els números no surten. I que una gamba congelada si està ben congelada i ben cuita també pot ser molt bona.

L'Albert ens recull, l'Oriol i l'Eduard poden continuar tranquils amb les seves feines i ens anem cap a la taula on hi ha les fotos dels plats del 2003 i 2004. Ens n'ensenya varies i ens comenta que darrerament alguns dels cuiners s'estan especialitzant en algunes tècniques específiques o elaboracions, i m'assenyala l'especialista amb herbes que treballa normalment amb l'Andoni. Anem un altre cop cap a la zona de treball de la cuina i li comento que deu ni do el ritme que porten i em diu que serà del 40% com a molt, i que hauria de veure el que passa als vols de les 10 de la nit; "... és progressiu, entrem bastant relaxats, tot i que cadascú ja sap el que ha de fer, a les 6 sopem, a les 6 30 ens aixequem de taula, llavors es prepara el gènere, les salses, es treu, etc. És molt important marcar la "mis en place" progressiva segons el que aguanta menys es farà més tard i el menys delicat en un principi...".

Continuem anant d'un racó a un altre de la cuina, em presenta el marit de la noia italiana, que està fent uns espagueti d'agar-agar i que segons l'Albert fa un rissoto increïble. Portem prop d'hora i mitja parlant, escoltant, dialogant amb tots ells i no semblen tenir cap pressa perquè marxem, però en aquesta vida un ha de saber no abusar gaire dels altres encara que això costi una mica. Donem les gràcies, demano per anar a veure la sala, buscant trobar la taula on dinarem la Dolors i jo i m'és força fàcil reconèixer-la, malgrat els 11 anys transcorreguts. Tot seguit marxem.

Arribats a Roses em sembla reconèixer, conduint un cotxe que passa, al Juli Soler, que feia una estona que corria atabalat pel Bulli i que només veure'l em porta a recordar la frase que aquest li va dir a en Fermí Puig als pocs dies que portés a Ferran Adrià a treballar al Bulli: "... escolta, aquest que m'has portat és encara millor que tu...". És innegable que en Juli Soler, un gran "gran" a l'ombra, va tenir el mèrit de saber veure un present i una projecció especial en aquell jovenet que acabava d'arribar. Un cop que marxés Vinay cap a Barcelona, enduent-se amb ell a en Fermi, avui feliçment per la gastronomia catalana a la meravella del Drolma, començaria allò que un dia es coneixerà com la llegenda d'en Ferran Adrià i el Bulli.

Aquella tarda vaig marxar sense poder saludar a en Juli Soler, l'Albert extravertit però sempre respectuós em va comentar que anava molt amoïnada per la malaltia d'una venerable anciana a qui s'estima molt en el Bulli i no me'l va presentar. És important saber respectar la intimitat i els sentiments dels altres sers humans.

Havia sentit parlar en diferents ocasions d'Oriol Balaguer. La primera seria la del llibre que havia escrit en Jaume Coll, dins la col·lecció Montferran d'en Jordi Xena sobre el xef de la Broche a l'Hotel Miguel Angel de Madrid. Una creació de l'Oriol, en les postres, formava part del menú que ajudà a en Sergi a guanyar el premi del millor jove cuiner d'Espanya. També em sonava d'altres referències elaborades per crítics gastronòmics que escrivien en alguna de les revistes o magazines que a mi m'agrada consultar per estar al dia dels restaurants catalans. Probablement una de les darreres vegades, la més impactant, que em parlà d'ell fou arran del premi que li donaren pel seu llibre .

Quan vaig pensar en escriure sobre postres, Oriol Balaguer era una persona indiscutible en la "llista". Vaig començar per Jordi Roca, vaig seguir per Enric Rovira, més endavant vaig anar a gaudir amb en Jordi Butrón i finalment vaig trobar-me en el Bulli Taller amb l'Albert Adrià. Tots quatre, sense cap excepció, cap, m'animaren que anés a cercar-lo, que creien que havia d'estar en un llibre que pretenia reflexionar sobre les postres, o sobre la gent que fa postres.

El dia que havia quedat amb ell vaig aprofitar l'avinentsa per anar amb uns amics al Via Veneto. Era principis de juliol, s'acostaven les vacances d'aquesta avançada del paradís, i era qüestió d'anar a omplir-me de l'exquisidesa d'aquell lloc davant l'obligada abstinència , del seu menjar i especialment de la categoria humana i professional d'aquelles meravelloses persones. El meu amic asturià era el segon cop que hi venia, l'altre cop havia estat gairebé feia un any, i a part d'al·lucinar amb l'equilibri de sabors del menú degustació que decidírem escollir es sorprengué de com en aquella sala on no hi cabia una agulla (era un dimarts migdia i després li vaig parlar de les sales i els reservats del darrera), es podia oferir una atenció tan personalitzada i perfecte com la que vàrem rebre nosaltres.

El taller d'en Oriol està relativament a prop de l'encreuament de Diagonal i Ganduxer on està el Via Veneto. Així que vaig aparcar estratègicament la moto exactament al bell mig d'ambdós llocs. Això em va permetre el goig d'entrar al carrer Morales tot travessant primer un parc i després un tros de la Travessera de les Corts. Amb aquesta perspectiva visual, la d'aquell carrer, em va retornar a uns temps en els quals vaig viure, veure, lentament i a peu una ciutat, Barcelona, que avui ja no és la mateixa. Aquella propera al 92, la de tot allò que hi hagué abans de les Olimpíades. La de l'especulació immobiliària més salvatge que hi ha hagut mai a Espanya, que va fer que jo, com a molts, tingués de marxar a viure-hi fora, a perdre arrels rera 29 anys. I tot menat per una administració anomenada d'esquerres i per un personatge que entre les seves grandeses i misèries, te el privilegi d'haver anorreat la darrera voluntat d'un artista que abans de morir va voler llegar la seva obra a la ciutat. Tots i cada dia veiem trepitjar els drets més elementals del ser humà, a cops lluny i a cops massa a prop però, que voleu que us faci, el testament d'una persona, el seu darrer desig abans de tornar a fer-se pols, sembla que imposi d'una manera especial, que sigui gairebé sagrat. Per això quan aquesta darrera voluntat es viola amb arguments estúpids i sense cap fonament aparent et demanes de quina mena de fusta deu ser la persona, (no crec que a ell li agradés pensar que la seva tampoc serà respectada), que ho menà a terme. El tancament del Museu Clarà fou un trist i innoble precedent que dubto que s'hagi donat a alguna de les altres capitals europees amb les que sovint els nostres dirigents ens volen equiparar.

En el carrer Morales hi ha uns cartells immensos que parlen de l'enderrocament de certa colònia, de la construcció d'uns nous pisos que seran "massa". I un cop superades les runes arribes a una Plaça, anomenada del Carme, enquadrada per un romàntic restaurant, no en recordo el nom, i el cartell d'una impremta o copisteria. I a l'altra cantó una d'aquelles velles fonts que probablement no funciona.

Cultura, aigua, i el temps com aturat en una plaça, d'una Barcelona desapareguda, com de fa 20 anys. Una al·legoria. Una sensació plaent i física de melangia.

Retornant a la forma en tub del carrer, rera la circumferència esmentada de la plaça, a ma dreta et trobes amb una gran porta negra que, sense cartells, t'anuncia que estàs davant del taller d'en Oriol. En aquesta ocasió estava obert, l'esmentat Oriol acomiadava una senyora, per la qual cosa vaig aprofitar per recordar-li la cita i fetes les presentacions vaig disparar directament la primera pregunta; perquè et vas dedicar a pastisser?..." Per tradició i per convicció familiar. Tenia ben clar des de petit que volia ser pastisser-xocolater. Precisament el pare ho era. I aleshores sempre he dit que és gairebé genètic. El meu pare era pastisser va conèixer a la meva mare a una pastisseria". Des de ben petit, afegeix, en contes de jugar amb d'altres coses ell feia croissants i ensaïmades amb plastilina. Es passava el temps i es distreia jugant a fer modelatges. El seu pare havia començat pastisseria a Barcelona i després es va traslladar a Segur de Calafell on després posaria una altra pastisseria. L'Oriol tenia 2 anys.

La seva formació comença en el moment que li diu a la seva mare que vol ser pastisser. Deixa Segur de Calafell i comença a estudiar en el gremi de Pastisseria, després bromatologia i estudi dels aliments i posteriorment compaginant els estudis amb el treball amb d'altres pastisseries com Foix i Baixas. Més endavant se'n va anar a Elda amb Paco Torreblanca, després a França i a Bèlgica.

Dels 18 als 30 anys ha estat la seva etapa de formació i a partir de llavors establir-se. I reconeix que l'han influenciat els darrers 7 anys que va reorientar la seva professió, una transició del món de la pastisseria al de l'Hostaleria, al món de El Bulli:

"...Vaig introduir-m'hi i vaig estar allí uns anys abans d'obrir per a mi mateix per a veure com era el món de l'Hostaleria i de la cuina. Jo venia del món del pastisser, del xocolater, de la botiga, d'uns conceptes totalment diferents ...". I aleshores uns 4 mesos abans d'obrir el Talaia, al Port Olímpic, el Ferran els va trucar i els va dir a ell i a tot l'equip de "pujar", ja que pensava que era bo ja que ells haurien de portar el Talaia Mar. Havien de començar a absorbir a impregnar-se de l'aura "bulliana". Era l'any 94.

Era molt interessant saber quins canvis, quines diferències, va trobar en el grimpar del món de la pastisseria, de la botiga com em digué ell, al del restaurant. I encara més en l'òrbita d'El Bulli. Per això li vaig demanar: "... hi ha hagut un abans i un després, ho reconec, un canvi de vida tant a nivell personal com professional. Jo ho havia de fer durant un any per absorbir coneixements d'un determinat sector i alhora donar-me a conèixer allí dins però hi vaig acabar quedant-m'hi durant 7 anys. Sempre dic que probablement va ser perquè vaig conèixer a en Ferran, i el seu món. I aquest és el joc que em va, aquest tipus de viure la cuina i la pastisseria. D'un any a un altre i a un altre més fins a set. Va ser al Talaia, al Bulli Taller i després, a la fi va ser muntar el meu obrador al carrer Morales. He tingut, m'ha donat, una visió del món de la pastisseria, de la cuina dolça i de la xocolateria que abans m'era una mica desconeguda: i a més aquesta inquietud que te ell, aquesta manera de viure fins i tot, d'investigació, de recerca; és a dir el món de la creativitat. Que abans el coneixíem, el sabíem però que no l'havíem vist portar tan de prop...".

Creu que ha estat afortunat de no deixar de banda l'altre sector del que ve que és la pastisseria. I que des de fa un any ha pogut compaginar les tres vessants: pastisseria, xocolateria i cuina dolça. Davant d'això de l'ampli ventall on es mou, on desenvolupa la seva feina, em fa preguntar-li que si s'hagués de definir com ho faria. Diu que és molt evident quina va ser la seva formació, el seu aprenentatge, i que després per coses de la vida, per anar a cercar una mica més de coneixements a un altre sector, va entrar a l'anomenada cuina dolça. El llibre que va treure al mercat, pràcticament tot ell és de cuina dolça, amb les bases tècniques i la teoria de la pastisseria que va aprendre, però gairebé el 80% és cuina

dolça; postres de restaurant. Però al mateix temps en el seu estudi el 80% de l'elaboració és xocolata.

Em fa parar esment que el concepte de la botiga és una mica diferent i estrany, al costat de l'obrador, i d'aquesta manera pot tenir, li permet, una contacte personal amb el client. Reconeix que poder va ser una cosa una mica agosarada muntar un local així tot tancat, que s'hagués de trucar el timbre perquè t'obrissin. Però al mateix temps sabia, tenia confiança, que el negoci no només estaria basat, en la venda de pastissos si no que hi haurien d'altres branques. Creu que de la mateixa manera que una persona fa una reserva a un restaurant, també pot avesar-se a fer-la per a un pastís; un dia per a un altre o del matí per a la tarda: "... i que vull fer amb això?. A part que és un tracte personalitzat amb el client garanteixo que aquell producte està fresc i acabat de fer. I un pastís exclusiu per aquell client. I això és així. És un pastís que fa una hora o dues l'he acabat de banyar, l'he acabat de decorar. I això garanteix tot el producte. Aquella textura del pastís està immillorable..."

El començament va ser una mica dur i complicat perquè seguia el boca-orella, però ara la veritat és que estan contents i veuen que la gent s'ha acostumat a trucar. Te força mèrit perquè això, en la cultura catalana, és impensable, perquè estem avesats a anar a la pastisseria a veure que hi ha, a veure els aparadors tot plens de pastissos: "...he volgut trencar una mica aquesta tradició, respectable per una altra banda. I funcionem així..."

Li comento que aquesta orientació, d'oferiments de productes una mica tancats a l'elecció del client fa pensar un desig d'orientació, de recomanar, d'oferir consell. Es queda una mica sorprès i em diu que no hi havia pensat però creu que sí, que hi ha aquesta voluntat. Que d'altra banda aquest client els hi ha fet confiança des del començament, perquè mai han tingut un expositor de pastissos, ja que fins el moment s'han mogut amb "book", (que és un llibre de fotos), i aviat disposaran d'una pantalla plana de plasma per aquells clients que volen veure la textura, quin serà el seu pastís.

Ell mateix em porta cap enrera en la conversa, tot volguent-me destacar que l'any 1994 va ser fonamental en la seva carrera: "... el món de l'hostaleria va molt més ràpid i més evolucionat que el de la pastisseria tradicional, per moltes coses. Com a fet social, és un fet social molt més fort que el pastisser i de tota manera també crec que aquest s'ha quedat molt tancat a casa. L'explosió gastronòmica que hi ha hagut en els darrers anys ha sigut fabulós pels cuiners però molt poc pels pastissers. A mi em va anar molt be, perquè se'm va obrir un món, venia d'un de tancat allí a sota de l'obrador, i em va permetre veure que existia una altra cosa a nivell gastronòmic..."

Tot seguit li pregunto quina és la sistemàtica o el procés pel qual ell arriba a un determinat pastís; a partir d'un gust, d'un sabor que té en el cap, a partir de l'equilibri que vol obtenir amb els elements o ingredients?. Diu que aquesta és la pregunta que li han fet més cops quan va a fer cursos de formació i que en això influeix força l'estat emocional d'un a l'hora de crear, de fer un pastís o un bombó i que no hi ha cap regla que es pugui utilitzar i dir que si vas per aquí, d'aquesta manera, faràs o arribaràs a nous pastissos o nous postres. Creu que es pot a partir d'un gust clàssic, anar afegint elements, a base de contrastos (i a ell li agrada molt) a partir d'un record, d'un sentiment. Em posa l'exemple d'un que va fer l'any 94, seguint aquest camí intuïtiu o artístic, que es deia pare i que s'inspirava en la cançó de Joan Manel Serrat, i que surt en el llibre com a plat i com a pastís. La cançó és un homenatge al bosc, parla dels pins, de la mel, dels pinyons i a partir d'aquí es fa una associació d'elements i es crea un pastís. Creu que hi ha varis camins a seguir per arribar a l'anomenada creació gastronòmica. No hi cap criteri concret i per aquesta raó a ell li agrada molt jugar, experimentar i fins i tot llençar moltes coses. Que és molt normal treballar i estar molts dies sense fer res concret, genial o que a un li convenci, que digui alguna cosa o que sigui diferent. Pensa que aquest ofici com a molts, a part de la investigació o del desenvolupament o un s'hi aplica o s'entra en una rutina de fer sempre la mateixa cosa: "... aquí, per sort, fem

bastants proves i bastants combinacions. Com et deia hi ha diversos camins i molts criteris a seguir a l'hora de crear unes postres o un pastís. Que si contrastos, que si barrejar picants, àcids, amargs. Després a mi m'agrada molt jugar amb l'estètica, amb les formes, cosa que tot i que alguns companys no hi creuen sempre ho trec a debat al mig d'un curs. Hi crec molt en l'estètica tot i que mai ha d'anar en detriment del gust o del sabor. En aquesta vida no és que mengem pels ulls, si no que el primer que veiem de qualsevol cosa és la imatge. L'impacte visual. I jo hi crec molt i en conseqüència hi jugo en el disseny del pastís. Per què tinc la plena confiança que la textura, i la barreja dels sabors, "ho sabem tocar", està be aquella textura, aquella cremositat i un cop assolit això anem per l'aspecte per aconseguir l'impacte visual ...".

Li pregunto com va arribar al concepte inspirador dels ous gegants. La primera va sortir d'aquella famosa frase sobre "esto es lo mejor del mundo mundial". Em diu que la part de creació depèn molt de l'estat emocional i l'aprofitament de qualsevol moment del dia. Ell sempre duu a sobre una llibreta, un paper i un llapis, sempre apunta idees, un objecte, una forma, un viatge, un record. Les vuit textures de xocolata neixen a partir d'una figura de xocolata que fa set o vuit anys va voler fer i en contes d'arribar aquí acabà sortint el plat esmentat.

En referència a l'ou que ha anomenat del "mundo mundial" em comenta que en la seva època amb la galàxia El Bulli, 3 temporades al Taller i 4 al Talaia, es va relacionar molt amb el Ferran i amb gent d'altres restaurants a diversos llocs d'Espanya que en rebien l'assessorament. En un d'aquells viatges van coincidir amb un senyor que no feia més que repetir, com a torna d'una cançó de l'estiu, això de "... Ferran esto es lo mejor del mundo mundial...". I va dir-se a ell mateix, de tant sentir-ho, que amb aquella frase s'havia de fer alguna cosa. I a partir d'això, surt l'ou mundial, els cinc continents: Amèrica, Europa, Àfrica, Àsia i Oceania. I l'ou mundial és a la fi un ou clàssic però foradat. La idea al sentir la repetició constant d'aquella frase li va venir a Sevilla on hi l'ou de Colon, als terrenys de l'Expo, que és un ou foradat. En els viatges cap a l'Hacienda Benauza, també retornant cap a l'aeroport li girava en el cap, colon, l'ou, el nou món, "el mundo mundial". Així, es va materialitzar el concepte de l'ou mundial i també el cúbic. Aquest darrer ha esdevingut un regal d'empresa en el qual personalitzem el món d'aquella determinada empresa. Si coincideix amb el nombre de les lletres perfecte però si no- diu en Oriol-, es va a on sigui. I es fa coincidir. Allò que prima, que interessa més, és el joc.

M'ensenya també l'ou atòmic, un concepte nou, àtoms que són xocolata

Li pregunto, admirat pel seu currículum, per la seva vessant, per la seva voluntat de presentar-se en concursos. Per què és degut?. Li dic que hi ha gent que els col·lecciona, mentre que per d'altres és el fruit d'un repte personal. Que a on es posaria ell a dins d'aquestes grans e inexactes classificacions. Parlant clarament em diu que m'ho explicaria dient que aquesta és el seu caràcter, la seva manera de ser, especialment quan començava en l'ofici. Reconeix, te clar, que hi ha molta gent que no vol fer-ho, que ho rebutja, i que també hi ha molta gent bona, molt bona, que no tenen cap premi. I em diu que el paradigma seria en Ferran Adrià que no ha guanyat cap premi i és el millor del món. O també en Pierre Hermé, un pastisser de París, que amb el seu és el millor del món. Acceptant tot això, em diu que a ell quan era més jove li agradava anar a molts concursos perquè li atreïa, gaudia amb el repte i especialment en aquella època, quan ell va començar en l'ofici, volia ser conegut i que es reconegués el seu treball. I va pensar que potser el camí de les competicions, la possibilitat d'assolir distincions i premis seria el correcte per a començar a obtenir, a recollir, aquest reconeixement desitjat. Diu que ara ho veu com una etapa de la seva vida, que sense cap dubte ajuda en el començament, no et regala res, ni t'estalvia cap treball, però dubte pot ajudar de cara al públic. Creu que hi ha una vessant personal, de caràcter. Que s'hi va posar de ple entre els 18 i els 23, perquè li interessava, en el primer cas perquè anava amb

en Sergi Arola, anava a fer les postres del concurs (em destaca que era un pastisser en un concurs de cuina), es presentava en un sector on no se'l coneixia i era quelcom que li interessava per precisament donar-se a conèixer més. També per saber sobre les persones que es movien en aquest món. Van guanyar i allò va ser important. Un pastisser xocolater que va a un concurs nacional de cuina i convenç!. Pensa que probablement no hagués passat res, estaria on està, de la mateixa manera si no hi hagués anat. Però va tenir aquella sort, aquella oportunitat, que degut al seu caràcter va aprofitar.

En els altres concursos hi ha anat, evidentment per inquietuds personals, encara a cops sent aquell "cuquet", aquella inquietud del risc o del repte. Però ara reconeix que te massa feina, que està massa embolicat arrancant el negoci. Però que té molt clar que totes les distincions (el millor reboster de Catalunya, el millor pastisser d'Espanya), l'han ajudat de cara el públic- em fa la reflexió que ell no deixa de ser el mateix- però a partir d'aquell moment allò, la distinció obtinguda, ven. Li és útil, té el seu valor, però malgrat tot, te molt clar que això no el fa millor ni pitjor del que realment és, si no que ha estat allí al concurs junt a 10, 20 ó 30 companys més i que en aquesta ocasió ha guanyat. Dona certa satisfacció personal. I tot seguit esmenta el seu llibre, sobre postres i pastissos, considerat el millor llibre del món aquell any.

Li dic de passar al tema de la cuina dolça, ell n'és un dels més importants defensors, que si a l'hora d'estructurar un menú fa un plantejament inicial: que si un determinat plat haurà d'anar davant de manera obligatòria. Em posa per exemple el darrer sopar que va elaborar en l'Hotel Gran Marina per a unes Jornades Gastronòmiques que es van fer al voltant de la cuina dolça i a on va presentar 6 ó 7 postres. Ho estructura en funció si en el començament fa una amanida, o aperitius salats o no i posteriorment ho va muntant amb una mica d'equilibri i de coherència. A ell, personalment, li agraden molt els contrastos, allò que anomena les arestes; estar menjant una cosa densa o dolça i llavors notar, haver posat, quelcom àcid. L'equilibri consisteix en començar per coses suaus i després afegir plats que ajudin a netejar, però sempre seguint un fil conductor, que refresquin el paladar com ho faria una escuma. Començarà amb textures suaus i líquides i acabarà amb sòlids potents com la xocolata. Això és, a grans trets el que va fer per aquella ocasió. Específicament, va començar amb els raviolis de tomàquet amb sopa, després sopa de tomàquet amb iogurt. Després oli, gairebé un dit, amb gelatina de taronja. Que en un principi sembla molt agressiu però en el fons no ho és. Ell el considera com un entrant, una mena de postres que a la vegada ho són i no ho són. Que representen la simbiosi entre la cuina i la pastisseria. Com a postres sembla com una amanida.

Creu que estructurar un menú de postres és la mateixa cosa que fer ho amb un de cuina. Per lògica s'ha de començar per coses més lleugeres, més fresques. Per això va començar pels raviolis, va continuar amb aquest d'oli, gelatina de taronja i *Pedro Ximenes* que el va fer al conèixer que aquesta composició eren les típiques postres cordoveses: una mica de taronja i " ...te lo rocían todo con una poco de aceite de oliva virgen ...". A partir d'aquesta explicació, aquestes postres, li va cridar molt l'atenció i tot seguit va pensar que s'havia d'actualitzar. En aquell menú que m'estava explicant va fer una crema de iogurt amb pa de pessic, xocolata blanca i cremor de xocolata blanca amb una reducció de taronja àcida i astringent, per a contrarestar la cremositat i la dolçor de la xocolata blanca. Feia alguns dies d'aquest sopar i com ens passa cada dia més a tots, en aquest món absurd de vertigen on ballem, li costava recordar la seqüència i els elements precisos de l'esmentat sopar. Tot i que m'esmenta que va acabar amb les vuit textures de xocolata. Recorda també que quan portava fets 3 postres va fer una mena de parada, i va oferir un digestiu que duia unes maduixes amb nata molt modernes amb una sopa freda i àcida, en grau extrem, de taronja de sang per què neteges. La idea bàsica d'un menú molt ben equilibrat i amb una ordre de

coherència important. No obstant reconeix que aquestes bases, suara esmentades, no són fixes ni inamovibles, que és quelcom molt subjectiu.

Li comento la meua sorpresa , davant de l'harmonios equilibri digestiu que provoquen les postres d'en Jordi Butrón. L'Oriol em dona la raó. A ell també li ha passat d'anar a menjar, fer-ho be, i després sortir, i al cap d'una estona sentir-se pesat, ple, atapeït o notant que li està repetint alguna cosa. Creu que això és el resultat d'un menú sense coherència, on es prova una cosa i una altra sense cap mena d'ordre lògic. Creu que està molt clar que en Jordi estudia molt els menús i que són molt lleugers. I que ell també constata que quan es va a l'Espaisucre no es surt tip, si no amb una mena de "coherència digestiva ". Perquè estan perfectament estudiades les reaccions de cada producte, de cada espècie. L'equilibri a l'hora de combinar elements. A diferència del cas esmentat, em diu que creu que és molt fàcil caure en el parany de ser creatiu per ser creatiu o de voler, senzillament, carregar molt, excessivament, les postres. La virtut dels del Jordi és que són molt lleugers , es gaudeix d'uns sabors intensos, però al mateix temps queda un estómac net. No hi ha freqüentment elements atapeïts o pesats i si pel cas decideix posar-los afegeix al mig quelcom que disminueixi o neutralitzi l'agressivitat d'aquell determinat producte. Tot en aquesta vida, és una qüestió d'equilibri i de textures.

Li pregunto per la seva opinió dels maridatges amb les postres. Que si és un món en el qual ha entrat. Em respon que si, que en el seu llibre hi ha un apartat que ha fet en Vicenç Guillem amb les 50 postres que hi ha, però al mateix temps es reconeix la limitació que a ell no li agraden massa els vins dolços. No segueix a la majoria dels sommeliers , i li agrada acabar amb cava o xampany. I reconeixent que en el seu llibre uns 40 dels 50 postres són amb vins dolços. En general parteix que ho veu una cosa complicada, especialment si el menú de postres te quatre o cinc plats és de l'opinió que prendre una copeta de diferents vins dolços amb cada plat pot ser massa fort. Perquè la seva visió és que aquell que ha de tenir protagonisme són les postres. I que de necessitar-ho cal quelcom fràgil, fred i lleuger que no carregui. Que per a ell la combinació d'un dels seus postres emblemàtics, les vuit textures de xocolata, amb un *Pedro Ximenes Alvear* del 1827 (que d'altra banda li encanta) creu que el resultat és que no es produeix l'equilibri; que el vi mata a les postres, o les postres al vi. Es declara també d'aquelles persones que no gaudeixen del foie amb el *Sauternes*, si no que prefereix un cava o un xampany. Ja que el foie ja és prou greixós i dens i a part el *Sauternes* és una cosa dolça. Ell prefereix el contrari (ja s'ha declarat abans partidari dels contrastos), l'aresta contrària, una cosa agressiva i àcida, l'escumós, per a equilibrar aquella textura greixosa que té. Pensa que és una eterna discussió amb els sommeliers, amb tots els respectes amb ells, però que no li agrada canviar cinc vegades de beguda amb el seus postres. Perquè tampoc li agrada canviar a cinc dolços diferents amb 5 postres. Perquè o està molt ben feta la combinació, que és molt difícil, o un es carrega el menú perquè s'acaba afartant de dolços i no s'han apreciat els matisos de les postres que s'han anat prenent, (tot sovint poden tenir més personalitat i potència de sabors els vins escollits), i el paladar arriba al límit de la seva capacitat.

Afegeix: "... siguem seriosos, està molt be l'anomenat boom gastronòmic, es molt maco, però cal ser seriós i acceptar que el paladar arriba a un punt que es satura i que ja no pot més. Llavors es necessita una cosa no dolça, més neutre, perquè netegi i t'ajudi a continuar amb les següents postres. Ja se que certs sommeliers no suporten això però és la meua opinió. Tot és tan subjectiu!. En canvi, a mitja tarda, m'encanta prendre un vi d'aquests dolços sol. He fet alguns cops postres amb vins dolços però costa molt. I a més com que jo sóc molt estrany, m'agrada que no tingui res que veure aquelles postres amb el vi, amb la dolçor. Si no tot el contrari un vi poc dolç, molt fred i un pel àcid per a contrarestar les postres. I això crec que poca gent ho fa ...". Li comento que aquesta opinió em fa pensar en aquells que defensen, que els hi agrada, combinar la xocolata negra amb el vi del mateix to i

color. Em diu que aquest tipus de combinació li agrada més. Un vi negre que es pugui prendre una mica fresquet, o fins i tot un Porto o un Banyuls. Malgrat tot els maridatges que li va fer el Guillem amb el seu llibre els considera excepcionals. M'explica que és el soci de l'Espaisucre i que ara està en el Palau de la Música amb el grup del Jean Luc Figueres i els de Sagardi.

Resumint, cal tenir molt seny i saber-ne molt o potser massa, per fer un menú de 6 postres amb vins dolços i sortir-se'n. Li comento que un dia parlava amb un amic que era de l'opinió que seria molt interessant pels cuiners joves, els que comencen, que algú els hi expliqués la visió, el punt de vista del comensal i el client que com diu l'Albert Adrià, és el que acaba decidint si una cosa és vàlida o no. Que considero que en som molts els que anem a certs restaurants perquè ens ofereixin noves, però bones, sensacions, emocions o sabors. Que això explicaria l'èxit del Moo on t'ofereixen la recerca, el coneixement, que ha fet en "Pitu" Roca amb molt anys i que aquest afegit d'excepció, de qualitat màxima, t'ho ofereixen gratis. L'Oriol coincideix en aquesta apreciació sobre la feina dels germans Roca que és un estudi molt seriós el que hi ha darrera de cada plat, de cada maridatge. Creu que és molt complexa arribar a aquest nivell, però que està molt bé perquè al mateix temps és una docència, i es culturitza i ensenya als comensals que darrera d'un menú hi ha més feina del que sembla.

Li demano com té estructurat el seu taller. Somriu i diu que està en el potser, carrer menys comercial de Barcelona. Li esmento que probablement té l'encant de representar una mica la Barcelona que era i que tot anar caminant cap a veure'l ja se m'ha anat dibuixant en el cervell les primers línies que encapçalaran el seu capítol. Torna a somriure i em diu que és una llàstima que m'hagi trobat amb la porta oberta, que això m'ha privat de copsar un dels elements de la seva proposta. Li dic que ja havia passat prèviament per allí i que ja havia parat esment en aquella particular, i negre, porta. I que aquest tancament, el dubte de trucar a un espai tancat i que res et fa pensar o imaginar d'allò que t'espera a dins aporta cert "glamour" del que ell n'era conscient. Fins i tot el buscava.

Afegeix que el dia anterior havia fet dos anys de l'obertura del local i li vaig comentar que ja ho sabia arran de l'article que li va dedicar en l'Avui, en Salvador Sostres.

Ja tenia clar que aquella zona no era ni Passeig de Gràcia ni Rambla Catalunya, que ni ho buscaven ni podien. Afegeix que l'entrada és el "show-room", la botiga o l'antibotiga, donat que no és pas una botiga normal i corrent. A part tenen 3 obradors, un que és el més gran, el de la xocolata, després el del mig que seria el de la pastisseria i al final és la part calenta, on hi ha els forns, etc. Malgrat aquesta estructura comenta un altre cop que com em deia abans el 80% del volum de negoci del Taller són la xocolata i els bombons. Esmenta a més que en l'edifici d'enfront se'n vist obligats, donat el creixement a agafar un altre local per els embalums de l'empaquetatge, etc. Afegeix que aguantaran un any més però que ja necessiten canviar de local.

Serveixen a d'altres "caterings", col·laboren amb el d'El Bulli, i també són responsables dels postres de "la Vinya del Senyor", coneguda enoteca i temple gastronòmic de dos il·lustres granollerins: en Ramon Parellada i en Fermí Puig. Em diu que això és en la part de la pastisseria on hi un gran percentatge d'encàrrec, cosa que no existeix ni en bon tros amb els bombons que es venen més a peu de botiga, des del taller. També estan començant a enviar productes a dins i fora d'Espanya. M'explica que creu que han d'anar de mica en mica. Que estan molt satisfets de com els hi va, però que no s'han de precipitar i anar consolidant la tasca feta. S'han plantejat obrir una altra botiga però els hi fa respecte que la feina se'ls hi vagi de les mans. Van començar el seu germà Adam i ell i ara són unes 10 persones i això ja fa cert respecte. La majoria és gent "d'escola" que te en plantilla i a més tot sovint te altres persones fent pràctiques i que venen de Mèxic, França, Londres, etc. Té com a norma exigir una estada mínima de 5 ó 6 mesos creu que és el temps mínim necessari

(mentre estem parlant truca a la porta una noia sudamericana que comenta que acaba d'arribar del seu país, diu que és cuinera i desitja informació per fer una estada amb l'Oriol).

Li pregunto com té estructurada la seva vessant docent, ja que em consta que dona alguns cursos sobre la matèria. M'explica que des del començament es van plantejar si preniem com a mostra l'estructura d'en Butrón, o feien una pastisseria, o una xocolateria. Va creure que no li interessava fer passar 20 persones al cap de l'any pel seu obrador, perquè considerava que corria el risc de cremar l'espai, i van decidir fer cursos personalitzats: per a empreses o fins i tot per a només una persona. S'ha trobat amb professionals lliberals que han demanat un curs individualitzat, que el fa amb una durada de 3 ó 4 dies. S'incorporen a la feina diària, tothom continua treballant i ell mateix o el Cap de pastisseria s'ocupa d'estar acompanyant i dirigint el nou "aprenent", mentre duri el curs preestablert. Que s'ha fet a mida del sol·licitant. M'explica que allò que han fet més són empreses però en la segona proposta, més a mida personal, ja en porten 5 en dos anys que ja és un bon nombre. És interessant constatar que en relació a les empreses el plantejament és també molt dúctil, ja que tant l'empresa es desplaça al seu obrador com ell cap a l'empresa. N'hi ha moltes que tenen cuina i restaurant, i així no hi ha cap problema perquè ell hi vagin a portar-li's allí la docència. També hi va haver el cas d'una coneguda central bancària de Madrid que els hi va enviar durant una setmana el seu cuiner perquè els formessin en pastisseria i elaboració de postres. Una altra empresa de Colòmbia van enviar a la cap i també al xef de pastisseria, que tenien sota la seva direcció 15 pastissers, i també van fer una estada de 7 dies. Normalment només en fa un al mes d'aquests cursos dedicats a empreses i creu que el client treu força rendiment del curs perquè rep una atenció del 100% des que arriba, quan s'està amb ell, fins a quan marxa. Hi ha una relació més directe.

Una altra línia del seu negoci és l'assessorament o "consulting" al que es dedica des de fa uns 10 anys aproximadament. Actualment està treballant per una empresa d'Hostaleria de València, està formant el personal i també treballant en la carta de postres.

En resum la seva feina es desenvolupa en la línia de venda nacional i d'exportació, en els cursos a empreses i/o personalitzats al màxim, i finalment en l'àrea d'assessorament a empreses o centres on la gastronomia té una vessant important; hotels, restaurants, etc. A part de la important fita del llibre, aquesta diversificació en el negoci el va portar a apostar en tancar-se en un obrador que no es veia des de fora, perquè volia fer-ho així, perquè era al mateix temps una manera de seleccionar ell mateix als seus clients i finalment perquè tenia el íntim convenciment que anirien a cercar-lo, com així ha estat. Creu que la vessant que està creixent més és la xocolateria i el assessorament, tot i que aquest segon té un predomini de cuina però poc a poc està interessant més la pastisseria i les postres. En aquesta línia m'esmenta la línia que te encetada amb aquella empresa esmentada d'Hostaleria a València amb els quals va firmar un contracte amb una durada de 2 anys i amb uns clars objectius, de diferents tipus, per assolir. Formar una sèrie de personal, fins a 7 ó 8 pastissers, portar-los al seu taller i cada més baixar allí per estructurar una mica la carta i un o dos cops a l'any els ajuda a canviar els pastissos, etc.

M'explica que ara té una estructura d'equip, una base formada que li permet marxar molt més tranquil. En aquest punt li esmento la teoria d'en Fermí Puig que avui en dia, en l'alta restauració el gran cuiner a més d'un excel·lent cuiner i tècnic, més que res, ha de ser un gran ideòleg. Creu que això és cert però que en un principi és molt difícil trobar l'equilibri entre estar dins i fora de la cuina. Perquè també és de l'opinió que si un té una pastisseria o un restaurant ha d'estar al peu del canó. La qüestió ve, la disjuntiva, quan l'empresa creix, o és diversifica, i llavors si es vol créixer, cal començar a delegar i a delegar. I és conscient tant de que aquest és el secret de poder créixer com que també que ell no és una persona a la que li resulti fàcil fer-ho. Que el dubte que tenia en un principi de si ho sabrien fer prou be,

com ell, com ell vol que es facin les coses, ha anat minvant però en part, persisteix. Voldria que manipuleessin tots, netegessin les coses i fessin les barreges a tal i tal temperatura en aquelles determinades condicions, com ell les ha après i les ha integrat. Però sap que això és impossible perquè tothom té el seu ofici, el seu propi aprenentatge i contra això és difícil anar. Però a la fi a ha arribat a la conclusió que ell marca uns criteris i unes directrius però mai podrà imposar a tothom el 100% de la seva opinió sobre la manera de fer les coses. I a la fi, també n'és conscient que a la fi passes a dependre, si es vol arribar a alguna cosa, del propi equip, perquè mantenen el dia a dia i saben interpretar unes idees. És a dir la ideologia que diu en Fermí. En el dia d'avui diu que marxa molt tranquil i que ja no pateix per si la trufa no sortirà tan bé o per si la xocolata no sortirà prou brillant.

Tot seguit m'ensenya el seu "book" o llibre de fotos amb totes les especialitats i em crida especialment l'atenció les monumentals escultures de xocolata que fa per celebracions o casaments. Són estructures gegants, m'ensenya per exemple dues grans inicials, una surt per un cantó del menjador i l'altre surt per l'altre cantó i es troben, s'uneixen al mig davant d'ela taula dels nuvis, al pastís al tall, surten perfectes i emplatats. Queda molt millor estèticament que tallar un gran pastís. Poden arribar a tenir fins a 200 quilograms de xocolata. M'ensenyà també diferents models; uns que representaven el contorn d'Espanya i Argentina, els seus dos móns, unes veles per a uns amants de la navegació i els altres tenen el lloc comú estimat de París. Veig també la línia del còctel dolç, una rebosteria avançada del segle XXI, etc, etc.

És inevitable, fins i tot avui un tòpic, anar a parar a l'Espai Sucre, la creació d'en Jordi Butrón si hom aspira a parlar de les postres. Probablement, per definició, ell seria "el" cuiner dolç. Un d'aquells heterodoxes que un dia arriben, no saps ben bé des d'on, i que aporten una riquesa de matisos que potser, tot estant allí, ningú més albirava d'una forma tan completa. I ell, un d'aquests, va, arriba i, tot d'una, sembla que es posi a fer i a desfer com a versos nutritius i harmònics, mengívols, des de la total impunitat de la llibertat d'intel·lecte i de pensament.

Celebràvem amb en Ferran i la Núria, els quatre, que ens havien premiat per un article publicat l'any anterior en una revista científica internacional. Era dijous, una mica massa tard pel meu gust d'anar a sopar, i ens aplegarem davant de l'atractiva entrada del "53" del carrer Princesa. Ens obriren la porta prop de les 9 i 10. Mal començament, pensava, mentre em sentia incòmode. Per sort, gairebé passat el lllindar l'esguard, el somrí a la cara de l'Alice, que porta sota la batuta de la Sònia, aquella sala de vuit o nou taules, em va començar a relaxar i em va transmetre una càlida tranquil·litat que aviat mudaria en benestar i que acompanyaria una de les vesprades més plaents de la meva vida. Compartir amb gent que estimes, temps, bon menjar i el do màgic de la paraula. Hi ha res que ho superi?.

Pels que no hi han anat mai, afegir que el lloc és un espai gairebé rectangular, posat de peu, de parets altes, i potser amb una mica d'excés de ressonància i que envolta, com si el volgués protegir, un altre rectangle envidrat, i per a dins, amb estants de fusta, el celler. El fons la cuina, que només l'endevines.

L'Alice, còmplice ja d'aquella vetllada, ens acompanyà a la nostra taula i ens guià una mica per allò que triar de la carta. No gaires plats, però tan suggeridors que n'hi havien masses. Llavors gran desconcert!. Entenguérem que hi ha havia un menú degustació petit de plats dolços, un més gran i un altre que incloïa dues mitges racions de plats salats. I aquí els quatre, fets un batibull, negociant menús, establint aliances, entre l'elecció del magret o el bacallà. Noves preguntes, noves consultes a l'Alice. I a la fi fer-li una proposta combinada de menú que ella ens confessà que normalment no es feia, però suposo que veient-nos com ens veia, perquè decidíssim d'una vegada que menjar, va acceptar anar-la a negociar a la cuina. Satisfactòriament, es clar!. Un cop arribats allí, el capítol de les begudes, més senzill, ens el beguérem amb aigua sense gas i un menú de maridatges a copes per en Ferran i per a mi.

Començarem en sec, els dos, amb cava, brindant nosaltres per tots (ja sabeu allò que diuen de brindar amb aigua). Un Ferret Guasch de l'Alt Penedès -no el coneixia i vaig pensar que li comentaria al Santi de Cal Xim- que en nas i en boca estava correcte i que ens va apropar un dels detalls més interessants de la sala d'aquell restaurant. Perquè uns 5 minuts després l'Alice se'ns acostava i em deia que què pensava jo de canviar les copes de cava, que no feien prou corona les bombolles, i que potser s'havia esbravat una mica. A la mitja copa de cava que ja no estava a la copa jo no hi havia trobat el gust desagradable d'un cava que s'esbrava i que tothom sap reconèixer. Però ens va portar copes noves i ens va servir d'una altra ampolla. El resultat del canvi fou retornar al joc visual, primigeni i característic del cava i les seves bombolles. I en boca també hi vàrem guanyar amb una menor acidesa i amb l'agulla fina i plaent del carbònic. Immediatament vaig pensar que be feia aquesta noia la seva feina i aquesta admiració va ajudar que entrés amb més respecte, que no pas curiositat, en l'univers particular de l'Espaisucre. I va ésser un encert aquesta predisposició que em va portar en un major gaudi de tot allò que anàrem menjant. Començaré parlant del pa d'avellanes (un fruit sec força important i poc tingut en compte), el de ceba, el de mantega i el "normal". Tots fets allí i amb una particular intensitat de sabors.

Arribaren els entreteniments, ambdós salats, una crema de pèsols amb escuma de iogurt i caviar amb una mica de menta que semblava com cristal·litzada amb sal marina. Posteriorment una finíssima coca d'oli, un petit dibuix líquid de salsa de soja i al damunt blat de moro bullit separat en compartiments fets amb cristalls de pebre. Ens van preguntar que ens semblava, que els hi interessava conèixer l'opinió dels comensals. I que va ésser un d'ells qui els va suggerir servir primer la crema de pèsols i a continuació la coca de blat de moro, donat que a l'inrevés, que era com el servien en un principi, l'un anul·lava parcialment a l'altre. I vàrem comentar que això sempre m'ho comenta el meu amic Juan de l' O'Peregrino que cal mirar molt en servir diferents plats que cap dels primers t'impedeixi gaudir dels altres. Per això sempre les diferents composicions que m'ha fet amb les angules, l'all i bitxo, gambes, vieires o zamburiñes, segons el cas, han estat sempre al final de l'àpat. Començarem amb el menú pròpiament dit: dues cremes de carxofes amb pa, ou i petits encenalls de pernil (fulles fregides i laminades de les esmentades carxofes sorgien del plat) i dues porcions de bacallà amb papada *choucrute* i cabell d'àngel. Tot seguit dos llocs de conill amb olives d'una tendresa absolutament fantàstica (els millors que cap de nosaltres havíem menjat abans en la vida) i pels nostres amics un magret d'ànec amb pa de pessic de xocolata sense farina i amb confitura de ceba que constituïen un veritable plaer pels amants de la carn d'aquest tipus. Tot seguit iniciarem tant els maridatges amb mitges copes com el menú de postres. Ens presentaren primer el Lira un curiós invent de Caves Massachs, a mig camí d'un *Moscato d'Asti* i d'un *Lambrusco*, fet amb *Chardonnay*, *Sauvignon* blanc i sucre afegit, que ens aconsellaren combinar amb les postres de litxis, fils gruixuts de pera, eucaliptus i un altre ingredient que no recordo. Probablement un "Gewus" hagués encaixat millor amb el gust predominant d'aquella fruita exòtica, però em va plaure força conèixer aquesta raresa líquida feta a Catalunya. La segona mitja copa, un vell conegut, un *Tokajy* hongarès de "3 putonnyos", amb el fons de fruites i espècies amb te i unes notes d'algun fruit sec que no vaig saber reconèixer, però es feia molt agradable de mossegar enmig d'aquella consistència líquida i "fruitosa". Aquella nit vaig aprendre que aquest meravellós vi hongarès que vaig descobrir gràcies al Cèsar Cànovas i al Santi Amigó, estava fet amb raïm Formi.

A continuació les següents postres en les prengüem amb un *Riesling* alemany, de verema tardana passat per barrica on hi havia també un altre tipus de raïm que no coneixia, el Kerner. I ho acompanyarem amb una mousse de xocolata blanca, pastís de iogurt i sopa de mandarina i l'altre un pastís de.....

Arribaren finalment uns xocolates blanc i negre amb espècies (curri, cardamom, pebre, nou moscada i vainilla), que maridava a la perfecció amb un Pago El Pulpito de Portugal. Crec que fou la copa que deixarem més escurada. I les darreres postres una crema de iogurt amb te fumat i gelat de xocolata gairebé pur. Aquí destacava l'intens sabor de tabac (el fumat) i per maridar-ho un Whisky de Malta, una mica calent pel meu gust, que em va fer pensar en la conversa amb en Fermí Puig que m'explicà la seva sorpresa quan en el Lucas Carton de París li van aconsellar una xocolata negra amarga amb un Malta molt envellit. I que la combinació l'havia seduït.

Previs als cafès i infusions els "petits fours", en una divertida escala d'acer inoxidable i a on entre les nombrosíssimes peces a tastar ens aconsellaren començar per la gominola feta amb suc natural de llimona i amb essència d'eucaliptus, aquesta darrera romania molt amagada però potenciava en nas el sabor de la llimona, galetetes de cacauets amb curri, rodones de caramel amb nips, (és d'on es treu el cacau), teules amb pipes, "fabatonges de vainilla", mantegada de cafè, bombó de praliné en gíngebre i uns ametllats de xocolata blanca.

I esmentar, només que sigui de passada, que tots aquells que tenim el cuc d'anar a tastar coses diferents de menjar sabem molt be que en gairebé el 100% dels casos que tasses noves combinacions, al dia següent l'aparell digestiu et recorda que estem fets per a menjar coses

més senzilles. No obstant això cap dels 4 va patir el més mínim problema. Com diu l'Agustí Peris no existeixen les casualitats, per la qual cosa cal donar-li al cuiner el mèrit d'aconseguir el prodigi.

Aquella nit no vaig poder quedar amb en Jordi però finalment dues setmanes després aconseguia quedar amb ell a la seva moderna i funcional escola de cuina. Passades les setmanes, tot ajustant retrospectivament les peces del puzzle, un s'adona aviat l'encert d'haver començat per anar a llucar i tastar la seva cuina, la seva proposta gastronòmica (mai millor dit en el seu cas), i després haver anat a cercar-lo a ell.

L'Escola no es gaire lluny del restaurant, es troba al carrer Sant Pere més alt, a tocar de la Plaça de Sant Pere de les Puel·les, un dels racons més romàntics i tendres que el meu record d'adolescent tardà i enamorat serva d'aquella que va ser durant gairebé trenta anys la meua ciutat. Encara avui puc sentir la intensa sensació física, l'emoció, que em despertà el descobriment de la serenitat i bellesa d'aquella històrica plaça de la meua extingida Barcelona. Melangies a part, aquell dia arribava una mica abans de l'hora i vaig trobar en Jordi abocat, immers i concentrat en l'anàlisi de diferents fulls de papers, assegut a la que semblava la seva taula de treball, i que es veia a través del vidre clar que mirava cap al carrer. Li vaig recordar qui era jo i que volia, i em va comentar que aquell mateix dia havia de lliurar les notes als alumnes del seu darrer curs de cuina i que em disculpés perquè em faria esperar una mica. Que havia d'acabar unes coses i també comentar amb els alumnes algunes de les qualificacions.

Vaig començar per la pregunta més bàsica, més tòpica, però alhora la que busca obtenir el màxim d'informació sobre l'entrevistat; que volies expressar quan vas dedicar-te al món de la cuina?. Quina motivació t'hi va dur?. M'explicà que el seu cas és una mica particular donat que ell ve del món de l'ensenyament. Havia estudiat magisteri, i després d'una sèrie d'anys ho va deixar de banda i es va trobar aleshores en un moment de la seva vida on no tenia clar cap a on adreçar-se. Tenia 20 ó 21 anys i es plantejava que fer llavors amb la seva vida una vegada haver optat per abandonar l'ensenyament. Una de les opcions de les que se li van obrir davant seu, diu que per casualitat, fou el món de la cuina. Explica que no hi ha cap tipus d'antecedents familiars, ni cap amic que s'hi estigués dedicant, ni tan sols que estiguessin en una escola de cuina. Però va assabentar-se de quines hi havia llavors a Barcelona, en va fer un petit examen d'accés i va començar en una escola de Restauració i Hostalatge, la de Muntaner. Em digué que en un començament s'hi trobava, més que res, estrany, una mica perquè mai, anteriorment, s'havia plantejat o havia pensat que es dedicaria a cap tipus de feina manual. Sempre s'havia vist a ell mateix desenvolupant una feina de caire més que res intel·lectual. Però recorda que a poc a poc s'hi va anar trobant millor i va arribar a un moment que dins de la cuina la part que més li agradava era la pastisseria. Creu que inicialment es va decantar per aquí perquè era una part on semblava que ningú hi volia anar. Quan es fan pràctiques la gent s'estructura o organitza en 5 partides: la freda que fa els primers plats freds; entremetier que fa els primers plats calents, la de carn, la de peix i la de pastisseria. I llavors es va rotant. I ell observava que en la de pastisseria sovint hi havia reticències de més d'un per rotar-hi. A ell li sobtava molt això; perquè no pastisseria?. Va anar veient que li agradava força el tema de la pastisseria i alhora va adonar-se que dins de la cuina aquesta "subespecialitzat" estava molt poc treballada. Que hi havia poca gent que s'hi dediqués en exclusiva a fer pastisseria de restaurant pròpiament dita i no de botiga. Des d'un principi el seu interès pel món dolç el veié -em diu que no em sap explicar per a quina raó- a dins d'un restaurant i no des d'una pastisseria tradicional. D'aquesta manera una part molt considerable del temps destinat a les practiques que havia de fer ho va destinar a l'aprenentatge de pastisseria de restaurant però tampoc sense cap motivació especial, sense tenir gaire clar llavors que volia expressar. Com una mena de voluntat amorfa.

Li vaig preguntar perquè aquest decantament tan radical cap a cuina dolça i em digué que per dues raons principals per la seva afecció i també a l'adonar-se que era un terreny gairebé verge i on calia fer-hi un desenvolupament. No hi havia cap lloc que oferís una proposta completa amb postres de restaurant i no de pastisseria. Tenint clar que la tècnica principal, les bases, fins i tot els ingredients, venen d'aquesta pastisseria de botiga però que s'ha adaptat al restaurant. M'explica que en aquesta adaptació, després, existeixen un estadi evolutiu, dos o tres, essent primer tot allò que es fa a la pastisseria. Hi ha un canvi d'ambient, de marc, que serà el restaurant i el producte que a la botiga es posaria en un expositor en aquest cas es posarà en un plat. Aquí pot haver-hi un carro que fa d'expositor però conceptualment no canvia res. El segon estadi evolutiu hi participa el cambrer amb una bona partició dels pastissos que ara fins i tot poden ésser de dimensions individuals i el tercer estadi que és el que ell considera el més interessant en el qual ell té una teoria que em comenta que pot ser tan bona o tan dolenta com una altra; en els anys 70 quan comença la "nouvelle cuisine" el cuiner fa el plantejament mental que com ara ell és el propietari del restaurant, a partir d'aquell moment, vol tenir el control absolut d'allò que surt de la cuina. El cambrer comença a perdre cert paper o lloc a la sala i esdevé un mer "transportador" de plats. Ell creu que aquesta és la raó principal del progressiu empobriment del treball a la sala i que diu que per sort s'està recuperant. Trobo molt interessant aquest tema que ha tret a la conversa i que és el primer cop que un cuiner m'ho comenta d'una forma tan clara; que la "nouvelle cuisine" portà un retrocés conceptual de la sala!. Em diu que si, que tradicionalment el cambrer portava una peça sencera en una safata, la netejava, la servia, fins i tot la trossejava, la salsejava o la completava magistralment davant el client – com fan excepcionalment i com ningú al Via Veneto- i a partir d'aquell moment el cuiner diu que de cap manera, que a partir d'aquell moment ell tindrà el control absolut de tot, estèticament, fins i tot de com s'emplata allò que ell ha pensat, dissenyat i executat. I l'impacte de tot plegat en el clàssic carro -insisteix que és una teoria seva i que no la vista escrita enlloc- vingué donat en què el pastisser no tenia el mateix horari que el de la persona que feia la carn o el peix. Venia una mica abans, feia la seva feina, la seva producció i se'n anava perquè era absurd que romangués allí per què del servei del seu producte se'n encarregava el cambrer. Feia un horari diferent del cuiner i molt probablement molt semblant el que es podia fer en una pastisseria. A partir de la nouvelle cuisine el pastisser que treballa a un d'aquests restaurants comença a fer el mateix horari que el cuiner "normal". Això comporta que per primera vegada coincideixin en el mateix horari un cuiner i un pastisser i ell creu que aquest primer contacte físic va produir de manera inevitable que ambdós s'interrelacionessin i s'influenciessin mútuament. I em posa l'exemple d'allò que passa a una cuina, que quan un cuiner vol alguna cosa sempre serà quelcom dolç i llavors s'apropa al pastisser, perquè ja està massa avesat a les coses salades i el mateix succeeix amb un pastisser. Com hem dit és evident que hi ha contactes; "què estàs fent?, que és això?. I llavors passa que ambdues disciplines tendeixen a apropar-se perquè els cuiners volen "prendre'ns", tècniques, ingredients, presentacions, i també passa a l'inrevés i s'esdevé una simbiosi que no es donava abans perquè no es produïa aquesta coincidència, aquest contacte horari.

Tot seguit li pregunto quins poden ser els sabors bàsics de la pastisseria i em respon que a partir d'aquest enllaç que s'establí entre cuina i pastisseria, els pastissers de restaurant, els anomenats cuiners dolços, poden emprar qualsevol ingredient que s'emprí a la cuina. Qualsevol, tenint sempre però -com em diu- la frontera del sentit comú. Ja sap que és una frontera molt fràgil (ja ho diu la dita popular sobre el sentit comú) que depèn de cadascú. En el seu cas el seu sentit comú li diu que no s'ha d'ajuntar, per exemple, carn i peix. Això, aquesta consciència sobre el propi sentit comú i sobre el gust estàndard li permet saber, ser més ho menys conscient, quan fa o ha fet unes determinats postres, si allò creat agradarà a

una minoria o a una majoria de persones. Creu que allò veritablement difícil és fer unes postres creatives, diferents i que agradin a molta gent. Fent servir un símil literari aconseguir un “En nom de la rosa”, en postres, creatiu, agosarat i alhora apte per a tots els públics. Això és el veritablement difícil. Fer unes postres complexes, creatives, amb coses, amb ingredients, que ningú coneix és relativament fàcil. Diu que “êpater”, que sorprendre així és molt fàcil. El que és difícil és fer una cosa diferent amb una poma, amb una taronja, etc. Fer coses amb ingredients, amb elements, que tots els tenim assimilats. O també les seves possibles combinacions. També perquè hi ha un component humà de difícil explicació que quan un va a un restaurant i et posen una cosa nova, un ingredient que no coneixes i que al tastar-lo el consideres fins i tot fastigós, davant de la pregunta de que t’ha semblat gairebé sempre contestem que molt bo. Hi ha por, o un creure, que si contestem que allò que ens han donat no és bo que farem el ridícul. La tendència a pensar: “... si ho posat aquest senyor que te aquest restaurant amb aquestes estrelles, segur que és bo, segur que sap el que es fa, i que jo no hi arribo. Millor que no es noti...”.

Trencant una mica li vaig comentar la meua visita, amb la Dolors, la Núria i el Ferran, al seu restaurant i la sorpresa davant del fet que malgrat haver pres el menú degustació, i fins i tot d’haver fet combinacions amb els menús possibles, al dia següent, tots plegats havíem fet una digestió perfecte. Tenint en compte que el sistema digestiu de la Dolors és a més extremadament fràgil. Jo tinc la teoria, com en cas d’en Jordi Butrón que te les seves i no les ha vistes escrites enlloc, que la cuina creativa o avantguardista, si no està molt ben feta o pensada, et fa pagar una factura gàstrica al dia següent. I creieu-me és una teoria basada en l’experiència. Darrerament vaig tenir el plaer de constatar que una de les persones que se’ns dubte haurà menjat en els millors restaurants del món, en plena eferescència del boom de la nouvelle cuisine, en Josep Puig, coincidia amb la meua apreciació. Però la cuina d’en Jordi, malgrat la riquesa i el nombre dels ingredients que pot arribar a emprar no empatxa, no et retorna, com no et retornaran mai les xocolates d’en Enric Rovira. Mentre li preguntava si li feia alguna cosa especial, si prenia alguna mesura específica destinada a aconseguir aquest bon resultat en el païment d’allò que ell cuinava, em va cridar l’atenció la seva expressió mig de sorpresa mig de divertiment. Em respongué que allò que li hagués cridat veritablement l’atenció hagués estat que la seva cuina ens sentés malament. M’explica que la tendència actual de la cuina, també de la pastisseria, és alleugerir i treure greixos i sensacions feixugues. Molts dels seus postres -afegeix- tenen un nivell de sucres i de greixos baixíssims i que aquí pot raure l’explicació. Però que en el seu menú tot i que algunes postres poden semblar estranyes hi ha sempre un perquè, una cerca d’un determinat equilibri. Per explicar-m’ho millor es va interessar pel menú que havíem fet i va afegir que en el més complert, el de 5 plats, es pot expressar, presentar millor, el que ell proposa. Les primeres postres sempre acostumen a ser refrescants: àcid, aigua, gelat, granissat. Les segones acostumen a ser unes postres tèbies i les terceres és el més feixuc, xocolates, fumats. I sempre segueix aquest tipus d’evolució. És un menú que està pensat per gaudir primer d’aquestes coses refrescants i si a més s’ha menjat unes coses salades abans, rentar la boca, per a seguir, per a continuar menjant. Els segons són unes postres en les quals ja es comença una mica a mastegar, són coses amb més de cos. I els tercers són més contundents, gairebé sempre amb presència de xocolata. I constantment manté aquest plantejament, aquesta evolució. Creu que això sovint no es té en compte i que a ell, particularment, el posa un xic nerviós perquè així com en un menú normal hi ha un primer que serà un entrant, una sopeta, unes verdures, una amanida, i després un segon, carn o peix amb guarniment, aquí ningú se li acudeix canviar l’ordre natural dels plats. I es va sempre del menys al més i a més hi ha una gradació de sal. Es comença amb fred, tebi i després més calent perquè això que sembla absolutament casual no ho és. És l’absurd d’un lloc “x” on et posen dos postres - mira que bé, dos postres- i el primer d’ells és de xocolata, que a més està molt bo, i tot

seguit una sopeta de llimona, que tanmateix podria ser de bananes o de mango donat que el paladar està saturat per la xocolata i ja és incapaç de gaudir d'allò que se li està oferint en aquell moment. Et poden explicar que aquella sopeta tenia a més matisos florals, però prèviament ja t'han matat la capacitat d'apreciar-ho. Perquè el que sembla lògic i natural al món salat no ha de ser el mateix, respectar-se, al món dolç?. Perquè ha de ser el campí qui pugui- es pregunta en Jordi-?. I la raó és, es troba, en la primera part de la conversa, és un territori verge, no hi prou cultura de les postres. Diu que encara hi ha gent que confessa obertament que ells no mengen postres en un restaurant. I per quina raó passa això?, es pregunta ell, tot responent-se alhora que és perquè hi ha una uniformitat absolutament aclaparadora; les “cremes catalanes” (que em perdonin per la generalització les germanes Reixach perquè la seva és la “crema catalana” per excel·lència, l'ideal a imitar), macedònies de fruita, mousse de xocolata i potser alguna cosa de fruits vermells o de poma o taronja. Hi ha una uniformitat que fa por. I per acabar-ho d'adobar són unes postres avorrides una mena de “merendolas”, que és com les anomena en Jordi.

Així si un ha optat per un menú degustació el mínim que s'hauria de fer es donar dues postres; el primer una sopeta o alguna cosa refrescant i tot seguit, a continuació una cosa més feixuga. Però si us plau- exclama en Jordi- no és l'hora del berenar, que són unes postres de restaurant!. Però creu que això no s'acaba d'entendre, i no només en tema de porció, de quantitat, si no també en qüestió de sabors. Sembla un assumpte molt clar, fins i tot bàsic, però a la realitat, en el dia a dia, no és així. També critica un altre aspecte en el que ell n'està especialment entestat en lluitar-hi i és que quan el pastisser o el cuiner fan les postres del restaurant, quan fa les proves prèvies, planifica per exemple que els sabors siguin, poma, canyella i iogurt. Aquests postres arriben al client que el tasta i quan des de la sala el cambrer pregunta si està bo si li ha agradat, el comensal respondrà segurament que sí, (ja hem comentat abans la por al ridícul), però si és sincer i se li pregunta segurament no hi haurà trobat el gust subtil de l'esmentat iogurt que el cuiner volia presentat en aquells postres. I per quina raó ha estat així?. Perquè tot sovint no es noten alguns dels ingredients que hi han dins d'unes postres?. Perquè les condicions gustatives del cuiner quan fa o quan planifica, o fa les proves, d'un plat dolç no són les mateixes que les del client quan s'ho menja. I és així perquè a l'hora de les postres és quan el paladar està més saturat més embotat. Hom s'ha menjat no se quants plats, a més a més beguda i fins i tot hi ha la possibilitat que hagi menjat formatges d'aquells amb aromes tan potents. Llavors, comenta en Jordi, tot allò que es vulgui dir a nivell gustatiu, que es vulgui comunicar al comensal s'ha de marcar gustativament, més que explicar, d'una forma molt clara. I una de les raons d'això és que tant a nivell d'olfacte i de gust som una espècie animal limitada. No som superdotats, ni destaquem amb aquests sentits. Tant de bo, que fos així!. I alhora en Jordi comenta que li agradaria tenir a la seva disposició creativa, en el moment que amb els seus plats vol comunicar o expressar una combinació o uns sabors determinats, el client amb la llibertat d'un paladar verge “d'agressions” prèvies. Però això no és possible, no es pot tenir el paladar del comensal en aquestes condicions i això és quelcom que s'ha d'acceptar i tenir en compte. Per aquesta raó creu que ha de marcar força els sabors i fins i tot ser una mica agressiu, però sempre sense arribar a ofendre. Sense perdre al mateix temps la subtileza. I aquest és un problema recurrent i que es troba a tots nivells; el no tenir en compte en quin estat arriba el paladar quan es mengen unes postres. Que si en un plat ell vol que jo noti el gessamí l'haurà de marcar bé, però tampoc de manera que s'imposi sobre la resta d'ingredients, és a dir sense ofendre com m'ha dit abans.

Escoltant al Jordi Butrón entens la raó de que tingui aquests menús com tancats, rigorosament planificats. Que és evident des del principi la voluntat pregonada de mantenir un control sobre allò que s'està oferint al client. En Jordi somriu obertament mentre reconeix que això és evidentment el que busquen. Em diu que tret que el comensal no sigui un client

habitual que hagi menjat varies vegades els menús, no acostumen a fer variacions. Li comento que a nosaltres ens van deixar fer de més i de menys i en Jordi creu que això depèn una mica de la llibertat d'elecció del “maître” que, en un moment donat, valora la possibilitat o no de fer-ho. Però reconeix que no és una cosa que li agradi molt que es faci perquè ell ha fet les postres suposant que es menjaran una sèrie de coses i en l'ordre planificat d'una certa manera. El que si veu lògic i acceptable és canviar les primeres postres d'un i d'un altre menú. Li comento que és allò el que varem fer.

Entrem tot seguit de ple en saber la seva opinió sobre els maridatges entre vins i postres. És conegut que ha estat quelcom volgut i considerat des dels inicis de l'Espaisucre. Em diu que ho troba molt interessant i que és una parcel·la que sempre han cultivat ja que el món del vi tracta amb elements, amb aromes, amb els quals ell també tracta amb la cuina dolça, amb les postres de restaurant. Tant en els vins negres com en els blancs hi ha elements florals, elements de fruita, elements de fusta, de xocolata, regalèssia, fruits vermells, etc. Em diu que tant els sabors com els gustos del vi negre i blanc els treballa normalment però no de forma aromàtica i gustativa, que és la forma amb la qual es mostren o estan en el vi, si no que ell ho fa en la seva forma més física. Per això creu que són necessaris els maridatges. Perquè els veu i els entén com una cosa natural com un perllongament d'un estat líquid a un de sòlid, o a l'inrevés, d'un mateix aroma i sabor.

Vaig veient que han anat arribant alumnes desitjosos de veure i de comentar les notes, que en Jordi fa certa estona que se'l nota inquiet en el seu seient i li proposo d'aturar per uns minuts la conversa. No oblidem que estic disposant d'un temps que tot i pertanyer-li a ell em dona.

Reprenem la conversa amb la pregunta clàssica, la que més m'agrada fer, a més de la motivació personal per la feina, que és saber quin és el procés mental que ell segueix en la creació d'un plat. O dit d'una altra manera, en què s'inspira?. S'atura i em respon que no creu que tingui prou temps per a explicar-m'ho tot, però que intentarà fer-me un resum. Diu que hi ha, a grans trets, 3 fases essencials: la primera seria estudiar els ingredients; la segona, escollir les tècniques adients per a cada ingredient i tres l'emplatat. Aquestes són les tres fases bàsiques per a fer un plat, però per a ell la més important és la primera; escollir els ingredients. M'explica que sobre aquest punt acostuma a preguntar als alumnes que tenint a la seva disposició tot allò que es troba a la Boqueria (llevat de les coses que l'esmentat sentit comú recomana no utilitzar), sota quin argument procedeixen a escollir o seleccionar un ingredient i no un altre?. Creu que això és el veritablement difícil!. Que cal tenir una “premeditació” abans d'escollir els ingredients que no es poden seleccionar al tum-tum. Aquí hi veu el problema, el punt on poden haver-hi les discussions. Hi ha gent que podrà dir que això dependrà de com et ve, que si és una cosa refrescant li posaràs una altre del mateix tipus al cantó, però en el seu cas, el seu argument és escollir els ingredients de forma que puguin unir-se o no amb d'altres. I bàsicament els dos tipus d'unions que hi ha és una de contrast, fruita amb greix, meló amb pernil i l'altre de tipus simpàtic, aranja i llimona, és a dir del mateix camp gustatiu. Aquesta d'una manera molt senzilla seria l'explicació. Però, després evidentment, a l'hora d'escollir els ingredients hi ha un munt d'arguments a tenir en compte com, per exemple, la temporada en la que ens trobem, la funció que tindran aquestes postres dins del menú, donat que no és el mateix fer el darrer plat que han de ser sabors forts, com regalèssia, xocolata, cafè, greix, etc., que fer uns primers postres. La funció d'unes postres determinades dins del menú ja delimitarà la seva composició, el seus integrants, la tipologia dels aliments que escollirà i alhora dels que es prescindirà. Un altre línia d'argumentació podria ser la deconstrucció que és agafar un concepte que tothom coneix i procedir llavors, de forma sistemàtica, a canviar les tècniques inicials. Com ja m'ha avançat abans allò que ell anomena arguments, les vies o procediments creatius, poden pouar de moltes i diverses fonts. Esmenta que en general prefereix tenir constància, tenir

arxiu, de les característiques de tots els ingredients i intentar trobar unions entre ells. Li comento que sempre m'havia sobtat, fins i tot meravellat, allò que m'han anat explicant diferents cuiners que a partir d'uns sabors individuals que tenien mentalment arxivats eren capaços a arribar a composicions que "coneixien" en el cap sense abans haver-les tastat a boca. Em respon que aquest fet no m'ha de sobtar perquè al meu nivell de comensal també puc ser capaç de fer aquest exercici. Que si ell em diu poma i canyella immediatament seré capaç de fer avinent aquest sabor, d'estar-m'ho menjant mentalment, perquè ho conec i ho he interioritzat. Com també el sumatori de pollastre i patates fregides. Per això la capacitat, la facilitat o dificultat, d'imaginar una combinació d'ingredients estarà en funció de la nostra habilitat per a desenvolupar el múscul del paladar, parlant metafòricament, mitjançant l'aprenentatge i l'entrenament. I per això un dels assumptes als quals ell dedica major temps dins de la docència que fa a l'Espaisucré és tastar sistemàticament i a cegues tots els ingredients que considera que puguin utilitzar-se, tenir cabuda, en els plats del seu restaurant. Fan cates exclusivament de fruits vermells, de tipus de pomes, tipus de peres, tipus d'alcohols, tipus d'infusions, de xocolates, de greixos, de formatges frescos, de formatges curats, etc. Tot es tasta sistemàticament per aconseguir que cadascú es faci el seu arxiu mental de tot allò que disposa i amb el que podrà o no treballar culinàriament en un futur. I també comenta als alumnes que tampoc es pensin que tastant-ho una vegada ja ho tenen arxivat. Que cal constància, l'entrenament abans esmentat. Que si be hi ha moltes formes d'aprendre creu que a grans trets n'hi ha tres: una seria anar a menjar a llocs, als restaurants, dos estudiant a una escola, compaginant-ho amb estades a diversos restaurants i tres mitjançant coses físiques com llibres, revistes etc. Siguent potser allò més important anar a molts restaurants, perquè per molt que ell digui que la regalèssia i l'anís funcionen molt be cal també que un mateix ho tasti. Perquè no hi ha dogmes de fe a la cuina. Tot s'ha de tastar.

Li pregunto com va néixer l'Espaisucré com a restaurant i m'explica que va començar ara farà 4 anys i amb l'idea, el plantejament, que fos un element conjunt; mai ensenyament sol o restaurant sol. Sempre, des del primer dia, una unió dels dos. I va venir donat perquè ell estava treballant en un altre restaurant i allí li va dir al cuiner d'aquell restaurant que perquè no feien menús de postres. En el menú degustació, que hi havia dos postres, s'havien trobat persones que mostraven interès per tastar algun altre plat dolç més, per la qual cosa va proposar-ho. I a més a més fer-ho als mesos de l'any i també els dies en els quals, teòricament, es treballava menys; que són respectivament gener i febrer i dilluns, dimarts i dimecres. Com que no representava cap despesa extra i a més la feina requeia totalment en la part dolça de la qual ell s'ocupava la idea fou acceptada. La seva posada en marxa fou molt exitosa. Allò va ser l'espurna a partir de la qual ell es va plantejar si no seria possible fer un restaurant de postres. Li pregunto com, a partir de la primera idea va fer la conjugació d'afegir-hi una escola. M'explicà que ja en els seus primers dies de cuinar ja feia demostracions, mostrava com es feien els plats dolços, i inicialment ja va veure que un restaurant de postres sol no tindria prou força per mantenir-se, i que a més a més la idea "donava" joc més per la nit que per el dia. Perquè no veia a la gent menjant quatre o cinc postres el migdia, ja que llavors està més per la feina. Per això el seu restaurant té aquesta ambientació nocturna, certa foscor, una determinada decoració, amb llum a les taules perquè creï com un ambient càlid. I afegeix que tenen la sort que la gent quan ve a l'Espaisucré hi ve per a gaudir i no només a menjar. Ve a passar-s'ho be i no només a efectuar l'acte primari de menjar. I creu que per ells això és una sort. I que a més funcionen d'una manera gairebé total amb reserves, un 90% i escaig, fins i tot fent reserves per Internet, especialment els estrangers i a més a més amb molt temps d'antelació.

Han aconseguit un lloc on la gent es deixa portar. I afegeix que en un principi van intentar una altra estructura de carta que consistia en grups de tres o quatre postres dins d'anunciats

generals de primers postres, postres intermitjos i postres per acabar. Això permetia més possibilitat d'elecció però significava molt més esforç i treball per la cuina. Van canviar-ho primer per facilitar la feina a cuina i en segon lloc per a tenir més control de les possibles errades.

Tancant ja la conversa li vaig comentar que m'havia agradat molt el personal que tenia a sala, la Sònia i l'Alice. Que un quan comença a anar una mica sovint a restaurants aprèn a agrair i a valorar un bon servei. I que un bon servei, amb la base de la predisposició personal dels cambrers, rau amb moltes coses. Li vaig comentar el detall de les bombolles del cava que ja em va dir a mi que l'Alice és de les cambreres, dels bons cambrers, que com un dia em va explicar en Toni Massanés rememorant la seva trajectòria professional, que quan miren dins d'una sala han après a veure-hi els més mínims detalls. També em va agradar comentar-li al Jordi que quan entres al seu Espaisucre trobes un plantejament, els seus menús, molt tancats. Fins i tot excessivament. I que en un principi allò et sobte i que no ho acabes d'entendre, només intueixes que estàs, que entres, en una mena de joc amb unes regles i que has d'acceptar-les tal com venen, com t'ofereixen. Ara que acabo de conversar amb en ell entenc que a l'Espaisucre les coses hagin de ser com són. D'una primera volada hom pot pensar que la cuina dolça d'en Jordi Butrón és una cuina intel·lectualitzada, massa pensada. Però que voleu, en Jordi és un intel·lectual de cap a peus, un home de pensament, una persona que molt aviat va començar a gaudir en exercitar el "múscul" de la intel·ligència mitjançant el coneixement i la sistematització que és aquella que estructura de forma assumible i emmagatzemable l'esmentat coneixement. Per tot això és un cuiner amb un discurs propi, elaborat, perquè res escapa, res és aliè, a la seva ment analítica de docent. I d'aquesta manera va entendre aviat que un restaurant de postres sol, aïllat, fàcilment podria esdevenir flor d'un dia per manca de fonaments, d'un mínim arrelament conceptual. L'escola era indispensable per tot plegat pel projecte i pel propi Jordi, per la seva vocació docent. Mai el magisteri, la voluntat d'ensenyament, com res en la vida, són fets casuals o de generació espontània. Un altre tema seria esbrinar que va portar a escapar el desenvolupament del magisteri clàssic pel qual s'havia format. Però això són coses personals i tampoc no cal entrar-hi. Segurament el desconcert de l'educació que diria en Salvador Cardús nascut de la desorientació general de tota una generació, o de dues, que hagueren de reinventar-se referències pròpies rera una llarga dictadura. Un tema que al meu amic Toni i a mi ens apassiona i que es bàsic per apropar-se i entendre, des de l'edat dels "quaranta-i", a aquells que voregen, més amunt o més avall, la trentena.

De l'Angelo Corvitto en vaig saber l'existència pel Jordi Roca. I com sovint passa en aquests casos, quan descobreixes o coneixes quelcom o algú que et ve de nou, posteriorment, te'l trobes, en sents parlar, arreu i per tothom.

Aquest home és una referència indiscutible de la gastronomia, amb majúscules, del nostre país o fins i tot europea. M'atreviria a dir que el seu mèrit no rau principalment en allò que ha fet fins ara, una vida sencera dedicada, sense pauses, al treball i a la investigació sobre el gelat artesà, si no en allò que ha sembrat, que ha ofert generosament dels seus enciclopèdics coneixements pràctics perquè d'altres, perquè tots, en treguin profit.

Quan el sents parlar, quan mires el seu meravellós llibre sobre els secrets dels gelats, els gelats sense secrets, t'adones que porta tota una vida esforçant-se per posar una base sòlida, sistemàtica, experimental, a partir de la qual noves fornades de gelaters podran recolzar-se sòlidament, fins i tot un al damunt de l'altre, sense cap risc que res s'enfonsi, per a mirar més enllà, si cap. Poques parts de la ciència culinària es poden ventar de comptar amb una obra magna que plantegi una escolàstica tan avançada. Per exemple la pastisseria, tot i comptar amb gent que podrien apropar-s'hi, ho te encara pendent. Tot i que espero que per poc temps.

En la segona quinzena d'agost del 2004, aprofitant un cap de setmana convidats amb en Ferran, la Núria i l'Anna a la Platja de Pals vaig concertar una entrevista amb l'Angelo a Torroella de Montgrí que és el poble de la seva dona, el seu i el del seu fill.

Vàrem quedar de bon matí a la cafeteria Angelo i després de ben esmorzar, demanarem per ell i la seva dona ens acompanyà a la casa familiar al mig del poble. Una casa meravellosament restaurada, però en consonància estricta amb les cases del veïnat. Sortosament aquell dia, m'agrada compartir les coses bones amb qui estimo, des del començament de la conversa m'acompanyava la Dolors.

Quan va arribar a Catalunya?. "... la primera vegada l'any 1963, però d'una manera estable a partir del 76. Vaig néixer a Sicília, però el pare, quan jo era molt petit, va decidir emigrar a França. És a dir que tots els estudis els vaig fer allí. I va ser des de França que vaig venir un dia com turista a Torroella, vaig conèixer la meva dona, ens vàrem casar, vàrem anar a viure a França durant dos anys i després com el meu sogre tenia un Hotel-restaurant, la Fonda Cotoliu que era molt coneguda a Torroella (ara està tancada), ens van proposar regentar la fonda. Per mi era un repte i em va agradar. A més hi havia l'ambient, el clima i tot això. Em vaig trobar que la fonda ja "estava feta", funcionava amb un sistema de feia molts anys, amb un menú establert del que no es podia canviar res. Allò únic que es podia canviar eren les postres. I d'aquí que vaig entrar en el món de la pastisseria i sobre tot de la gelateria.

Jo a França havia tingut cura de les colònies de vacances, de l'obra social, d'una empresa molt gran. I no tenia res que veure amb la gastronomia. Va ser per mi una cosa molt nova.

I va ser que quan vaig voler fer les postres pel restaurant, vaig veure que per la pastisseria no hi havia cap tipus de secret. Hi havia llibres, manuals, cursos, però en canvi en gelateria no hi havia absolutament de res. No existien llibres, no existien cursos. Era com un secret, com un mite. No podies anar a investigar i això encara passa ara. Pots ser cuiner o pots ser pastisser, hi ha escoles, hi ha gremi. Si vols ser gelater no hi ha res!. Oficialment no existeixen, està deixat de la ma de Deu!. No hi ha absolutament de res!. Una persona jove que vol ser un gelater no pot fer-ho a través d'un medi oficial. Ha de fer-ho d'una mena de manera autodidacte. Això em va xocar. Com és que un producte tan popular que està a l'abast de tothom no hi ha una escola que t'ensenyi a fabricar-ho?. I a partir d'aquí vaig investigar tot sol i em vaig apassionar. I no vaig començar a partir de llibres si no a partir que no vaig trobar res. Com es pot fabricar un gelat sense res?. Com ho faig jo per aprendre

a fer un gelat?. I una cosa que em vaig dir a mi mateix va ser que si jo algun dia arribava a aprendre alguna cosa no faria el mateix (no deixar res escrit), que m'havia trobat. Perquè això és molt dolent per la professió, perquè si alguna persona vol aprendre a fer de gelater ha de començar de zero i llavors la mateixa professió torna a un nivell de zero. I quan ha après alguna cosa, ja és gran, sap el que li ha costat i no ho transmet. I a partir d'aquí entrem en un cercle viciós, on la persona que comença sempre ho ha de fer del no res i no avança. Els gelats industrials es van modernitzant, estant al dia, cada vegada es fan més be mentre els artesans no surten del pou. Al contrari del que passa amb la cuina. Els cuiners cada dia són més i més joves. I no és perquè ho hagin après a casa gairebé des del naixement si no perquè han trobat una base feta pels cuiners que han vingut al davant. Hi ha cursos, hi ha llibres com els d'en Ferran Adrià que t'explica tota l'evolució que ell ha anat tenint des del començament. Això és una base importantíssima per la gent jove que ve ja que comencen ja des d'un nivell, des d'una plataforma altíssima. I si aquesta persona té interès de veritat i a més aporta alguna cosa nova, llavors, el tema assoleix unes dimensions increïbles. No se si coneixes a *l'Andoni Aduriz*, de *Mugaritz*, te al voltant de 30 anys i es considerat un dels millors cuiners d'Espanya, que actualment vol dir Europa. Per la seva joventut té un avenir molt ampli i va començar amb allò que havien deixat fet els seus antecessors: l'Arzak, en *Pedro Subijana*, i en Ferran Adrià. Per tant el cuiner transmet el seu saber i el pastisser també, però el gelater no ho feia. Jo he volgut tallar una mica aquest cercle viciós instaurant primer col·laboracions amb revistes, cursos amb professionals, després el llibre i fins i tot amb programes informàtics. I sense cap tipus de reserves. No és cap casualitat que el llibre es digui "El helado sin secretos". He volgut anar al fons. Fins el moment qualsevol llibre sobre els gelats, tres quartes parts et parlen de la història que si els fenicis i els romans. I jo no ho he volgut fer així. La història del gelat en el meu llibre és mitja pàgina i la resta va directament al gra..."

Escollar el pulcre català d'en Angelo, allò que ens explica, sota un blau intensament blanquinós, des d'una de les terrasses de casa seva, és veritablement un intens plaer intel·lectual estètic, un autèntic privilegi. Li demano si em pot definir d'una manera fàcil i entenedora que és un gelat artesà: "... una definició senzilla seria que un gelat és una mescla que es consumeix freda. I per aquestes característiques necessita uns ingredients, una tècnica per equilibrar aquests ingredients, i un procés d'elaboració. I per fer un gelat d'alta qualitat es necessita una maquinària, perquè el gelat ha d'agafar aire en el mateix moment que es refreda. Si no, no tindria aquesta textura que sabem, que tots coneixem, que és cremosa, "espatulable", seria un polo. Perquè un polo és un gelat sense aire. I això ho permet una màquina que en el mateix moment que refreda, bat i, d'una manera natural, incorpora aire. Un gelat artesà incorpora d'un 30 a un 40% d'aire, mentre un d'industrial en pot incorporar entre un 100 i un 150%. A més a més la llei espanyola diu que un litre de gelat ha de pesar com a mínim 420 grams i això vol dir que pots incorporar aquest 150% d'aire perquè la resta des de 420 mg fins arribar al litre és aire. I industrialment ho fan amb una màquina especial que automàticament el va incorporant. Nosaltres a nivell artesà no incorporem aire, però succeeix que la mateixa mescla te la capacitat d'absorbir-lo. Un gelat de qualitat no industrial no ha de superar el 40% esmentat d'aire, perquè a partir del 50% el mateix aire dispersa el sabor, després el color i esdevé un gelat "buit" a la boca, que no "pesa", per què l'aire no pesa..."

Torno a interrompre el que ens està explicant, amb una inversemblant capacitat docent, que sembla que s'hagi passat bona part de la seva vida donant cursos, per que m'aclareixi una mica la importància que creu que te la nova maquinària, els nous estris tècnics que s'han anat incorporant a la gelateria. És un tema que conceptualment, des de la meua altra vessant d'historiador de la medicina frustrat, m'interessa força i al que penso dedicar algunes reflexions a les conclusions finals: "... el gelat no seria tan popular avui en dia si no hagués

sigut per unes màquines que fessin que la producció no fos tan important, tan “popular”. Abans fer un gelat era una cosa molt laboriosa. Per exemple en els temps dels àrabs d’Al Andalus, a Granada, anaven a buscar la neu a les muntanyes de Sierra Nevada, la barrejaven amb suc de fruita, posaven una mica de mel i feien un sorbet, que anomenaven “*sherbet*”. I a Sicília que tenien l’Etna, amb les seves neus perennes, i fins i tot s’havien fet una mena de coves amb un pou a dins que posaven d’una manera especial que conservava la neu i quan la necessitaven per a fer un sorbet no havien de tornar a pujar a les muntanyes. I també actualment a Menorca encara es pot trobar aquest tipus de cova, aquesta mena de “nevera”.

Veritablement la popularització del gelat ha vingut de mans de la indústria, de la màquina industrial, que ha fet que el gelat pugui ser tan popular. Qui no se’n recorda d’aquella maquineta feta a mà, d’un gelater que feia 3 ó 4 litres de gelat amb gel i sal primer, després amb gel, sal i potassi. Que feia racions del gelat i quan acabava la producció ja acabava el dia”.

Li demano tot seguit si em pot resumir els passos per fer un gelat de forma artesana. Com és començada?. “.... amb una operació molt important que és la pasteurització. Pasteur va dir que les bacteries es morien a partir de 100°, però els sucres a aquelles temperatures caramel·litzen, canvien de color i fan el caramel, la llet ja no té el mateix gust, el rovell de l’ou tampoc. Llavors no es podia anar fins aquests cent graus i va establir 85° com a límit per què no canviessin el gust dels aliments. Però a 85 graus hi ha una sèrie de bacteries que es resisteixen, que durant el temps de pujada de la temperatura es van fent una mena de cuirassa per a protegir-se del calor. I ell va inventar la pasteurització que consisteix en, justament un cop arribat a 85°, fer entrar fred fent via de manera que les bacteries que s’havien protegit pel calor no ho estan pel fred. I això s’ha de fer en menys de dues hores. És a dir que tant la pujada com la baixada de temperatura, fins a 4 graus, és un operació d’aquesta durada. Per a nosaltres és un operació molt important perquè a més a més de treure la càrrega bacteriana, que no és esterilització (en la pasteurització es conserven només unes bacteries, en quantitats limitades i suficients per que el cos humà pugui suportar-ho), ens serveix per amalgamar el nostre producte. Perquè hi ha ingredients que són sòlids com el sucre i la llet en pols i d’altres que són líquids, com la llet i l’aigua i ens serveix per a lligar-ho tot i perquè no faci grumolls. Per tant és una operació molt important.

El segon pas és la maduració. Hi ha una sèrie d’ingredients que s’han d’acabar de lligar entre ells i sobretot un de molt important que és l’aigua. L’aigua no pot quedar solta, lliure, cada gota no lligada, sense res, és una partícula de gel, perquè és l’únic element dintre del gelat que es congela a 0°. A aquesta temperatura es començarien a formar cristalls de gel. Per això, per a nosaltres, és imprescindible que no quedi cap gota d’aigua lliure i per fer això necessitem una substància que ens lligui aquesta aigua amb el sòlid. Abans l’única substància que hi havia per a fer aquest procés era el rovell d’ou que tenia la lecitina que feia d’element emulsionant que lligava. La idea per entendre-ho més fàcilment seria agafar una ampolla d’aigua posar una mica d’oli i veurem que aquest darrer s’anirà a dalt. Si ho barregem, ben barrejat, pot semblar que està ben emulsionat però al cap d’un temps torna a fer-se aquesta separació per una tensió que es forma entre l’aigua i el greix. I dins del gelat aquest procés seria molt perjudicial per a nosaltres per això hem de lligar aquestes partícules i això ho fan ara uns productes naturals, l’alga marina, la llavor de garrofa, sobre tot pel sorbet l’alga marina i per les cremes la llavor de garrofa, que lliguen una partícula d’aigua amb una de sòlid. Són monodiglicèrids, una paraula molt tècnica, que tenen una punta d’àcid gras que agafa el greix i una altra hidròfila que va a agafar l’aigua. S’incorpora tot a dins del gelat sense que l’estructura interna no se separi. I es necessita un temps per a fer això que és la maduració. Durant 4 a 6 hores mitjançant una rotació lenta i amb una temperatura de 4 graus, aquestes substàncies naturals, que són naturals com hem dit i no

productes additius, ho van lligant tot, incorporant l'aigua i el greix i no deixen ja que es separin.

La tercera fase serà la mantecació que la fa una màquina que al mateix temps que refreda va batent el producte. Això vol dir que mentre va congelant va incorporant una quantitat d'aire. Com s'incorpora l'aire?. Doncs de manera natural, com quan muntem una nata o una clara d'ou, te una capacitat d'absorció d'aire independent de la velocitat que ho batem. Quan el gelat surt de la màquina està a menys vuit o menys 10 graus. I per que l'aigua s'estabilitzi, que no treballi, perquè no hi hagi activitat, i no es deixi anar (llavors es congelaria i es faria gel), s'ha de passar a una altra màquina que amb el menor temps possible porti el gelat, arribi al seu cor, a menys 18 graus que és la temperatura a la qual no hi ha activitat de l'aigua i aquesta s'estabilitza, tot queda parat i no es forma cristall de gel. I com es tradueix aquest procés en una casa particular?. Molt difícil, però no impossible. L'estructura del gelat sense màquines és molt difícil obtenir-la, però la qualitat del gelat sí. En una reunió, en un curs a Barcelona vaig explicar que si jo no tingués aquesta màquina, pasteuritzar, també ho puc fer a casa. A través d'escalfar i refredar llavors amb glaçons o d'altres coses. Madurar ho puc fer també i després ho poso a congelar. Amb una proporció o quantitat de temps de congelació de 4 a 6 hores depenent del tipus de congelador, però de tant en tant, potser cada hora, li donaria un "cop" de "turmix" per anar airejant l'estructura, abans que estigués completament congelat. L'estructura no serà mai la mateixa que coneixem d'un gelat artesà o fet per una gent que te una maquinària adequada però la qualitat del gelat serà òptima perquè la matèria primera l'haurem seleccionat: un sorbet fantàstic. Jo crec que val la pena fer-ho sent conscients que preval la qualitat damunt de l'estètica. I quelcom molt important, qui fa el gelat a casa no el fa per guardar-lo un mes, el fa per a menjar-se'l. I això és molt important perquè molts dels defectes del gelat no es veuen a les primeres hores. Es veuen quan ja es posa al congelador i tot això, que es queda dur com una pedra. Però si es consumeixen de pressa no hi defectes aparents. Jo aconsello de veritat que és important que la gent agafi el gust, el costum, de fer gelats a casa. És també una experiència molt bonica perquè jo estic segur que la persona que s'engresca a fer gelats cada vegada en farà de més complexos i cada vegada més bons. Perquè és apassionant buscar tot el tipus de producte amb el que es pot treballar.

Jo divideixo tots els tipus de gelats en 14 famílies, dependent de l'ingredient del gelat que te un comportament i una manera de treballar-lo diferent. Si jo per exemple faig un gelat de xocolata no puc tractar-lo de mateixa manera que un gelat de licor. La xocolata endureix el gelat. Si hom desfà una barra de xocolata al cap d'un moment, si es deixa a temperatura ambient, torna a consolidar-se i solidificar-se. Això passa a dins del gelat i a menys 10 graus només cal imaginar-se el dur que estarà. Llavors cal, tinc, que equilibrar-ho amb un sucre que tingui un poder, una capacitat anticongelant més alta de manera que aquest gelat no ens quedi com una pedra. I tot el contrari haig de fer amb la crema de licor, perquè el licor fa que el gelat sigui tou, sigui una sopa, per això haig de posar un sucre que faci que el gelat es consolidi i s'endureixi. Diferents sucres. Perquè nosaltres treballem, més o menys, amb 10 sucres diferents i cadascun te unes característiques especials i unes funcions específiques. I no vull espantar ara a la gent que vulgui fer els seus gelats a casa. Perquè si ho fan amb el sucre "normal", no passarà res ja que el gelat serà fet i menjat i no hi haurà el problema d'un professional que l'ha de guardar un temps determinat al congelador a menys divuit o menys vint graus...".

Tot seguit li demano que ens expliqui una mica sobre les 14 famílies de gelat que ell ha definit; "... hi hauria, diríem, les cremes blanques que nosaltres coneixem com la nata, les cremes de rovell d'ou com les mantegades, les cremes de fruita, les de iogurt, les de xocolata tant si és de cobertura com la de cacau, les cremes de fruits secs (avellanes, nous, etc.), les cremes de fruits cítrics que no són sorbets de fruita si no crema de fruita que te un

tractament especial ja que la llet en pols porta una substància que és la caseïna que en contacte amb un àcid es talla i per evitar això s'ha de fer un tractament diferenciat d'allò que seria un sorbet de fruita. Tot seguit hi hauria la crema d'espècies o d'infusions aromàtiques, els sorbets i cremes de licor, de licor, sorbet de fruita al cava, les cremes salades i els sorbets salats i els gelats dietètics. Jo ho divideixo en 14 famílies i cadascuna té un tractament diferent. Cal veure quan vaig a fer un gelat a quina família pertany i a partir d'aquí posar-li el tractament que demana aquella família. Seria com l'ONU, mirar cadascú quina religió segueix, quin idioma parla i actuar i tractar-lo en relació a les seves costums al seus hàbits. A cadascun se li donarà un tractament en funció, depenent, del ingredient principal que s'incorpora o del gust que se li vol donar ...”.

Li pregunto que si el fet de poder haver arribat al plantejament, a la classificació d'aquestes 14 famílies ha estat mitjançant l'experimentació: “... ha sigut a base de molta experimentació perquè això és una cosa nova i el gelat existeix des de sempre. El gelat partia abans d'una confusió. La gelateria tradicional deia, de fer un gelat equilibrat per una crema blanca, fem una base de crema blanca i al damunt li afegim, si necessitem xocolata hi afegim xocolata, si licor, hi posem licor. I que passava? que el gelat de xocolata s'enduria massa i el de licor es desfeia com una sopa. Era una cosa una mica confusa. No quedava clar. I jo vaig dir que això no podia ser. Vaig a separar els gelats en diferents tècniques de treball cadascú i llavors la cosa ja s'ha clarificat ...”.

Li pregunto si el camí emprat per arribar a on ha arribat ha estat demanant-se a ell mateix de voler aconseguir fer un gelat amb un sabor, amb un ingredient determinat, si prova com evoluciona aquest ingredient o ha estat anar experimentant: “... això ha estat una cosa de bojos, perquè només un boig pot fer una cosa d'aquestes i a més al llarg de 30 anys. Jo et puc assegurar que he llençat més d'una llauna de gelat perquè vaig voler experimentar, per exemple per aconseguir un gelat salat. Però que vol dir un gelat salat?. Un restaurant em va demanar si podia fer un gelat de salmó. I està clar que el salmó no s'associa amb el dolç i tots els altres gelats tenen un divuit o un vint per cent de dolç. Jo no puc fer un gelat salat i dolç!. De fet en un principi ho feia, però la gent em deia que aquests dolç ofenia!. Que si el podia fer menys dolç. Però jo necessitava al mateix temps el sucre per fer el gelat, així que calia a anar a cercar un altre tipus de sucre que no em donés la dolçor que portava la sacarosa, però que al mateix tingués el seu poder anticongelant. Perquè jo necessito aquest poder anticongelant, que l'aigua no se'm congeli a 0 graus!. I hi ha la dextrosa que és un sucre que té un 70% de dolçor, per això n'aporta menys que la sacarosa, però te 190 de poder anticongelant, quasi el doble que l'esmentada sacarosa. Per tant amb 100 grams de dextrosa tinc un 70% de dolçor i 190 d'acció anticongelant, mentre que amb la mateixa quantitat de sacarosa tinc un 100% de dolçor i només 100 de capacitat anticongelant. Per tot això el gelat salat el puc fer amb aquest tipus de sucre i no serà dolç, depenent de la quantitat, però em servirà les seves propietats anticongelants.

En la meva feina ha sigut molt important el investigar. Puc assegurar que no ha passat cap any dels 30 darrers de la meva vida que no hagi estat estudiant alguna cosa. Sense haver après alguna cosa cada dia. Perquè el coneixement és com un vano que com menys en saps més has d'obrir, d'anar obrint-lo, i quan l'obres tens més capacitat per aprendre coses. Ha arribat un punt que cada, cada dia, aprenc alguna cosa. I d'aquesta manera s'ha esdevingut una lluita, l'obsessió, d'anar a buscar la perfecció en el món dels gelats i treure conclusions. I penso que el que seria trist es que jo em tanqués i que no comuniqués tot allò que he après. Que seria trist que tot allò que jo he investigat quedés tancat a dins d'una petita botiga de Torroella. Jo he volgut obrir-ho sense cap tipus de reticències, ni de res, incitant, convidant als professionals a aprendre fer els seus gelats, a través del llibre, dels cursos, de la meva col·laboració amb les revistes tècniques, amb cursos, ja que a Madrid en breu en tindrè una i la propera reunió a Sant Sebastià en el *Kursaal* en tindrè una altra. Serà la primera vegada

que un mestre gelater ha estat convidat a aquesta reunió gastronòmica i també aniré el març del 2005 a Vic al Fòrum Gastronòmic que s'organitza cada any allí. Això és molt important per a mi, perquè serà la manera d'incitar als restauradors a que facin els seus gelats. D'oferir tot plegat com una plataforma de coneixement perquè a partir d'aquí tot el jovent que vingui, i especialment després del meu llibre, que la persona que realment vulgui fer gelats, els pugui fer sense dificultats. I des d'aquest moment jo desitjaria que les persones que parlessin dels gelats no tinguessin cabells blancs, si no que fossin joves. No és normal que una persona de més de 60 anys hagi d'anar parlant dels gelats, han de venir persones joves com per exemple el meu fill, que a més de ser economista, ha volgut entrar en el món de l'empresa i que ja fa cinc anys que hi és. Ara ell està més entusiasmada que jo mateix, per poder fer coses i veu que no és un ofici menor, que es necessita molta investigació, també molts coneixements, de moltes coses i molts de productes i que això comporta "tocar" una mica de tot per aconseguir fer un gelat de qualitat. I sobre tot de fer qualsevol tipus de gelat. A mi em demanen per exemple de fer-ne un d'algues marines, per a un restaurant?. Llavors la meua obligació serà investigar quants tipus d'algues marines hi ha a la Mediterrània i com són i quines són comestibles i quines no ho són. Com és preparen o com no s'han de preparar. Un altre exemple seria el gelat de bacallà. Com ho faig, per un gelat de bacallà a la mel?. Primer de tot em demano que és allò que dona el sabor característic a aquest peix?. Perquè no és la carn, és, principalment, la pell!. La pell és allò que li dona el sabor perquè la resta no en té. Per això haig d'agafar la pell del bacallà i fer com una gelatina, fer la bullir durant un temps perquè es concentri, doni el sabor i aquí incorporar una quantitat justa dins del gelat perquè no sigui massa agressiva i es compensi el dolç amb el salat. Per tant és un tipus d'investigació diferent per a cadascú dels gelats que em puguin demanar. Si em demanen un gelat de pa, vi i sucre, que és una especialitat de l'Empordà i de Catalunya haig d'investigar sobre el pa, quina quantitat d'humitat porta, quina capacitat d'absorció té perquè haig d'equilibrar-la amb el líquid i amb el sòlid de manera que no em quedi ni massa dur ni massa tou. El vi, mirar quin efecte em fa dins de tot això. Són uns passos d'investigació que per cada tipus de gelat és el primer que s'ha de mirar per a tirar endavant. Si hagués de fer un senzill gelat, jo ja no seria gelater i ho hauria abandonat fa temps. Però la possibilitat de fer gelats de tot tipus, em proporciona l'ocasió d'investigar i fins i tot de sentir-me viu dia a dia ...".

I em parla d'uns cursos que fa amb en Paco Torreblanca, el gran pastisser d'Elda, que ha significat un abans i un després per a molta gent. Ells parlen durant cinc dies, no només de gelats si no de tècnica. I expliquem coses del sucre que no s'explica a cap escola, com la distinta dolçor de la dextrosa que hem comentat línies abans i que té també les seves aplicacions en pastisseria i en la cuina.

Em comenta també els experiments que està fent amb el te: "... fins ara qualsevol cosa que es volia "infusionar", com el te, la única possibilitat que hi havia era agafar l'aigua i posar-la fins a 90 graus, posar una quantitat de te, i esperar una mica de temps i després colar-la i servir-la. I que passava llavors?. Que la primera tassa que un es bevia segurament que era bona però la segona ja esdevenia amargant. I perquè amargant?. Perquè amb la calor hi ha substàncies químiques que produeixen aquest sabor amargant, que a cops no és tan agradable. El calor a partir del 65 graus fa sortir una sèrie d'aquestes substàncies que nosaltres no voldríem perquè no són les que donen el sabor. Per evitar això he posat en marxa la tècnica de maceració amb fred que amb aigua freda, amb un major quantitat de te, però amb aigua freda, es deixa a la nevera durant uns 2-3 dies. A partir d'aquest temps l'aigua ja ha agafat tot l'aroma, perquè al principi el te se'n va a dalt perquè és més lleuger, menys dens, però després s'anirà dipositant a baix. A partir d'aquí ja es pot colar i fer d'ell allò que es vulgui; escalfar, servir en glaçons, posar-hi sucre, suc de llimona, o llet, el que es vulgui, i ja no passa absolutament res. I es troba un sabor genuí i fantàstic. I no tan sols el te

si no també totes les herbes aromàtiques com el romaní, les herbes aromatitzants. I no tan sols això, també la pròpia canyella en branca, trosjada posada amb aigua freda, a la nevera, i a partir d'aquí surt una molt bona infusió de canyella. Un sabor intens i fantàstic que no queda igual que si es fa amb canyella en pols!. I es pot fer amb l'anís estrellat i fins i tot amb el pebre!. Inclòs el cafè expresso que nosaltres prenem és una mena d'adulteració, perquè qui sap per quina raó, per costum, per tradició sempre l'hem fet a través d'emprar una força, una gran quantitat d'aigua i de calor molt elevada que fan que surtin uns tanins que a nosaltres si ens manquessin, per addició, els trobaríem a faltar però probablement el millor cafè seria una infusió. Perquè si dins d'un gelat un cafè fet d'una forma clàssica, el tornem a escalfar dins de la pasteurització, un cafè rescalfat és dels pitjors dels sabors i afecta al gelat. Amb la maceració en fred el sabor del cafè s'incorpora damunt del gelat d'una manera sana i amb un aroma especial. I si a més a més tenim contacte amb un senyor que es diu Salvador Sans de Barcelona que és un professional del te i del cafè, que sap tot de les mescles, els tipus etc., perquè és un expert increïble, molt obert, les possibilitats encara s'eixamplen més ...”.

Li pregunto on es troba exactament en Salvador Sans i em diu que al carrer Argenteria, “... i és un home que és un personatge que val molt la pena de conèixer, pel seu caràcter obert i per tot allò que sap. Té dues botigues, una al front de l'altre, dedicades respectivament al te i al cafè. Es diu el “Magnífico”. Un va allà li demana d'aquest tipus i ell li fa totes les barreges possibles i quan troba allò que vol li fa una fitxa i quan torna li pot donar sempre el mateix. I el te el mateix, li fa entrar a la seva botiga on pot tenir més de 250 tipus diferents i li explica que aquest és un te negre, l'altre blanc, el de més enllà verd, quin temps d'infusió s'ha de fer amb cadascú, etc. Tot!. Amb ell precisament donarem una propera ponència sobre la maceració en fred ...”.

Li comento, fullejant el seu llibre, que el seu desig de posar a mans dels joves que volen ser gelaters tot allò que ell fa, ha permès que hi hagi un llibre bàsic, un llibre de text sobre gelateria quan no hi és amb pastisseria. És una cosa que em va comentar l'Enric Rovira i que fa que sigui una mica contradictori voler defensar anys i anys, (entre 3 i 5), d'estudi en aquest camp sense un llibre de text o de referència sobre pastisseria. La resposta de l'Angelo és molt franca: “... jo sóc molt amic d'en Paco Torreblanca i se que ell estava decidit a fer aquest gran llibre de referència, de text, i jo volia que fos un llibre sobre la tècnica de pastisseria. En Paco es caracteritza per haver ensenyat a molts pastissers. És un mestre, el gran mestre de la pastisseria. Ell ha volgut fer un llibre d'autor, per la raó que sigui, però jo penso que el gran llibre d'en Paco Torreblanca serà el de la pastisseria. De com comencem, de tota la creació que es fa des del “pan de España”, el pa de pessic, etc. i tota la seva elaboració. N'hi ha prop de vint, cada una són una mica com les meves famílies de gelats, com es fan?, quins són els seus ingredients?, quina és la tècnica més adequada?. És a dir tot!. Seria un llibre de text que serviria per a tots els pastissers i per les escoles. Ell ha volgut fer primer el llibre que representa tota la seva capacitat creativa. Jo penso que el llibre fonamental, més important, que hauria de fer en Paco Torreblanca és aquest de la pastisseria, que fins i tot es podria anomenar Enciclopèdia de la Pastisseria. I a partir d'aquí qualsevol que volgués fer un pa de pessic aniria a mirar com diu en Paco Torreblanca que es fa, tota la família de pa de pessics, totes les farines adequades, la manera de batre els ous, els ingredients, etc. I qui diu això el mateix amb els bombons, les mousses, etc. En resum, un llibre que per mi seria fantàstic però que no hi és. I que la persona més capacitada que hi ha per fer-ho a Europa és ell. Perquè per exemple, els mestres pastissers italians es perden, comencen a parlar, a elucubrar, s'endinsen en coses inútils, que no interessin un alumne que vol aprendre, començar i anar directament al gra. I Paco es caracteritza per saber anar directament al gra i mai no es perd en filosofia barata. Jo he vist molts pastissers molt coneguts a Itàlia que parlaven de cites literàries de *Paul Valéry* i d'altres. Jo crec que un

pastisser, un gelater, no ha de parlar d'això en un curs. La persona que vulgui conèixer a en *Paul Valéry* s'anirà a una Biblioteca o anirà a cercar a una persona molt més preparada i il·lustrada que nosaltres. Nosaltres hem de parlar d'allò que coneixem, del gelats, de la cuina o de la pastisseria. I repeteixo que en Paco és una persona que va al gra i a més a més te una cultura gastronòmica importantíssima. Sap de cuina, és evident que de pastisseria, i també de gelateria”.

Quin paper creu que té el gelat dins d'un menjar, d'un àpat normal?. Com explicaria quina funció té?: “... per a mi molt important, diria com el que més. Per a mi en un menú, sobretot si és un menú complet, d'aquells que prenem quan anem a dinar be, no s'entén sense un gelat. Tant com entrant, com entre dos plats, com al final de l'àpat en unes postres. Naturalment s'han de marcar unes diferències entre ells. Per exemple un gelat que es presenta al començament no pot ser un gelat dolç. Entre dos plats ha de ser un gelat, diguéssim, una mica refrescant que es posa per a netejar la boca, una mica àcid, per preparar-se pel següent, la carn o allò que vingui. I llavors, a les postres hauria de ser un compendi de tot allò que s'ha anat menjant per ajudar a pair i a netejar. Jo crec que el gelat és molt important, és digestiu, pel fet que sigui fred ajuda a digerir, és fàcil d'assimilar, és agradable i no només pel sabor. És una cosa que no només s'hauria d'incorporar a tots els menús si no també a la dieta. No és que hi hagi una dieta bàsica i que quan es pren un gelat es fa un extra. No!. El gelat s'ha de considerar un aliment de primera categoria. El gelat sabem que porta unes calories però també aporta unes proteïnes i unes vitamines. Per tant aprofitem que un gelat porta un 5 a un 10% de proteïnes. Cent grams de gelat ja donen un 15% de les proteïnes que pot necessitar una persona al llarg d'un dia. Per això aprofitem-ho!. També pot aportar moltes vitamines en la part de les fruites. Un bon gelat artesà pot tenir un 50 o un 60% de fruita. Jo no he entès mai a una senyora que lluita perquè el seu fill es begui un got de llet però que li nega un gelat. I després li dona una coca-cola o una fanta amb tres glaçons!. Això no ho he entès mai!. A un “nano” que no tingui gana, doneu-li un gelat!. Ja s'alimentarà!. Si li poseu un gelat ja s'espavilarà, ja tindrà els nutrients que necessita!. Una persona gran que li costa de mastegar i amb d'altres problemes de deglució per l'edat, quin millor berenar que un gelat?.

Em sembla que fou *Giacomo Leopardi*, un gran poeta italià, que els darrers mesos de la seva vida els va passar només amb gelats. Era l'únic aliment que podia empassar, però això ja l'alimentava. I a més a més és quelcom agradable, per a un berenar, per a un berenar a la taula tot junts. I a més no provoca càries perquè no es queda a la boca, no és una l·laminadura, que es queda enganxada a les dents, si no que baixa. Es pot dir que és massa freda. No és cert, perquè amb la quantitat que es posa a la boca de seguida, amb l'escalfor d'aquesta la temperatura s'equilibra i no es nota tant el fred, al contrari ajuda per a fer la digestió. S'ha d'incorporar a la dieta bàsica. No és normal que a Finlàndia en consumeixin 6 vegades més de gelats que a Espanya. No és qüestió de fred. Aquí ens hem començat a posar el “polo” per a refrescar la llengua i les dents. Però no és això. El gelat és un aliment!. El gelat ben fet, clar, de confiança. No aquell que es ven a 2 euros el litre al supermercat. Perquè aquest no sabem del cert els ingredients, perquè els que coneixem allò que val la llet, la nata, el sucre i la xocolata, no pot ser per aquell preu. Això no te sentit!. Hi ha gelaters de confiança arreu, visiteu-los a l'obrador, parleu amb ells, us explicaran com ho fan, que hi posen, doneu-lis confiança i no tingueu por. L'altre dia la meva dona m'explicava que li va venir una dona amb el seu fill de 6 mesos i tenia por de donar-li gelat. I la meva dona, com que sap què porta el gelat, no s'ho va pensar, i li va donar una mica i el nen semblava que es tornava boig d'allò que li va agradar. Un nen sap per naturalesa allò que és bo!. Ho sap per intuïció i per instint. No tingueu por de donar-li el gelat com aliment no com un afegit a la dieta. El gelat ha de ser una cosa normal, no un premi. A tots els països nòrdics, a la nevera d'un congelador, hi ha gelat. Sempre. És una qüestió educacional i per això poc a poc hem

de dir-ho quan puguem quan tinguem ocasió, que no siguem idiotes que és un aliment de primera. Com pot no ser bo un gelat de fruita que té fins a un 60% de fruita i que hi ha sucre i a més a més agradable. Molta més fruita que la immensa majoria dels sucres ...”.

Això que m’ha estat explicant em fa pensar que, en els casos de malalts avançats, fins i tot amb malalties ja no guaribles, i a on l’anorèxia o la manca de gana esdevé un dels problemes principals, els gelats podrien aportar aquest valor d’aliment que nodreix amb un sobre afegit d’estar menjant alguna cosa plaent. En aquest sentit l’opinió de l’Angelo és força clara: “... a més a més l’acte de menjar el gelat, relaxa. La persona que està de mal humor o disgustat no es menjarà mai un gelat. La persona que es menja un gelat té com una predisposició a estar be. Una persona que menja un gelat mai es veu alterada. Menjar-se’l esdevé un acte de benestar, de estar be amb un mateix. També és una activitat familiar o és l’acció o d’un pare que porta al fill a fer, ambdós junts, un gelat. Si hom mira l’expressió d’una persona que està menjant un gelat sigui per carrer, sigui en un restaurant observarà una expressió de relaxació. A part del benefici dietètic que pot aportar hi ha aquesta vessant en la que potser no hi hem parat prou esment, o no hi hem pensat prou. Intuïtivament prendre un gelat és una acte de serenor, de tranquil·litat, de benestar ...”.

Arribats a aquest punt abassegats per la gran personalitat, la franquesa, i per què no dir-ho, per la saviesa humana i professional de l’Angelo Corvitto, m’adono que encara no he fet la pregunta que ha estat una constant en totes les meves anteriors converses. Perquè fa allò que fa?. Què vol expressar vostè amb el seu ofici?: “... dintre del gelat hi ha alguna cosa de mi mateix, forçosament, perquè si no, no em sentiria tan bé fent-los. El que vull expressar jo és aportar alguna cosa de mi mateix per a millorar. Jo tinc sempre una obsessió. Jo se que no he arribat a on s’havia d’arribar. Sóc també conscient que la vida té un límit, que s’acaba en un moment donat. Per això un llibre com aquest significa que en mi no s’acaba tot, si no que servirà perquè el que jo no he pogut fer en el món del gelat, he posat una alça, perquè d’altres puguin fer-ho. Jo em sento identificat amb el producte, amb el gelat, ja se que es poden fer moltes més coses i que es pot anar més al fons del gelat. Però hi ha el meu fill Hermé i d’altra gent que ha anat assistint als cursos que continuaran treballant sobre el gelat, perquè per a mi és un aliment tan important, tan bàsic i tan creatiu, que cada dia em porta a aprendre.

Ja diuen que la creació no té límits i es poden fer coses veritablement meravelloses. I és un món que en un principi sembla poca cosa però jo li asseguro que dins de l’ofici de gelater hi ha més tècnica que fins a tot en la pastisseria o en la cuina. El gelater ha de pensar, ha de compensar, perquè tota acció que fa repercuteix en la textura, en la temperatura de servei, etc. Ha d’ésser molt meticulós; si ha de posar 2 grams de neutrea no poden ser 3, perquè llavors se li quedaria com un xiclet. I si hi posa un gram menys el gelat no es lliga i es trenca, quan fa la bola es trenca un trosset. Tot té una tècnica i segons quin sigui el producte ha d’investigar molt la seva composició. Jo no utilitzo un producte que no tingui la fitxa tècnica per veure la seva composició. M’interesso a visitar fàbriques que fan la seva xocolata. Perquè?. Per veure com es fa una barra de xocolata, com es deixa, com arriba, com arriben les faves, els ingredients. Això em permet tenir en compte per exemple que no és el mateix fer un gelat de xocolata amb cacau pur, cacau pols que fer-lo amb una cobertura de cacau. Per què?. El cacau també està a dins de la cobertura però és molt més fi. Perquè el cacau en pols l’han fet, l’han tret, en dues operacions abans a la fàbrica i han continuat refinant-lo i les partícules que hi ha dins de la cobertura són més fines, les molècules són molt més petites, que no pas el de la presentació en pols. I que passa llavors?. Quan faig un gelat amb cobertura em queda més fi, més cremós, l’altre és més rugós, més bast i les partícules no són tan primes. I la manera d’investigar, de treballar, et va donant la diferència entre un producte i un altre. I això ha sigut un món apassionant per a mi i que m’ha donat un gran plaer com a persona; això m’agrada i ho faig molt a gust. Per a mi no és un treball si no

que és un plaer. I no he passat ni un dia que no hagi investigat sobre un tema determinat i això m'ha servit de sentir-me jo mateix ...”.

Li demano tot seguit la seva opinió sobre els maridatges entre gelats i vins: “... és una combinació fantàstica. Quan parlem de vi parlem de vi en general. Hem de parlar del vi blanc, el vi negre, dels dolços. Una combinació fantàstica amb el gelat!. En el meu llibre hi ha un pròleg d'en Manel Pla, que és una persona que en sap molt i que s'expressa d'una manera molt pròpia i molt particular. Hi ha molta afinitat entre els vins i els gelats. Per exemple hi ha un sorbet fantàstic, que és el d'*Eiswein*, un sorbet de vi de gel austríac. I combinar una fruita de la passió feta amb un vi blanc, fins i tot el mateix *Eiswein*. O una pinya feta amb aquest mateix vi de gel o fins i tot amb cava. A mi em sap greu que la gelateria tradicional no ha tractat be al licor. I no l'ha tractat be perquè al treballar amb ell li sortien els gelats malament. Perquè la idea era fer un gelat i quan ja estava acabat i es veia que la màquina ja no podia més, llavors es posava el licor a veure que passava. I això no és així. S'ha de considerar el licor com un element més, i que s'ha d'equilibrar el gelat en funció d'aquell licor i de la quantitat que n'hi ha. Fins i tot el grau d'alcohol, per que jo considero que cada grau de alcohol té molt poder anticongelant, com si fos 9 grams de sucre. Si ho sabem compensar podem fer gelats (jo faig gelats) amb xocolata i amb licor amb la mateixa textura i el mateix fred perquè estan ambdós equilibrats. L'art del gelater està aquí. I és que el gelat combina amb tot. Ha d'haver-hi després la tècnica per a poder combinar-ho tot. I després ve la imaginació, perquè aquí s'obre un món increïble; una xocolata amb Duque d'Alba, mandarina al cava, etc. Perquè la xocolata casa amb tot: xocolata amb vinagre de Mòdena, xocolata amb espècies, amb formatge, amb confitura, amb licor, etc. Tot depèn de trobar la tècnica adient ...”.

Em diu tot d'un plegat que tot i que no li he preguntat ell voldria parlar-me del tema del gelats sense sucre perquè creu que és un tema interessant i important: “... si nosaltres canviem el sucre per sacarina, que és un edulcorant artificial, podem obtenir el sabor dolç però no podem aconseguir la capacitat anticongelant que com hem vist és indispensable per a poder fer un gelat, perquè l'aigua no es congeli a 0 graus. Per això el gelat sense sucre no existeix!. Perquè si vas a algun supermercat i veus que posa gelat sense sucre, mires la composició i veuràs que hi ha fructosa. I la fructosa és un tipus de sucre!. No és sacarosa, però és un altre tipus de sucre!. Perquè estan enganyant a la gent?. I diem enganyar, però si parlem del pobre diabètic a qui aquesta mentida el pot afectar en la seva salut?. Pot ser cert que la fructosa no necessita tanta insulina per a metabolitzar-se, però no deixa de ser sucre quan s'absorbeix i està a dins de la sang. Estem enganyant a la salut de la gent!. I sobre això no hi ha cap inspecció que digui res. Es pot dir gelat sense sacarosa, però gelats sense sucre no existeixen!. I en tot cas l'únic substitut del sucre com anticongelant és el alcohol, per tant podem donar un gelat amb alcohol a un diabètic?. Encara seria pitjor el remei que la malaltia. Tot plegat és una enganyifa, visible davant de tothom, i de la qual les autoritats sanitàries mai s'han preocupat. Hi ha gent que diu que posen poliol que primer de tot és un alcohol però del qual només se'n poden posar 5 grams per quilo per la qual cosa mai tindrà la potència anticongelant del sucre. I a més té un efecte secundari laxant. És un additiu que també es posa a la “bolleria” perquè no es torni seca i conservi la humitat, però la quantitat que s'hi posa és mínima. Tot plegat una enganyifa i amb l'aprovació tàcita dels responsables polítics sanitaris.

Però com pot ser que dels gelats ningú no em sap res?. He tingut contactes amb diferents Universitats de Catalunya, arran que darrerament he fet alguns cursos i els hi he proposat fer diferents estudis sobre les gelats, però sembla que a ningú li interessa. Un d'ells seria un estudi sobre l'amargor. Podem calcular la dolçor, pel percentatge de sucre que porta. I també podem mesurar el fred i la calor. I l'amargor?. Com es pot calcular l'amargor d'una cosa?. Sabem que una barra de xocolata al 70%, porta un 30% de sucre i és amarga. Però

quant?. Com ho podríem quantificar?. No hi ha un estudi o una regla que ho quantifiqui. I això també trobo que tampoc és normal, perquè tants que som, algú hauria d'estudiar-ho. Que bonic seria que poguéssim menjar un bombó que digués l'amarg i el tant per cent corresponent. Un estudi científic. Perquè jo en puc fer un per estar per casa. Agafo la taula de xocolata que he esmentat abans amb el 30% de sucre, però que és amarg. Si jo la fonc i vaig afegint sucre fins que provant entre varies persones diem -mira ara ja no és amarga- jo puc dir una taula de xocolata d'un 70% de cacau necessita tant de sucre per a compensar l'amargor. Però això és un estudi per anar per casa. Una Universitat sí que hauria de fer-ho. Voler saber quantificar l'amargor. Perquè bé sabem la dolçor d'una maduixa, que pot portar entre un 8 i un 10% de sucre depenent de la maduració, que la poma en porta un 14 o un 16% el plàtan pot portar fins un 20% i el raïm entre un 16 i un 18%. Per què no podem saber la quantitat d'amargor d'una cosa, no és també un gust? ...”.

Li dic que potser el centre Alicia, aquest meravellós projecte de Caixa Manresa amb en Ferran Adrià i en Toni Massanés, seria el lloc ideal per començar a estudiar aquesta idea o per acabar d'empènyer altres projectes que l'Angelo ha assenyalat en la conversa.

Com he comentat a la introducció calia anar a parlar amb en Joan Múrria per pretendre tirar endavant un apartat sobre el formatges.

Des de sempre m'havia mirat el seu establiment amb fruïció i interès però no va ésser fins a finals dels anys 80 que no el vaig començar a sovintejar com calia. A ell li dec, a la seva gent, la iniciació d'un dels gaudis gastronòmics més intensos que pugui recordar. Anar a casa seva i entretenir-me en la contemplació i selecció de nous i nous formatges és una de les coses d'aquesta vida que em plau més. I no parlem dels seus blocs de foie mi-cuit. El meu fill Oleguer sempre em diu que perquè mai li faig l'entrepà de l'esmorzar amb aquell "foie-gras" tant bo. Ja ho diu sovint gent autoritzada que tots, des de sempre, des de petits, sabem intuïtivament allò que es bo.

Arribo una mica tard a la cita que havia establert amb ell i rere una inicial explicació de qui sóc i que pretenc em fa passar a la rebotiga (reconec que em fa molta il·lusió), tota de fusta i plena de prestatges i estants per les ampolles. M'apropa un tamboret, mentre ell seu a l'única cadira de l'espai quadrat, i encetem la conversa. Li demano quan temps fa que es dedica al tema dels formatges i em respon que des de 1970 aproximadament, uns quants anys abans d'allò que tothom recordarà com el "boom" d'aquest tema a Catalunya. Va començar a viatjar per l'estranger per ciutats europees de mitjana mida però de força personalitat i a les que creu que hauríem d'intentar-nos comparar més que no pas a París, Londres, etc. Allí va veure el desenvolupament i la bona marxa de botigues de queviures especialitzades, especialment en formatges, i en va anar prenent consciència del possible interès que podia tenir allò en la seva botiga. Aquesta primera aproximació com a turista culte va mudar a estudiós del tema començant a fer cursos d'aprofundiment sobre l'afinació dels diferents formatges. M'explicà que el formatge, els formatges per què n'hi ha de força tipus, s'ha de considerar que és un ésser viu. Igual que ho es el vi. N'hi ha de molts tipus diferents en relació a la llet que estan fets, les tècniques que s'han emprat, els llevats o fins i tot el lloc escollit per a la seva maduració. Per exemple tenim el cabrales que madura i es fa en esvorancs naturals de la terra, entre estalactites i estalagmites, amb un grau molt important d'humitat o el roquefort que reposa i es desenvolupa en unes precioses construccions romàniques, etc.

M'explica que va aprendre que els llevats, els fongs que s'hi dipositen sobre l'escorça, els rentats amb aigua i sal, entre altres coses, són allò que donen les característiques diferenciades a un formatge. Va començar a conèixer les distintes característiques i evolució dels diferents formatges i fer-se amic de certa terminologia de denominació que li havia d'ésser útil per a comunicar als seus clients, desitjosos d'aprofundir en l'especificitat de les coses. Li esmento el nom d'Enric Canut màxim exponent de l'esmentat eclosió formatgera a Catalunya i em senyalà que des de feia temps els unia una molt bona amistat que es va traduir en estreta col·laboració en la tasca de recuperació de formatges gairebé perduts, i posteriorment en la comercialització d'aquells mateixos formatges. D'aquesta empenta va néixer l'agrupació de mestres formatgers de Catalunya, amb una sèrie de centres adherits que van endegar una de les primeres revolucions gastronòmiques al nostre país. Potser abans fins i tot del fenomen joves amants de la cuina dels Arola, Baixas, Gonzalvo, Massanés, Montiel, etc. Són dos fenòmens que si be el segon va permetre consolidar una cuina moderna i avantguardista, el primer va anar llanguint d'una manera progressiva i que mai he acabat d'entendre. Li comento aquest fet i em respon que a la fi ha estat allò que havia de ser. Que ni per raons climàtiques (molta gent associa el consum de formatge al fred), culturals (no som França i aquí costa incorporar el formatge a l'àpat), socioeconòmiques (desenganyem-nos el formatge artesà te una qualitat que inevitablement es veu reflectida en el seu cost de venda al públic), han fet que hagin continuat interessats per aquest món un

segment precís i determinat de gent de classe mitja alta o a molt apurar una ínfima porció de gent de classe mitja amb un alt nivell de cultura i que sap apreciar allò bo. I que com a molt aquest segment de població que ells tenen molt identificats, i del que intenten tenir cura al màxim, compartint amb ells els molts coneixements que tenen, tot just pot ésser el 10% de la població. Creu que en general és difícil competir amb els formatges industrials, reconeix que se'n fan de bons, però que no és el mateix, perquè no aporten la generositat i especificitat dels artesans. I que també s'entén. Em sembla una mica el mateix concepte dels vins exclusius o els de grans producció tot i que en aquest camp probablement existeix més especulació i façana que en el del formatge. Potser actualment molt més esnobisme i "fashion".

Parlant dels vins li esmento que quan vaig començar a interessar-me per aquest món semblava una llei immutable, sagrada, que els formatges havien de prendre's amb "Riojas" com més de reserva millor. Somriu i m'explica que això ha canviat força i que per sort han bufat nous vents i aquests cànons s'han mort o han estat liquidats i han donat pas a maridatges més elaborats basats en l'empirisme de la combinació de sabors i en una major llibertat. Tot seguit em fa un extens i ràpid comentari d'aquestes combinacions que semblen més evidents. Actualment un formatge de cabra marida a la perfecció amb blancs secs i fíns i tot lleugerament afruitats. I mentre m'ho diu recordo l'experiència de prendre aquest tipus de formatge amb un Milmanda de Torres o un Finca els Camps de Jane Ventura, aquest darrer un macabeu prodigiós. Que un formatge d'ovella, un manxego s'aprecia millor amb un negre de mitja criança, de gran expressió a boca, i que no t'espatlli aquesta a l'hora d'apreciar el formatge que llavors ha d'ésser el protagonista. Creu que, d'alguna manera ja m'ho ha dit abans, en el nostre país el formatge no és un aliment prou reconegut i apreciat. Que a la fi, com en molts aspectes del nostre dia a dia (penso el mateix que ell) tot és un problema de cultura.

Continuant amb els maridatges esmenta que els formatges blaus com podrien ésser un Moli de la Llavinia de Centelles, el nostre gran blau català, ja es sap que combina perfectament amb Portos i vins generosos. En aquest sentit recordo que en la darrera visita que els hi vaig fer a Múrria, a més del seu manxego de 3 mesos, els blocs de foie, el serrat, xocolates d'en Rovira, alguna llauna d'anxoves, "oricios" asturians i de tonyina i una ampolla del Mirgin del 2001 també vaig arrambar amb un generós tros del blau de Centelles que vaig combinar, al llarg d'uns bons tres o quatre dies amb una ampolleta d'un Eiswen austríac de verema tardana fet, si no recordo malament amb Sauvignon Blanc. Però estic segur que també hagués casat força amb el 1510 de podridura noble, també de verema tardana, especialment la collita del 2002, del Manel Aviñó i en Xavi Nadal, enòleg i propietari respectivament de caves Nadal. La combinació del salat i l'amarg amb el dolç d'aquest tipus de vins és una troballa gastronòmica que te la poden haver explicat però que quan hi arribés et satisfà doblement.

Continuant amb els maridatges també trobem el cabrales que excel·leix quan es combina amb una sidra de veritat, ben servida. M'explica que hi ha formatges, com els holandesos, que combinen molt be amb cervesa, donat que tenen cert gust com d'avellana. I que a llocs com a Suïssa els mariden amb aiguardents (cosa que no havia sentit mai), un exemple paradigmàtic seria el vodka, la més sana i apreciada d'aquestes begudes que allò que fan es netejar les papil·les gustatives i et permeten apreciar més els sabors. O també m'explica que la gent que no beu alcohol ho combina amb suc de fruites i que la combinació és força interessant. En algun moment de la conversa em diu que en aquesta vida s'ha de viatjar i sempre amb els ulls ben oberts i que fent-ho així, veient com els altres fan les coses, s'aprèn força.

Continuant amb el tema dels costums li demano la seva opinió de quan creu que s'han de prendre els formatges. Que hi ha llocs, cada cop més, que et comencen un àpat amb un

formatge cremós, per exemple una torta del Cassar o de la Serena d'Extremadura acompanyats d'un cava no necessàriament complex, però poc àcid, mentre que en d'altres llocs es situa abans o en els postres, per començar a tancar l'àpat. Diu que li sembla be aquest concepte d'aperitiu, com de celebració, però que costa molt anar contra els costums, els hàbits i la tradició. Que els països del nord d'Europa que ho poden fer ho situen dins d'un context molt més ampli que el nostre en el qual el formatge passa a ser la principal font de proteïnes animals, equivalents a la nostra carn, acompanyant als fumats, i a determinades amanides. Però que cada vegada més, especialment en els restaurants d'alta gastronomia el protagonisme dels formatges es troba previ als postres. En aquest sentit el refinament més exquisit en el menjar, en un àpat d'aquells que fas no per alimentar-te si no per compartir estimació i/o amistat, sembla que s'hagi d'incloure, de forma obligada, el carro o la safata de formatges. Però tot i això, la copiositat dels plats anteriors i el fet que s'associï el formatge com una font molt important de calories (tots volem estar més o menys prim), quan és un fet fals que és en relació a la quantitat que se'n menja, fa que limiti el seu consum. Novament qüestió de cultura!. I perquè no dir-ho també, tot i que amb la boca petita per a no molestar ningú, que en molts llocs els formatges es perceben més com una font de problemes que com un meravellós recurs gastronòmic i culinari. Hi ha el problema de la conservació adient (els secs volen temperatures fins a 15 graus, en general perquè si no comencen a madurar i els tous al voltant dels 10 per evitar la mateixa cosa), també del tall adient que se li ha de fer al formatge, buscar-hi l'epicentre i anar "atacant-lo" en forma de falques. Que les fines pel·lícules o capes de plàstic que utilitzem en la cuina i que anomenem "films", amb unes petites obertures o forats (és bo que l'aire circuli) poden ésser bons per a la conservació o el clàssic mètode de tenir-ho amb un drap amb sal. Creu que, desgraciadament, el tema dels formatges sobreviu o es manté dins dels bons restaurants perquè sovint hi ha algun "boig", des de la sala, algun aficionat d'aquest món que hi posa molta voluntat i esforç, perquè la cosa tiri endavant. D'alguna manera el formatge fa por donat la seva evolució o maduració i pot representar una font considerable de pèrdues si no es gestiona de forma adient. No obstant en Joan esmenta que en tot moment el formatge es pot reciclar per afegir a d'altres cuinats o tècniques culinàries, sempre amb prou dignitat, rebutjant si cal alguna part més alterada sempre, això si, que es tinguin els coneixements adients per a fer-ho. Per sort hi ha gent com els Monje, en Bullich, (no cal dir d'on venia abans de la seva actual La Dama), i en Fermí Puig, per exemple, que tenen les idees molt clares. I després persones que fan una feina més silenciosa i soterrada, constant, com en Jordi Xalons del Via Veneto. Ell arriba a sacrificar hores del seu escàs temps de lleure per anar a buscar, fins i tot "in situ" un productor i un producte determinat. Un dia un dels seus companys em va dir que si per ell fos, que si no hi hagués tanta i tanta feina a la sala del Via Veneto, en Jordi seria capaç d'explicar fins hi tot el nom de moltes de les vaques, cabres o ovelles que han donat la llet per a fer determinat formatge. Recordo la il·lusió que li va fer quan li vaig comentar que estava pendent de sortir un llibre sobre formatges coordinat o fet en una major part, (no ho se exactament quina de les dues opcions és la que fa al cas), per la Carme Ruscadella. En Joan Múrria em comenta que és potser una de les cuineres del nostre país que més treballa amb formatge i que sembla sentir-hi un especial delit. Abundant en aquest tema li pregunto si sap d'algun cuiner que estigui treballant amb formatges, dins o fora de les postres, i em diu gairebé en exclusiva (suposo que es deu poder dir) que la gent del Bulli darrerament li han comprat diferents coses d'aquest món per començar a experimentar, també aprofundir, en el tema. Haig de pensar de demanar-li cap a on van amb aquesta qüestió a l'Albert Adrià, que, com es lògic i natural està en la meva llista de persones de referència per entrevistar sobre les postres.

Li demano si em pot dir una sèrie de formatges catalans que creu que valgui la pena esmentar o reivindicar. Comença pels Serrat del Pirineu, que quan el trobes bo no te res

d'envejar al millor Idiazabal. Destaca la majoria dels Tupís i em parla amb molta consideració de productors del Montsec i d'altra gent com els del Tou dels Tilers (en Christophe Brunet de Torres va al·lucinar literalment amb aquest formatge cremós el primer cop que el va tastar amb mi al Via Veneto), Ca l'Enric, el suau de Clua, els de Corçà, o l'esmenat formatge de Centelles. El seu convenciment i experiència et fa pensar que realment no és la simple opinió d'un gastrònom aficionat com puc ser jo, i que a casa seva crec que he tastat la totalitat d'aquests formatges que m'esmenta i pels quals glateixo, només sentir-lis el nom.

Tiro enrera en el temps i li faig el comentari que quan es van començar a recuperar els nostres formatges, principalment en zones muntanyoses i poc habitades, a la nostra provinciana Barcelona es va considerar aquest fet com una empresa de "hyppis". I li faig la pregunta que com ha acabat tot això. Em diu que la tasca la va dur a terme d'una manera preferent gent jove, però en la seva major part molt i molt preparada i que van dur endavant instal·lacions modèliques i amb totes les garanties sanitàries i que la majoria s'han consolidat. Novament fou el primer exemple en el nostre país de com la gastronomia com a fi, la producció d'un determinat formatge, mig perdut o un de nou, va significar el repoblament de nuclis ja deshabitats i condemnats a l'abandó. Un medi perquè la gent pogués arrelar a la seva terra i sobreviure d'una forma més o menys digne. Aquest és un dels temes més interessants a desenvolupar en el nostre país en els anys venidors, evitar amb la gastronomia el despoblament d'àmplies zones del país català, i per sort Caixa de Manresa i el seu Centre Internacional de l'Alimentació, dins del programa Alícia, des del Monestir de Sant Fruitós de Bages, amb en Massanés i l'Adrià com a puntes de llança tenen la il·lusió d'intentar aconseguir-ho.

Parlant del futur immediat del consum del formatge en el nostre país en Joan diu que caldria fer-ne més promoció des de les escoles. Que s'han fa molta de la llet i jo afegiria que crec que massa, però que s'oblida allò que pot aportar el formatge, fins i tot com a mos a qualsevol hora del dia. Que és més sa i més nutritiu que moltes coses que es mengen ara i que d'altra banda no tenen res de barates. Reconeix que en els darrers 20 ó 30 anys el consum mitjà s'ha més que triplicat i que moure això, anar més enllà, necessita del suport de les administracions. Jo proposaria que ara que vivim aquesta fal·lera tan important del món dels vins, que tot fill de veí ha esdevingut un expert i a més disposa d'un celler privat amb més o menys ampolles, seria un bon moment per promocionar tant de cara a dintre com de cara a fora, l'experimentació lúdica dels maridatges entre formatges i els esmentats vins. Hi ha molts entesos que aprendrien molt d'aquesta experiència i molt aficionat modest que en gaudiria a mans plenes. Deixo aquí escrit el suggeriment i els deus vulguin que persones que hi treballen des de fa molts anys, intensament, com en Joan Múrria, des del seu profund coneixement i des del seu compromís puguin ser cridats a dur-ho a terme.

En Manel Pla fou l'assignatura pendent del segon llibre. Tancant ja obligatòriament les entrevistes per qüestió d'espai quatre persones coincidien en poques setmanes en parlar-me'n.

Segurament el primer en parlar-me d'ell fou el meu amic Jaume que com ell és d'Igualada. El segon també estic bastant segur que fou en Christophe Brunet de Torres en la conversa que mantinguérem amb ell a Cal Xim i el tercer fou en Josep Maria Pujol-Busquets. Els dos darrers m'impresionaren esmentant-me que en Manel, no es conformava, ni es limitava, a parlar i descriure el vi si no que intentava, sobretot amb honestedat i coneixement, anar més enllà de la descripció fàcil, d'altra banda poc útil d'un vi, per intentar fer copsar el seu tot fent-hi jugar també tant certa dosis d'imaginació i la col·laboració d'altres sentits. Que les seves darreres conferències des d'aquesta visió tan particular d'explicar les textures amb teles, el sabor dels vins amb notes de música, havien meravellat a uns i fet riure i enervar a uns altres. La quarta referència en vingué d'aquest segon fet i de l'explicació que me'n va fer el sommelier d'en racó d'en Cesc, en Cèsar Cànovas. Davant de la meua sorpresa ell mateix m'explicà que es va enfadar, (costa imaginar en aquest estat al Cèsar), i va sortir en defensa dels arguments d'en Manel davant d'un comensal poc educat i amable, poc favorable davant de l'exercici del gust, la intel·ligència o la sensibilitat.

Havia pogut creuar unes paraules amb en Manel al Lavinia en la presentació del cava Mirgin. I em vaig dir que qui sabia, que segur que el destí em faria a mans una altra oportunitat. I aquesta arribà amb el tema, amb aquest llibre, de les postres. Vaig pensar que el trucaria per quedar a Cal Xim i li demanaria si podríem parlar de vins per a postres. I el dia anterior, tot parlant telefònicament amb en Josep Roca, aquell extraordinari professional i millor persona, em va dir que estava totalment d'acord amb l'elecció i que sens dubte era la persona ideal per a parlar del tema. Perquè en Manel tenia un gran coneixement sobre el menjar, específicament molt gran sobre les postres, i això amb la seva sòlida base de sommelier li donava una gran autoritat sobre el tema. I a més em destacà la seva bona amistat amb en Paco Torreblanca. Es veu que havia encertat de ple.

Aquell dimarts ens trobarem el meu germà Artur, que tingué l'amabilitat d'acompanyar-me en un dia gris massa amenaçador per un motorista de ciutat com jo, en Manel i jo a Cal Xim. A partir de les referències d'en "Pitu" Roca vaig començar demanant-li per les seves coneixences amb el pastisser d'Elda; "... la relació amb en Paco Torreblanca és una relació molt intensa, en el sentit que sempre hi ha molt bones vibracions. Ell és un pastisser que ha creat escola, un tipus d'escola amb una base molt del tipus de la pastisseria clàssica francesa, però posteriorment ell l'ha racionalitzat al gust més mediterrani. Un gust d'ell mateix. I com és un home que a més te inquietuds en el tema del vi, a partir de que ens vàrem conèixer ha tingut gran interès en saber els seus postres amb quina cosa, amb quin vi, poden anar. A partir de la relació amb ell vaig tenir també la sort de conèixer Angelo Corvitto que és un "pensador" dins del món dels gelats. Es dedica a pensar. Perquè si be la gastronomia és poc científica, és més intuïció, la pastisseria no. Perquè en la pastisseria no hi podia haver aquest grau d'intuïció. Hi era en la pastisseria de cuina, d'una manera molt precària en el qual la gent hi arribava en un estat que la part, diguem-ne, de finor en les postres no hi era ...". En aquell moment arriba la Núria, l'encantadora Núria, i li demana al Manel si vol una mica de cava d'aperitiu o vol fer com nosaltres que hem optat per un xarel·lo elaborat pel Jordi Cantí a Can Ràfols. Opta pel segon, i entre els comentaris que segueixen hi ha la referència que al dia abans de la nostra trobada s'havia mort el genial Escribà, un dels millors xocolaters del món. Fent un incís afegiré que en el moment de

pensar en aquest llibre vaig defugir de reunir-me amb ell perquè una bona amiga acaronava entre els seus projectes literaris fer un llibre de converses amb ell, que ja no podrà ser.

Tornant al Paco Torreblanca ens comenta que ell li va presentar la gent de Cacao Barry i es va començar a fer una primera reunió entre cuiners, pastissers i un sommelier que seria ell. La seva presència va sorprendre una mica ja que el tema dels vins no sembla interessar molt en el món de la pastisseria. I ens diu que intentem recordar l'oferta de caves o de vins que tenen aquests establiments, potser mal seleccionada i freqüentment desproporcionada i a més sense coherència amb allò que venen. Creu que en general la seva preocupació i inquietud pel tema és mínima. I justament els vins de postres són uns vins que porten al seu darrera una gran riquesa històrica, perquè són fruit de moltes influències, d'uns vins que es feien per què el raïm estava en aquelles determinades condicions i els vins es guardaven i que esdevenia llavors com una mena de regal, el regal que es feia a la casa de pagès i a totes aquelles zones.

Són uns vins, els de postres, que tenen uns vincles amb el lloc. Són vins que per exemple podrien ser el resultat d'un defecte, com són els vins de Botritys: "... que és un gran defecte, un meravellós defecte, dins del quals allò que busquen és una pasificació extrema. Crec que el vins de postres s'han de dividir principalment amb aquell que tenen Botritys que tenen una maduració a la planta, els de verema tardana, els Eiswen, els Tokajy, que necessiten que el raïm estigui viu a la planta i els altres que es cullen i que la ma de l'home els hi dona aquella pasificació donada pel sol, allò més mediterrà, com els grans vins dolços italians, els marsales i finalment els vins on hi ha més empremta de la ma de l'home que són els vins Porto, en els qual s'hi afegeix alcohol. Amb això pots anar centrant una miqueta buscant sempre aquell tipus de taní concret, el taní d'un vi de Porto no el busquem en un de Jerez, ja que tenen uns orígens diferents i a un li pot anar millor la xocolata o no depenent de la idea de la xocolata, de la xocolata de les postres en elles mateixes. Si fiques una xocolata molt tànnica, amarga, actual, que són amb una part de cacao molt important, en la qual hi ha un desequilibri, l'amargor molt concentrada, i llavors necessites un vi que en certa manera et corregeixi aquest desequilibri i que et faci fruir més d'aquella xocolata amb una proporció d'alcohol molt important o una presència de fruita molt extrema pasificada generalment, però un vi amb una finesa extrema com un Sauternes, un Eiswein, amb aquell taní tan corpulent que et donen els vins fets amb Botritys et fan perdre la finesa que busques en el vi. La complexitat en un vi de postres és molt més important i avui en dia anem massa de pressa, i aquests vins per tot plegat, per la manera de concebre's, necessiten temps. Són uns grans vins perduts de la tarda. Els anglesos els utilitzaven molt be, els vins de xerès, per exemple, perquè per menjar, tot que la qüestió es pot inventar sempre, no es pot fer tot un àpat amb vins de xerès, perquè surts que val més que no et parin els mossos!. Són vins amb un nivell d'alcohol molt important i per la qual cosa necessites una calma. Avui en dia seria molt interessant recuperar aquests vins en detriment dels destil·lats. El problema és que tenen aquesta part dolça i el gust actual de les persones no hi està avesat. Si saps jugar d'alguna manera i emmascarà una mica aquell dolç pots aconseguir coses interessants..."

L'interrompo per fer li esment de l'opinió d'en Eduard Roig, l'artesà pastisser d'Horta, que són uns vins que sempre venen de gust a la tarda, o de l'opinió d'en Oriol Balaguer que també diu que ell els prefereix en aquell mateix moment de la jornada. En Manel m'escolta, branda lleugerament el cap amb un gest com d'assentiment i em diu que és lògic ja que prenent unes postres ja es te un cansament bastant important a conseqüència d'allò que ja s'ha menjat. Són vins que més que res cansen. La gran presència de sucre, tot i l'àcid que porten, aquest sucre, cansa. I al final d'un àpat amb condicions potser es necessita una cosa seca com un destil·lat. Creu que sempre hi ha la possibilitat d'aquest joc però que són uns vins difícils; "... i què passa amb tot això que sempre acaben mostrant una pinzellada de sabor. Són uns vins difícils, en els que costa profunditzar-hi tant pel desequilibri del sucre

com per la manca de temps per a fer-ho. Perquè són vins que necessiten un cert repòs en ampolla. Un Porto vintage 2000 no és ara el moment de prendre'l. No els pot entendre. Són vins en els quals tots els factors estan en contra. Però estem en una mena de ressorgiment de vins de postres, i amb més intensitat que en d'altres països, llevat de França que sempre ha estat la Meca d'aquest vins. Però aquí la tècnica i una mica el "savoir faire" de grans pastissers sobre tot de Catalunya, i especialment gent jove, ha donat un aire fresc a tota aquesta història que és fantàstica. Aquí l'espai del vi és molt important..."

Aturem una mica la conversa perquè en Manel pugui anar menjant una mica. Ell és una persona intel·ligent, cultivada, i sobretot que desprèn entusiasme pel vi amb un apassionament envejable. Mentre, anem menjant reprenem la conversa i anem a parar a l'Angelo Corvitto. Ell creu que l'Angelo és un home que ha entès com ningú el món del gelat i que ha trobat els vins que poden anar be amb un determinat gelat, però que allò que realment vol aconseguir és un gelat que independentment de la seva part aromàtica que pot ser més difícil d'assaborir a zero graus ja sigui, per exemple un gelat de xocolata amb Banyuls, que el tingui incorporat. En Manel creu que això és un pas més des del punt de vista gustatiu, perquè la tècnica, la tecnologia són fantàstiques però si després tot plegat no es plasma en l'espai gustatiu no val la pena. Està molt be introduir elements artístics, pensar en pintures i tot això però si no aproximem a les persones a allò més important que és el gust no anem be. I el gust, precisament, a les societats urbanes és molt, i molt pla. No està exercitat. Et poden dir que no els hi agraden les anxoves i tot seguit se't acut la pregunta, tu has tastat una bona anxova?. Perquè si dius que en una anxova no hi ha tant l'estructura de peix i que la salabor està molt més a l'abast, s'està parlant d'una anxova desequilibrada!...". Passem d'un tema a un altre, no tenim pressa, s'està sempre massa be a Cal Xim per tenir-ne i per situar al Manel li pregunto per casa seva, el restaurant de El Jardí de la Granja Pla, un lloc que des de fa molts anys n'he sentit parlar i que espero aquesta tardor del 2004 visitar amb una bona parella d'amics d'Igualada. És un restaurant que durant prop de 18 anys va tenir una estrella Michellin i que es veu que ho va impulsar un cuiner que tenia un fill amb asma i que va decidir venir a viure a Igualada perquè el clima en aquella ciutat per al gent amb problemes bronquials era millor que a Barcelona. Es deia Pere Gensà i era un cuiner de molt prestigi quan estava a l'Hostal Sant Jordi de Barcelona, a Travessera de Dalt, gairebé cantonada amb el carrer Eduard Toda, al barri de La Salut, que havia assolit una estrella Michelin. Al venir a Igualada i a l'oferir-se al petit restaurant familiar dels Plà, es van plantejar si s'atrevien a tirar endavant un restaurant per aspirar a estar a la guia vermella francesa i finalment s'hi van decidir. I l'any 83 aconseguen l'estrella!. En Manel em comenta que ell era molt petit però que recorda que en Gensà, era un cuiner clàssic, feia molt be les coses i que tenia l'escola del Restaurant Reno d'en Julià i del Palace d'en Ferrer, que en aquella època eren els grans cuiners de Barcelona. I en aquest ambient proper d'alta cuina en Manel, es va anar movent fins que un dia es va assabentar que en Paco Torreblanca feia un curs sobre el moldejat de sucre per a fer figures amb aquest ingredient. Això era una cosa que a més dels vins ja l'apassionava: fer figures de sucre, una cosa certament difícil, però amb la qual ell esmenta que frueix intensament, tot i que cal fer-ho de forma continuada ja que és una qüestió de tècnica.

Així que un dia va decidir anar cap a Elda. Li va cridar l'atenció el Paco Torreblanca que era un pastisser que ho feia tot molt be, potser profunditzava amb algunes coses més que altres, però s'atrevia amb tot i sempre amb excel·lents resultats. Va arribar, es van conèixer, i es va establir una mena de química de bon enteniment entre ambdós. Era un curs on hi havia cinc alumnes que van acabar siguent 5 amics. Quatre pastissers i ell que no ho era. I aquesta va ser una de les primeres estades que va fer allí amb ell, tenint però present l'interès cada dia més creixent pel món del vi. Diu que poden estar un any sense veure's però quan es retroben sembla com si s'haguessin vist ahir. Una persona d'aquelles honestes,

com les d'abans que d'un bon principi et mira com amb certes reserves, des d'una mica lluny, però quan t'accepten són extraordinàriament entranyables. Hi ha sigut un mestre generós de gent que destaca com l'Oriol Balaguer o en Morató que va estar dos anys amb ell i ara destaca a Chocovit i a Cacao Sampaka.

Tot seguit va fer el curs de sommelier a l'Escola de Muntaner, en una època que m'explica que eren pocs. Li comento que si va coincidir amb l'Agustí Peris (se que són molt bons amics), i em respongué que va fer el curs 2 anys després. Ell es considera com una mena d'alumne seu, connecten molt be, i creu que és una persona i un sommelier extraordinari. Jo li dic que a cops quan sents parlar a l'Agustí et sembla fins i tot un filòsof, perquè t'adones que el vi, ha estat l'excusa, potser una paraula més exacta seria el camí, d'aprofundiment en si mateix i en el coneixement com a concepte. Creu que és una persona d'una sensibilitat i d'una cultura fora de sèrie i em comenta directament que, sense pels a la llengua, el món de la gastronomia, de la cuina o de l'enologia, en general no és gaire culte, perquè la feina, el ritme de vida que duen ho porta una mica. Em crida molt l'atenció aquesta afirmació.

Passem a comentar la seva manera de parlar dels vins, de descriure'ls, que és allò que ha començat a diferenciar-lo; "... jo explicar un vi ho trobo genial, però jo ho haig d'intentar fer de manera que la gent ho entengui, que ho gaudeixi i crear-lis aquell, "cuquet", per entendre'ns. I això es pot enfocar de molts punt de vista i un dels que menys m'agrada són els tastos, perquè allò que fas és analitzar i és molt dur sempre està analitzant. Sempre ets molt dur. I potser hem de buscar aquella percepció molt més natural de les coses. Al fi i a la cap és un producte, amb els seus defectes i les seves virtuts, però és un producte. I s'ha de valorar així!. Sobretot en aquest món dels pastissers en el que està com molt abandonat el món del vi. És a dir el món del vi a les pastisseries va estar ocupat, gairebé exclusivament, per dues marques de cava. I la gent comprava el cava i el pastís. Però això ha anat canviant, tot ha anat canviant..."

Li comento la seva opinió del maridatge del cava amb les postres. Em somriu, com si amb aquest somris m'estigués dient que li he fet una pregunta enverinada. Respon que és el problema de la sequedat i el dolç de les postres. Que és complicat. Que darrerament han trobat un maridatge o un acompanyament d'unes postres concretes amb nous amb un escumós de postres dolç, que és el de Gramona, que per ell és excepcional. I la raó principal d'aquesta singularitat és que encara el fa el pare, amb el licor d'expedició basat en el sistema de soleres, com l'ha fet tota la vida; "... però jo crec que tampoc has de centrar-te en la idea del cava, si no en la idea del "dosage", de la dosificació: xampanyans i postres, el carbònic sempre neteja, però allò que passa és que la sequedat, en certa manera de l'acidesa punxant de segons quins caves et trenquen, o no lliguen gens amb el taní de la xocolata. Per tant jo si que en seria partidari sempre i quan no fos una xocolata amb un extrem de cacau, però si xocolates en les quals l'element fruites hi intervé. Hi ha per exemple una xocolata extraordinària que no se com la fan que és la... de Valhonra. És fantàstica!. Sembla com si tallessin la fermentació i és una xocolata una mica àcida. Sempre són xocolates més "forasteres", que criolles amb un taní excepcional, amb una frescor sensacional.

Per mi és un producte irrepètible. Per combinar la xocolata s'ha de tenir molt en compte quin tipus de taní té. Si és un taní molt dolç, secant, un espumós contrarestarà, fins i tot et diria que escumosos en els quals, de nova onada, com escumosos amb fusta, que es diu que la bombolla no s'integra ja que la qüestió està en el alcohol, amb aquests una xocolata amb una mica de cacau es pot trobar un camí d'integració. Aquell bombó que es presenta amb el vi de reserva, està be. És un dels moments en els que et pot anar be. És un concepte que podria anar be per a la xocolata. I després vins sempre més "bruts" i sempre si fossin més vells perquè necessitem la reducció. Per exemple tu quan et prens una cava que busques?. Busques la part fragant, la part de fruita, juvenil, la sensació aquella de vida, que et refresca, més "frisant" i jo prefereixo els escumosos que siguin vins més de reserva, més de reducció,

que són a partir de 48 mesos de criança, en els quals ja notes aquell aroma d'ampolla, de reducció, que a la fi és només un augment d'oxidació que amb el taní de xocolata funciona. **A QUI ET PARLO D'UN TIPUS DE CAVA QUE NO ENTENC QUE ET DIC I TU RESPONS** Per mi hauria d'anar més amb una xocolata blanca, perquè la xocolata blanca necessita alguna cosa que li doni vida perquè ella sola pesa; diuen que és la xocolata dels nens”.

Arribats a aquest punt li comento part de la conversa amb l'Enric Rovira que sempre que fa degustació de diversos productes, tot i que els “experts tastadors”, jurin que a ells només els agrada la xocolata negra, la més amarga possible, allò primer que s'acaba és sempre la xocolata blanca. Em respon que això és una mica com els vins actuals: “...en els quals, l'alcohol és molt alt, la fusta és molt present, el taní tant de fruita com de fusta són molt marcats. Prendre'n una copa, petita, si pot ser, i no veure'n més”. És impossible que al públic li agradin els vins així!. Els vins amb el taní fusionat.

I anant cap el tema de la xocolata jo tinc molt clar que a la gent allò que li agrada és el de xocolata amb llet, el “toffe”, el cafè amb llet. Aquella simbiosi, cafès molt amargs amb una mica del greix de la llet. Però per obtenir un cafè pur, com ha de ser, com el fan els italians si hi penses una mica són tan tàncics que el paladar te'l rebutja perquè poden ser una bufetada pel gust. És quelcom fins i tot amb un punt antropològic perquè hi ha un bon nombre de verins amargs. I les xocolates de llet seran interessants quan juguen amb un punt de “torradet”, que és ideal per a la majoria de gent. Jo crec en un amarg elegant, al final, però quan això és un excés, com en totes les coses, no agrada. En tot cas això pot agradar als francesos, perquè si un pensa una mica es demana que el “faisandage”, deixar la carn que arribi gairebé fins a la putrefacció, d'on ha sortit?.

És el faisà en un moment de putrefacció molt important. El foie és un tros de carn fresca. Tot això és França!. Aquell moment important que va tenir amb el gòtic barroc, és el seu moment!. I aquests vins es situen dins d'aquest concepte amb aquesta sensació de reducció. Hi ha la idea de buscar molta presència de fruita. Olores i et fa la sensació que té un defecte i és el betrynomices, et dona aquest aroma. Però quan això no és molt punxant es diu que això és un aroma de reducció, per estar tancat, per això a vegades es decanten per a treure-li's aquesta reducció. Però jo no crec que calgui ...”.

Passem d'un tema a un altre, amb molta facilitat, ja que l'agilitat mental d'en Manel és sorprenent. Parla sense vacil·lacions i alhora el seu discurs és molt reflexiu, un maridatge poc habitual. Li endevines moltes hores d'exercici intel·lectual, de pensament, d'observació, d'estudi o fins i tot de concentració en una determinada tasca que l'obsedeix. No improvisa, ni com molts, descobreix o elabora pensaments mentre parla. Ho té tot força estructurat dins del seu cap. I és molt conscient de la necessitat d'aquests reflexió fins i tot per salut mental. I anem a parar, ho fem de forma recurrent, al nostre amic Agustí Perís, una persona que considero digne d'admiració: “...una de les seves grans virtuts és que ell t'obre portes perquè pensis. I has d'entrar en el seu camí, has d'entrar en el seu món:

“... El gran problema del món de la gastronomia és el dia a dia que et menja. Que t'absorbeix. El treball diari, el obrir cada dia el restaurant al migdia i la nit. I amb això no es pot!. I llavors es necessita una visió que digui que cal alguna cosa més!. Es diu que l'Agustí és tal, però en realitat la seva postura, la seva visió, és la més raonable i encertada del món. Però potser el que passa és que la resta no ens n'adonem. Perquè és una persona que quan mira sempre hi veu alguna cosa. Tu, (nosaltres) donat que vas tot el dia tan de pressa no veus res!. I a més vols resultats ràpids!. I aquesta és una gran equivocació...”. En Manel creu que la “receptitis” és un gran mal dels nostres temps, que un s'hauria de plantejar si li interessien més les receptes de l'Argiñano, tenir-les, o entendre el procés conceptual per el qual en Ferran Adrià ha arribat a on ha arribat: “... perquè l'Adrià ha arribat allà i tu hi podràs arribar pel mateix camí que ell o diferent i allà faràs la teva història. No has de fer la

recepta d'ell, perquè la recepta és la còpia i aquesta és el plagi. I aquest no és el camí!. El maridatge, el llibre del "Petete", això amb allò i el de més enllà amb allò altre, que és el que busca el públic, és allò que no se li ha donat, perquè llavors no pensa!. No es planteja les coses!. Es queda amb que la carn ha d'anar amb el vi negre. I que passa amb això?. Que cada ampolla és diferent i que no es va enlloc amb aquest plantejament tan primari!. I amb la xocolata és el mateix, que queda be amb el Banyuls i el Porto. Però ambdós són tan diferents que quan els compares s'enfaden tant els de Porto com els de Banyuls!. Vagi vostè al darrera de cada cas, de cada concepte, de cada idea, de cada gra de raïm i intenti aprofundir...". Li comento que avui en dia només es porta el superficial, l'expert a temps compartit amb una feina ja reglamentària i ell em respon que és una pena que sigui així: "... perquè si a la gastronomia s'hi vol aprofundir amb el llibre del tarambana que no sap que fer a casa, millor seria comprar-se un iogurt i ja està!. Jo crec que en la restauració cada plat es pot explicar d'una determinada manera, que la cosa destacable d'una truita o d'una botifarra com la que estem menjant és una percepció, i tu l'has de dir!. Ja està!. I després els deixes, perquè n'hi ha moltes més!. Però tu dius la teva personal, que durà el teu segell...".

Tornant al tema de la xocolata em diu que està molt be parlar del concepte en general, (tot ens hi movem molt be amb les classificacions generals, malgrat que a la fi siguin falses), però s'ha de mirar, parlar de cada xocolata de forma individualitzada, cadascuna és diferent. Perquè han fet això, per quina raó no han fet allò?. Creu que un dels grans problemes de la xocolata és que està dominat per grans multinacionals. No és com el món del vi que pots trobar centenars o milers de vins diferents. Que en el cacau són tres!. L'un l'aconsegueix, l'altre el depura i la xocolata el de més enllà. Totes són molt temàtiques: "... ha passat una mica el mateix que amb el vi. Eren vins de Cabernet, de Merlot, ... Tot això ho trobo genial, però mira el vi com a vi!. No només li miris el seu pedigrí!. Com si et diguessin que tu ets català de Barcelona, i que?. Tu pots parlar de moltes coses i no només de la Sagrada Família. I en el tema de la xocolata l'important és fer una bona xocolata i oblidar-se d'històries ...".

"... els vins dolços actuals han d'ésser més subtils, per entendre'ns el Mataró Violeta d'Alta Alella d'en Pujol-Busquets, que és sempre el que ho entén tot el primer!. Crec que si jo fes vi, el primer que aniria a cercar seria ell. I ho faria perquè m'expliqués la facilitat que té per activar les coses. El seu vi dolç, el Mataró Violeta és meravellós ...".

Passem a parlar dels formatges, com a un altre tipus de postres. En Manel ho veu més com unes pre prostres. Que Espanya és molt poc formatgera, però que Catalunya, potser una mica més, i que creu que rere l'eclosió que va haver-hi de l'interès sobre aquest derivat làctic, sembla que es torni a revifar. I li cometo que és un dels exemples més evidents de la importància de la gastronomia per a fixar, per a fer romandre gent en un territori, les muntanyes de Catalunya, que amenacen abandó. Un major arrelament de la gent a la seva terra, com diu un amic meu. En Manel està d'acord amb aquesta opinió però creu que l'època Adrià ha trencat una mica amb això: "... jo crec que l'Adrià ha donat moltes coses però s'han d'entendre aquestes coses. I s'han d'extrapol·lar fora del marc Adrià. Perquè ell no representa la gastronomia actual catalana. I ara l'estem tipificant i reduint en una única persona. I hi ha molta gent que es queda enrera, molta gent bona. I això és perillós. Perquè en el moment que tu tens un Cruiff, es passen a oblidar moltes alineacions. Però si tu tens bons jugadors i un bon equip es quan s'aconsegueixen coses. I per veure com estem de cultura gastronòmica només cal sortir a menjar al carrer. Veurem com estem!. Jo crec que Barcelona està molt tocada! ...".

Tornem cap a enrera de la conversa en relació a una cosa que caracteritza al Manel que és la seva capacitat d'expressió, d'explicar, de comunicar, com creu ell que és un vi. Creu que tot va començar arrel de les activitats de Cacau Barry, en una reunió a Bilbao: "... a mi em va passar un gran problema, i és que havia de parlar del vi per 250 persones després que el

Martín Berasategui hagués fet un plat. Allí hi havia un gran problema, perquè s'havien canviat els papers. Martín Berasategui és qui tanca les sessions!. I això m'ho van encarregar 8 mesos abans i ho vaig passar fatal!. I que faig, em deia?. Haig de parlar del vi amb gent que no és que els hi interessi molt. Fins que vaig dir, ja està!. A mi la música em marca un estil de vi. Llavors vaig anar escoltant músiques clàssiques i vaig anar veient els perfils del vi!. Tot seguit vaig començar pintar, però gustativament, i feia unes línies, pintava uns colors i deia que quan tu passes el vi per la boca notes això, tu tanca els ulls i veuràs aquests colors que et van baixant, i vaig començar així...”.

Diu que després va venir una altra reunió a on hi havia en Capel que va dir: “este tio está loco, me lo voy a llevar a Madrid Fusión...”. I ho vaig fer davant unes 300 persones i jo m'hi vaig trobar molt bé i vaig començar a parlar, sempre amb el meu castellà catalanitzat, és molt important això, perquè a Madrid has d'acabar parlant amb català. Això és el més important. Perquè el català és la meua llengua!. Començàvem, jo els hi donava el vi, oloràvem i sortia una piràmide com les dels perfumistes i els hi posava els aromes més bàsics. I quan el provaven sortia aquell dibuix geomètric i una música i després tocaven un teixit. Era buscar jugar amb els 5 sentits!. I això ho he anat canviant amb el temps i al final he acabat que ve un músic amb mi, el primer flautista de la filharmònica de Catalunya, que som amics. I li vaig dir, faig això!. I ell té 7 tipus diferents de flautes: una barroca, una gòtica, una de fusta, una romànica, etc. i anem tocant sons per cada vi i segons cada flauta intentem entendre cada vi. Per exemple en Syrah d'en Ramon, una persona molt entranyable pels de Can Rafols dels Caus, que estem bevent seria el so d'una flauta de plata. Perquè fa so d'una manera molt marcada però no expandida com ho faria una de fusta, ni dolç com la d'or. L'altre problema, previ, va ser com podria entendre jo amb el músic perquè a ell no li agrada el vi. I vàrem pensar d'intentar-ho des de l'art!. Seria el nostre llenguatge comú. Buscava un quadre, i jo amb aquell quadre li explicava el vi. Li deia que la concentració que hi ha en aquest quadre vol dir que hi ha un equilibri i llavors quan ell ho entenia em buscava una música per aquell vi, a partir del quadre.

També els hi feia una piràmide acompanyada d'una poesia molt de tipus zen; per exemple en el cas del Violeta deia “reflejos en la orilla. Y en el horizonte luces y aires de verbena”. És a dir que era un vi que et donava un aire molt fresc, (reflexes d'aigua molt transparent, cristal·lina) i els aires de revetlla expressaven que era un vi que acabava sent simpàtic, que ho mostrava tot!. Llavors posava un quadre i ell tocava una música, provaven el vi i tot seguit els hi donava un teixit. És a dir una mica el camí de buscar un altre tipus de tast introduint diferents elements. En això la pintura, els quadres, han acabat sent molt importants. En veus un de naturalesa morta i dius que el vi és un vi caigut. Veus els elements diferents. Una manera diferent d'entendre el vi!. És intentar buscar un aire de sensibilitat dintre d'aquest món. El fet és que 250 persones van estar al cas i no van aixecar-se quan els hi estava explicant el vi, i a més a més d'aquelles 250 persones a molt poques els hi interessava el vi. Després va ser quan em van portar al Madrid Fusión, ho vàrem fer dos anys i el segon vaig anar amb l'Agustí i ho vàrem fer sobre el cava. I aquí en la qüestió de la textura vaig pensar que s'havia de parlar de la bombolla, i vaig posar aquells plàstics d'embalatge que hi ha de molts tipus de bombolles més petites, bombolles més grans. Eren 3 caves diferents i en alguns d'aquests plàstics els hi posava una laca per sobre, que la bombolla estava gairebé destruint-se, però que encara es notava, eren els caves de fusta, de reserva, etc. Jo ho entenc més des d'un punt de vista gustatiu conceptual, una mena de poesia gustativa. La idea és buscar aquesta percepció en tots els vins. La única manera d'informar a la gent, d'explicar el vi, en aquest món de competència i crítica ferotge és acostant-lo a l'art. Però l'art ja se que és un sentit. Que està molt bé aquest quadre amb aquest vi, però perquè no busquem una mica més de profunditat?. Busquem-li un sentit gustatiu. Ja se que en el tema gustatiu, científicament, no estem amb els mateixos

paràmetres d'una altra cosa. Però és igual!. Extrapolem-ho tot!. Si no haguéssim començat a fer això ves a saber com estaria ara l'espècie humana!.

El més important és gaudir d'un vi!. I allò possible és que a tu et quedi aquest record, record d'aquell vi i quan vegis un quadre o escoltis una música o una altra cosa. El vi ha de tenir aquesta "aura"!. Si no la te acaba sent un producte com un altre. I tot això va venir arrel de la crítica de les guies, dels comentaris i de les classificacions. Jo tot això ho trobo genial, tota aquesta "conya", però no arribes a l'essència del vi. I a més arribes a través d'una persona que no saps si "arriba", si saps que el coneix (al vi), per molt bon degustador que sigui. A més a més te la gran mesquinesa de puntuar un cosa!. És com qui diu vostè em puntua a mi, soc un 7. Ja està?. Això és tot el que jo he fet en aquesta vida ser un 7, només un 7 per vostè?. Tot allò que ha fet un vi, encara que sigui un producte per guanyar o no diners, però quan mires un gotim no et pots quedar insensible!. L'has de mirar, d'agafar, l'has de xafar a la ma, l'has de veure perquè aquell gotim et parla!. I llavors et venen els de "marketing", i et diuen que si l'etiqueta, que si aquell quadre!. S'hauria d'explicar al pintor que això que es fa és per vendre!. S'ha de fer el "passional". Tots els pintors no pinten només per a vendre un quadre i viure!. Pinten per alguna cosa més!. Doncs un viticultor no només cull unes plantes perquè en surti el raïm, també és per alguna cosa més. Part de la seva vida hi va allà. I si te això farà una gran verema, potser un gran "vintage" i si no, no ho farà. Però una vegada a la vida el fas!. Fer un fill és un gran "vintage"!. Concebem-ho d'aquesta manera!.

És una mica la idea important d'aquest món i segueixo dient que per la gent, per tots, el nostre gran càncer, continua sent el dia a dia, que ens te superats. I a la gastronomia la té molt superada!. Perquè a més quan tu vols anar a un restaurant vols veure a aquell que tu coneixes. I l'estàs esclavitzant allà, pel fet de que a tu et digui alguna cosa l'impedeixes que s'expandeixi com a persona. I això és erroni i no té solució. Fins que no deixem de ser tan egocèntrics i diguem, on és aquest senyor?. Ara no hi és perquè està veient certa cosa. I pensem, molt bé, quan ens tornem a veure tindrem la sort que aquella cosa ens la podrà explicar. Quan la gent pensi així, jo crec que el món gastronòmic pot anar canviant. Perque tothom es pensa que has de estar sempre allà. Que es pensen que som la font que raja sola?. La creativitat necessita d'estímuls i de coneixements. Segurament jo no faria el que faig, interpretar el vi segons el so d'una flauta travessera gòtica, si m'hagués quedat tota la vida a Igualada. Perquè el meu amic de les flautes ara només pensa amb això!. Em va trucar l'altre dia il·lusionat per que havia aconseguit una altra flauta, barroca, a través d'uns antics plànols, i que l'havia portat a un taller artesanal perquè li fessin i que estava segur que m'agradaria perquè en sortiria un so que ja et va be, que és pels Priorats. Això és una passió!. Això és desbordant!. A la vegada sóc conscient que estem una mica fora de lloc, però que s'està més be a fora que a dins!. Perquè totes les coses semblen fàcils, però aquí de fàcil no hi ha res!. Explicar una cosa, que quedi aquella idea i aquell món. Allò que tu expliques, arriba realment a el que tu vols?. Jo crec que aquesta és la meva gran dificultat!. No se fins a quin punt el que jo explico arriba a comunicar allò que jo vull!. És aquella idea, aproximar el vi. És el gran problema d'avui, aproximar el vi a la gent!. I que no el vegi, junt a l'alcohol, el gran enemic de la Montserrat Tura. Perquè no podríem fer res. Perquè no miri l'alcohol no miri l'alcoholisme!. Jo penso que la gran solució de l'alcoholisme pot ser un gran vi!. Crec que una mica la sensació de buscar l'ànima del vi, crec que és important....".

Estem a la sobretaula, d'un dinar agradable i magnífic. I aprofitant que en la conversa traïem el tema d'anar a provar els vins en el seu lloc d'origen, li demano al Manel que fa que molt sovint un determinat vi, begut fora del seu context, de la seva localització geogràfica perdi part del seu encant gustatiu?: "... hi ha una raó biològica, la "manzanilla" és molt fina i a mesura que pugues d'Andalusia, cap a la part més alta, és com si aquella finor es trenqués una mica. És a dir la "manzanilla" fins a Almeria. Andalusia te coses extraordinàries, però el

bon andalús ho barreja tot!. Pot ser li manca certa disciplina, fer vins més “disciplinats”. Els mateixos vins de Jerez, entren dins d’una petita anarquia!....”.

Anem a petar als vins italians dolços, i m’esmenta els “moscatos”, els de la Illa de la *Pantelleria*, prop d’Àfrica, els ricoto de Valpolicella, són vins a través de la pasificació. Una mica és sempre el mateix per un costat la pasificació natural a la planta, tot agafant la *Botritys* o a fora de la planta donada pel sol. I a partir d’aquí l’hi afegeixes o no li afegeixes l’alcohol. I sobre tot molt marcat per a la tradició, per això és molt difícil que et surti un vi dolç nou. Tot i que en Pujol-Busquets ho ha fet!. Que ha fet un monastrell o Mataró passificat, sobremadurat i amb una extracció curta. I com la resta d’aquest vins, donat que la part de l’alcohol és important, s’han de prendre una mica freds. Jo crec que el fred et dona el cert equilibri que llavors que et punxa aquell alcohol i que no el trobes prou equilibrat. I a més en el cas del Mataró s’ ha fet a més una “monoholanda”, posant un excel·lent alcohol i....”.

L’enregistradora marca el fi de la conversa, i la resta de coses que encara parlàrem queda dins dels calaixos, ja no gaire buits, dels coneixements, de les sàvies confidències que va servant com a íntims tresors aquell que dia a dia, conversa a conversa, va aprenent que escoltant amb atenció a un altre ser humà s’augmenta meravellosament una certa i dolça sensació d’ignorància.

Era un dia de mitjans d'agost. Tot tornant de Sant Carles de la Ràpita, de l'Hotel Restaurant Juanito, on anem cada any a descansar i a fer una cura dietètica de peix i de menjar mariner i de gaudir de l'exquisida professionalitat i capacitat de treball d'en Joan, a qui anomenen "el ros", de la d'en Josep, la Inma, en Peter, en Roque, aquells dos nois que s'assemblen i que duen ser bessons, i de l'espontània cordialitat d'en Samper, la el mateix Juanito i la de la seva filla. Sense oblidar la simpatia i paciència de la "Marisé" companya de tertúlia del meu fill Oleguer.

Veníem de Sant Carles de la Ràpita tot havent aconseguit allò que anàvem a cercar cada any, tranquil·litat, bona alimentació, banys a les Cases d'Alcanar i amistat. Havíem compartit bones estones amb els nostres amics Pere i Maria Josep i també amb en Tino Giner. En Tino és una persona molt cordial gourmet increïble, i propietari d'un establiment anomenat la bodegueta a Vinaròs on es pot trobar els fumats més selectes de Carpier, formatges i embotits extraordinaris fins els vins ecològics més exquisits com els de la Torre del Veguer de Sant Pere de Ribes. Els escollits que hagin provat la seva Malvasia seca, beguda ja referenciada al Tirant lo blanc com perfecta companyia a la carn blanca amb ploma fina, com el faisà, o el *Sauvignon* blanc sabran a que em refereixo. I tot esperant a en Tino, en una tarda xafogosa d'agost ens entretinguérem visitant el centre comercial i històric d'aquell Vinaròs, la molt complerta llibreria Els Papers a esclatar de tants llibres que hi ha en català, i especialment el mercat, d'estructura externa com modernista, amb unes parades de peix amb una frescor i vida que feia dècades que no veia.

Finalment descobrirem a mig camí entre el darrer poble de Tarragona i el primer de Castelló, entre Alcanar i Vinaròs, baixant a l'esquerra un recer hotelier secret, accessible i exclusiu, anomenat el Tancat de Codorniu on ens prometérem a nosaltres mateixos anar –hi a raure un cap de setmana el més aviat possible.

Unes setmanes abans havia trucat a Josep Puig mitjançant l'amabilitat del senyor Josep Monje, ambdós són grans amics, que m'havia donat el seu mòbil. Em digué que aquells dies estaria, enfeinat, al Priorat, a Gratallops, que pugés allí a veure'l. Potser era el 9 ó el 10 d'agost, i tot havent dinat en un restaurant d'aspecte noble, però amb una cuinar una mica trist, que caldrà oblidar (Els Irreductibles d'en René fill i de la Sara Pérez estava tancat tot i que dos dies abans un diari comarcal en feia referència), anàrem cap el seu celler, vermellós, imponent, a dalt d'un turó, coronat amb una creu d'inspiració modernista.

En Josep Puig, com en Josep Monje, potser aquí rau una de les raons de la seva bona amistat, és una llegenda viva. Potser abans de res pel seu innegable carisma i personalitat, és pot dir que brilla amb llum pròpia i perquè és una persona que ha fet moltes i molt bones coses en el món del vi i de la gastronomia. Sens dubte, sense exagerar, es podria fer una història de l'enologia, de la gastronomia a Catalunya, a França i si molt m'apureu al món amb allò que ell ha viscut. M'havien arribat referències d'ell de part de moltes persones a les que respecto i aprecio. Potser el primer fou en Manel Aviñó, bon enòleg i amic, tot seguit sens dubte el gran Santi Amigó de Cal Xim, potser la persona amb la que més viticultors estan en deute a Catalunya per la seva tasca entusiasta en el món del vi i finalment me'n parlà en Joan Pallarès de Can Boix de Peramola. Ell em digué que havia conegut a un tal Joan Puig, o li havien parlat d'ell, no ho recordo exactament, a sud amèrica a qui tothom coneixia i estimava. Era una d'aquelles persones, com la Carme Rusalleda, que sempre estava en el meu cap en el moment de començar un nou llibre però que per una cosa o una altra, en un 99,9% per qüestions d'espai, se'n quedava fora. I això fou tenint-lo una mica present i alhora tot parlant amb l'Enric Rovira i el seu dolç de lluna que havien fet en Josep i la seva filla Sílvia, vaig pensar que aquesta, de manera definitiva, era l'ocasió per anar a

cercar-lo i que em parlés del vi de l'Enric. I una mica allò que ell volgués explicar-me. I així va ser; "... jo abans estava a Augustus. Sóc incapaç de fer un producte i de posar-li el meu nom. Hi ha gent per tot, no?. Sempre hi ha d'haver un motiu darrere que recolzi el que estàs fent. I estava l'Augustus perquè la Via Augusta passava per davant de casa. I m'he anat fent gran i potser aquesta és la darrera cosa que faig, be, la penúltima, perquè la última no existeix. I aleshores se'm va acudir la història grega com un homenatge a ells que són els que van portar realment la vinya aquí a Espanya. Sóc un enamorat de Grècia. I aquest celler és atípic perquè no hi ha cap columna enlloc hi ha portes corredisses. Hem fet un celler molt al nostre gust per a fer les ampolles que es poden fer aquí al Priorat; és a dir poques....".

Passem a dins i tot seguit pugem una escala de cargol que ens portarà al primer pis i ens asseiem a prop d'una còmoda taula que ben be pot ser que s'utilitzi per trobada d'amics o per fer algun tast. Molt a prop el laboratori i les oficines. Començo preguntant-li quants anys fa que es dedica al món del vi: "... jo que recordi sóc la quarta generació, és a dir, com tothom diguin allò que diguin ara, abans es feia vi per necessitat. I no parlo del segle passat, si no de després de la Guerra Civil (la Guerra Incivil que diu l'entranyable Rafael Battestini), per exemple. Molt pocs feien vi com ofici. Tots tenien el blat, les vinyes, els conills, els porcs, etc. I tot era així. Jo sóc del Bages i el meu pare m'havia ensenyat a fer vi i al meu pare li havia ensenyat el seu. El meu besavi ja anava des de Manresa, o més exactament des de Sant Fruitós de Bages, cap a Vic dos cops per setmana amb bots de vi. Jo havia carregat bots de vi encara ho recordo. I això era així ...". En aquest sentit a qui li agradi el tema de l'evolució del conreu del vi, i el comerç interior a Catalunya li recomano la lectura d'un llibre de Llorenç Ferrer i Alòs anomenat "La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi. La Masia Roqueta". Una joia no ja de la història del vi a casa nostra, mil anys són mil anys, si no una peça gairebé d'arqueologia del vi, en paraules del culte Albert Puig de Torres. Llegir-lo va ésser per mi un intens plaer estètic i intel·lectual, (aquests tipus de plaers complementen a la perfecció als físics), i encara recordo les referències del Bages com a celler proveïdor de vi per una gran part de la Catalunya rural i muntanyenca especialment al Berguedà i Osona, per intercanvi amb d'altres productes de la terra. Ben be allò que en Josep recordava d'una forma gairebé genètica com part de la seva història que és també la del nostre país. Li vaig comentar que segurament la seva família es veuria reflectida en aquesta obra publicada gràcies a la Família Roqueta i el Centre d'estudis del Bages. Obra que també explica quan a prop va estar el Bages de perdre els seus camps de vinya, fins i tot el seu meravellós i únic Picapoll, fins a l'esforç de recuperació de la denominació d'origen d'una terra tan antiga, vitícolament parlant, a mans d'en Valentí Roqueta de Masies d'Avinyó, Abadal i especialment de la gent del Bages que recolza de forma entusiasta. Però això és un altre tema, per la qual cosa seria convenient tornar a la nostra conversa: "... i el primer que va embotellar el vi, al Penedès, va ser en Torres, que jo recordi. Però tampoc fa tant...".

M'explica que ell ha fet vi a França i a Xile, on va estar 5 anys. Com un llamp em va venir el record d'una conversa amb en Joan Pallarès, que em parlà d'un tal Puig que treballava per Torres i que allí tothom el coneixia i estimava. Li vaig preguntar si ell era aquell Puig. I és evident quina va ser la resposta: "... a mi m'agrada tot del vi, m'agrada fer-lo i m'agrada vendre'l. A part vinc també, des de tota la vida, del món de la gastronomia. La meua àvia era cuinera i jo mateix he cuinat –més ben dit "arroçat" seria la paraula exacta- per *Roubuchon*, per exemple, que no ho pot dir tothom. I també per *Troisgros*, i ho puc demostrar. I per Eckhart Witzigman de Munich, per Emile Jung d'Estrasbourg, per Pierre Koffmann de Londres, per Pierre Gagnaire de Paris, per Goddard de Ginebera o per J.L. Neichel de Barcelona o per Javi Oyarbide de Madrid. I el meu és l'arròs, de la forma que sigui, però sempre "al dente". Precisament n'haig de fer un a Califòrnia al mes que ve i un a Pekin al novembre del 2005 per a mil persones . . .".

Em pregunta si em vaig assabentar d'una reunió que es va fer a Barcelona amb un grup que ell qualifica d'artesans i que es diu "drinkeat". Li comento que no i em diu que és una llàstima perquè segur que m'hagués interessat: "... som 10 artesans, un és l'Enric Rovira, en Carlos Piernas, dels meravellosos fumats Carpier, el Joselito dels pernills, l'Enric Canut de Tros de Sort, dels formatges, el Lahoz de Saragossa que elabora una carn envasada molt ben feta, l'Agustí Torelló i Mata que és un gran amic meu, un xarcuter formidable, que és una passada del Bages, l'entranyable Josep Noguera, Fusteret. ...".

Diu que s'acostumen a reunir al Principal de la Rosa Esteva i sempre tenen com a base un rerafons cultural que va variant. Per exemple aquest any va ser la tolerància zero, vàrem convidar a la Montserrat Tura que vingués, que ens ho expliqués, tot i que ho va acabar fent el director general de trànsit que el vàrem aclaparar tant que a la fi va marxar perquè havia d'anar a buscar als nens. És que en tot ens donava la raó!. I perquè fan aquestes coses?. És que no poden agafar-se en lloc!. I després jo vaig fer la paella "drinkeat", tot volent demostrar que cada producte individual és bo i junts també. I vàrem fer una paella!. Que hi havia des del cava d'en Torelló, passant pel meu vi negre Odysseus, xocolata d'en Rovira, formatge del de Tros de Sort, bolets, galtes de porc i arròs fumat d'en Carles Piernas, carn, guatlla en aquest cas del Lahoz, esmicolada, una mica de pernil del Joselito, una mica gras perquè es desfés com a oli. Tothom va quedar sorprès!. De fet jo ja recordo que la meua àvia ja en posava de xocolata a la paella, però no recordava quan l'hi posava. Fins que un dia li vaig preguntar a una vella que em digué que semblava ximple que li posava amb la picada, doncs no podia ésser de cap altre manera. ...".

Hi ha hagut un "no se que" que ens ha fet aturar la conversa i l'enregistradora, i quan reprenem el fil anem a petar un altre cop al Bages. En Josep esmenta que aquella zona és de les més antigues d'Espanya amb producció de vi, però que va haver-hi un moment, ell ho recorda de quan era petit, tot i sense saber-ne el perquè, que les van anar arrancant. Em diu també que un dels problemes principals era la dificultat que tenien perquè els vins fessin grau; "... ara tot ha canviat. Per exemple al Penedès era difícil fer graus convenients i des de fa 6 ó 7 anys, tot són tretzes i catorzes. És curiós!. Per contra abans era al revés. Alguna cosa està canviant!..."

Li pregunto com va ser que va començar en el món del vi que podríem anomenar com a "modern" o actual. M'explica que ell era hotelier, tenia arrendat un restaurant, amb el seu germà, a Barcelona que es deia "Ca l'Isidre" que estava a Consell de Cent a prop de l'escorxador. Era un lloc que obria molt de matí i tenia força èxit. Abans però, ja havia anat cinc temporades cap a Tossa de Mar amb un cosí seu a un Hotel que es deia Àncora. I durant l'hivern aprofitava per anar a diferents cuines a Anglaterra, Alemanya i també aprofitava per aprendre l'idioma. A part de Ca l'Isidre en van tenir un altre a Sant Andreu que es deia Can Joan i després un parell més, entre els quals un que es deia els Pescadors de Comarruga. I com em diu ell en el món de la restauració el vi continuava estant-hi sempre: "... llavors el vi em tornava a cridar molt fort i vaig entrar a can Torres, l'any 77, i m'ocupava de l'Orient, del Pacífic, fins que va arribar un dia que el Sr. Miquel Torres pare, el meu segon pare, va dir que jo havia d'anar cap a Xile. Doncs be, cap a Xile!. Va anar a comprar allí unes terres, jo vaig anar a acompanyar-lo i hi vaig estar 5 anys. Vaig ser el pioner!. Em deien, en pla de conya, Pedro de Valdivia!. Era tan difícil tot allò!. Perquè estaven bevent allí uns vins blancs infames i jo vaig fer un Sauvignon blanc normal pensava serè el rei!. Si, el rei!. No li agradava a ningú allò que jo feia, perquè estaven acostumats al seu. Em vaig adonar que era lluitar contracorrent. Però me'n vaig sortir molt be. Jo era l'únic que tenia aquells tancs inoxidable (els meus col·legues deien que eren d'alumini ...!) i tothom em deia que estava boig. Però me'n vaig sortir. I ara, gràcies a Torres, Xilè està on està en el món del vi. Perquè estaven treballant prèviament amb unes condicions molt precàries.

Més endavant torno aquí a Catalunya i el “jefe” em diu ara ha d’anar per tot el món. Vuitanta cinc països!. I ja em tens viatjant cap a Hong Kong, cap a Xina, Islàndia, cap a tot arreu, fins que l’any 84 l’avi Torres em va dir que s’havia d’aconseguir posar els vins de Torres a tots els restaurants de la Guia Michelin. I em va dir que s’havia de començar per París. I va afegir que seria una operació que ja tindria un nom: és diria Michelto (Michelin-Torres). A París ja hi érem però ell volia que estiguéssim a la carta del Lucas Carton i a la dels restaurants més bons. I es pot saber quants restaurant s’han de fer?. I em va respondre 610 ó una mica mes. Li vaig preguntar que perquè aquell nombre exactament i em va respondre per què li havia promès al Felipe Gonzàlez. Per dins vaig pensar, una altra vegada no prometin tant!. I ja em tens cap a París, vaig començar precisament per Jacques Cagna, Lucas Carton, Gerard Besson, Guy Savoy, la Tour d’Argent i els “estrellats” que hi havia allà. Vaig estar molts dies sense vendre res!. Però jo, tornem-hi altre cop!. Allò que es diu ni un gra de raïm!...”.

M’explica que va triar començar amb el Gran Coronas “normal”, encara que dient que amb aquella etiqueta no ferien res, perquè era massa clàssica. I van fer una etiqueta molt a la francesa (Mas Rabell de Fontenac, li vam dir) però malgrat tot va estar prop d’un mes sense vendre res de res. Li deien que no, però ell tornava a insistir; “fins que un dia en Senderens, que ara ens hem fet molt amics, em va deixar seure i ja va estar!. Jo sempre portava llavors, encara ho porto ara, una bossa amb les ampolles amb la temperatura adient i unes copes. I a la que el “tio” es va descuidar ja tenia el vi a la boca!. I em va comprar. Vaig ser la primera persona que va aconseguir posar vins estrangers, no hi havia ni italians a una carta francesa!. Em deien que com volia que posem vins espanyols, a més catalans, si no en tenim del nord, de la zona del Loire?. És impossible!...”.

Però en Josep Puig se’n va tornar a sortir!. Diu que en te llistats prop de 350 restaurants “estelats, no només de París, si no també de Londres, Àustria, per tota Europa. Afirmar haver menjat a un mínim de 500 restaurants de la famosa guia vermella: “... i hi he menjat fixant-m’hi. Jo he viscut, justament a França, tota l’època maleïda del menú degustació que van començar allà. I jo veia aquells plats petitets, era sorprenent!. Però després me’n vaig cansar. Jo em vaig estar molt de temps menjant a dos restaurant “estelats” cada dia de dilluns a dijous...”.

Em diu que poc després va voler començar a fer vi al Penedès amb l’Augustus, va treure el vinagre Forum. Que mentre el seu germà es va quedar amb la part de l’àvia, la de la restauració ell va voler tornar al món del vi, a la part del besavi. M’explica que es va vendre la seva part a l’Augustus farà uns 3 anys perquè és d’aquelles persones que li agrada crear, però que quan ja està creat en perd una mica l’interès. Explica a més que mai havia estat al Priorat i un dia en a veure una de les seves muntanyes típiques amb la llicorella els seus pocs arbres i va decidir anar allí amb la seva filla Sílvia, enòloga i que a més ha fet estades a Navarra, Galícia, Vega Sicília i també al Penedès; “... i aquí estem fent coses diferents, vins de forma diferent. El fet mateix que jo mateix sigui ja mig restaurador fa que tingui clara una cosa; que el primer de tot és el menjar. Això ho tinc claríssim i no hi ha cap viticultor que ho vegi així!. El vi al costat, sempre, a la taula, però abans de res el menjar!. I amb aquesta visió ja saps quins vins has de fer. Ja no pots fer uns vins amb massa “musculatura, amb massa fusta perquè espatlli el menjar. Jo he fet moltíssimes degustacions de menjar i veure, quan estava a Londres, amb Torres, i feia allò que es deien degustacions impossibles, 6 copes de Torres i a l’altra cantó plats començant amb carxofes, continuant amb currys i acabant amb xocolates ...”.

Tot sentint això li dic que les carxofes tenen fama de ser el pitjor enemic del vi i que fins i tot una persona amiga em va comentar que Cal Xim, temple enològic català, no deixa de tenir la seva gràcia que es distingeixi per les boníssimes carxofes de Castelló que broda, a la brasa, en Fidel. Em diu que no hi ha cap problema i evoca una ocasió estant amb en Nèstor

Lujan a una masia que tenia Torres a Vilafranca i li havien cuinat carxofes amb cloïsses. Al sentir-ho un dels primers gastrònoms del nostre país va arrufar el nas tot imaginant que la combinació amb el vi seria gairebé impossible. En Josep li va dir: "... parlem-ne després, no?. I jo havia de posar vins de Torres, però jo ja sabia una cosa. L'escarxofa és mineral i llavors allò que s'hi ha de posar, no falla, és un vi mineral. I el vi que hi va per excel·lència és un Riesling vell. Això està claríssim!. Llavors no en teníem de Riesling però teníem aquell vi que es deia etiqueta verda, que fa ser molt famós, i el vaig agafar una mica vell. I en Nestor em va donar la raó. Perquè no hi ha cap plat que no tingui el seu vi, però el que passa és que si be hi ha un 80% de plats que gairebé visualment ja saps que hi va, la resta és difícil. Però hi és!. No és perquè sigui meu però tinc un vi que és garnatxa blanca de vinyes de 60 anys que va be amb tot! (als EUA ja l'anomenen "four-wheel" wine...). Un dia en Rovira em va dir que havia estat a un lloc prenent Odysseus, amb carn, peix, i anava be amb tot. És tan untuós que lliga amb tot!. L'altre dia el vaig posar en un d'aquests tastos que t'he comentat i hi havia dos plats reconseguits: un de pinya amb encenalls de pernil cuit i un d'ous amb tòfona, i potser va ser l'Enric que em va suggerir de posar el meu de garnatxa i va arrasar. Són coses curioses!. Perquè a vegades l'harmonia la intueixes, tot i que a mi, particularment, m'agrada trobar el contrast i aquest no l'intueixes mai. Sempre és un accident. I recordo estar un dia a Anglaterra olorant uns ronyons de xai amb el qual portava un vi negre que anava força be, que tenia tretze o catorze graus i per continuar amb vaig rentat la boca, tot fent una glopada, amb "Viña Esmeralda" i vaig observar que també hi anava molt be, però per contrast. Llavors vaig aconsellar a tots que ho tastessin i també van poder fruit d'aquest maridatge per contrast. Era una altra cosa. Després, reflexionant, t'adones que el foie-gras va be amb Sauternes. Tenim l'interior d'una bèstia, que d'acord que no te res a veure amb uns ronyons, amb un vi dolç, que no te res a veure amb un "Viña Esmeralda", però alhora hi ha una sintonia, una mateixa línia. Mai he trobat un plat que no es pugui maridar. I a vegades m'ha costat. Es un tema que he parlat amb gastrònoms d'aquí i de fora, especialment amb una danesa que és molt famosa i es diu Jacqueline i vàrem estar d'acord amb allò de la carxofa amb un Riesling vell. Em va comentar que és un tipus de vi que va força bé, amb tot tipus de verduretes.

Jo, per afecció, sóc també micòleg. M'agraden molt els bolets i fer-hi experiments amb vins per veure que hi va be. No fa massa vaig fer una conferència al Castell de la Seu d'Urgell que em van convidar la família Tàpies, i a on vaig explicar allò que anava bé i allò que no, com passa amb tot...".

Tallant una mica la conversa i li pregunto per allò que en Santi Amigó em va comentar d'ell sobre que va introduir en el nostre país les copes Riedel. Em diu que si, que va ser ell, que farà uns 15 anys d'això però que se'n va cansar. M'explicà com va anar allò: "... si m'agrada la gastronomia i m'agrada el vi, com no em va a interessar el tema de les copes. I a més a casa meva, de petit, recordo encara que l'avia deia -posem les copes de cristall- perquè a casa meva n'hi havien, una mica matusseres, però de cristall. Fins i tot quan estava a Torres vaig intentar que la divisió de Torres importessin unes copes de cristall, però em van dir que no. Al marxar de Torres vaig agafar la representació de Riedel, malgrat el preu recordo la bona acceptació que va tenir, però ho vaig deixar perquè ara porto una cosa millor. Sóc el distribuïdor de Spiegelau a Espanya. Amb la casa anterior em vaig empipar i no vaig pair gaire bé quan em vaig assabentar que les copes no les feien directament ells (és com si tu ara compres una ampolla d'Odysseus i un dia t'assabentes que hem comprat el vi a la Cooperativa, no, no això no te pas que ésser així...), el preu es disparava i a més en aquella època era gent de difícil tracte. Ara amb els d'Spiegelau estic encantat. Tot està per la zona de l'antiga Bohèmia, dins el territori de Baviera, i tot sovint l'empresa te el nom del poble.

Repeteixo que per mi el primer és el menjar, i això que sóc viticultor, però la meua àvia ja em deia que fèiem vi i menjar i que tot s'havia de fer be. Ja tenia una visió comercial molt

avançada per l'època, quan ningú parlava d'embotellar el vi, ni menys encara de fer maridatges. Quan ni s'hi miraven. La dieta mediterrània famosa ja es feia abans. Perquè l'únic que ha canviat han estat les textures. Potser anteriorment hi havia més malalties i les coses es coïen més. I ara per exemple jo em coc la verdura, com Deu mana, i tot té el seu gust. Hi havia un excés de cocció i jo crec que era per les malalties. Tampoc ho se del cert. Et poses a pensar en coses passades i hi ha coses que vas tirant del fil i arribes a certes conclusions. Perquè una patata cuita "al dente", que no cal que estigui crua, però que tingui el seu gust, és força diferent d'una patata massa bullida que ha absorbit massa aigua. I la meva àvia t'asseguro que tenia bon paladar, per trobar-hi la diferència!..."

Una mica penedit d'haver-me desviat des d'un bon principi del motiu principal de la meua visita al Josep; parlar sobre el vi de "xocolata" que han fet amb l'Enric Rovira, després d'haver obtingut unes imatges prou intenses tot i breus de la personalitat del "millor venedor de vins del món" "provo de reconduir la conversa cap a una coherència d'argument demanant-li com va anar tot plegat; "... jo sobre les postres tinc les meves idees però ens hi vàrem posar per què l'Enric me'n va parlar. Ell sempre diu que començaria el banquet al revés, és a dir, començant ballant, després copa i puro, per acabar tots contents a l'església per celebrar el casori. No t'ho ha explicat mai?. Jo no sóc massa de dolços però trobo que les postres se n'han fet una qüestió massa dolça. Si te'n vols anar amb un bon record no s'ha de collar massa en aquest sentit. Penso que per quina raó les postres han d'anar a la fi i no al mig d'un menjada?. Això del vi de xocolata, (el Dolç de Lluna, que és com es diu realment), va néixer d'una forma molt curiosa, tot acompanyant a l'Enric a Suïssa per ajudar-lo, amb el meu francès, a buscar un distribuïdor. Ja ens coneixíem perquè ell és de Castellbell i el Vilar, no gaire lluny de Sant Fruitós.

No se ben be com va anar, jo ja estava treballant amb aquest projecte del Priorat i es veu que li vaig parlar amb tanta passió i durant tant de temps, ja que l'avió es va retardar. Feia temps que ell em demanava, ja que jo sabia tantes coses sobre el vi, si li podia fer un vi per acompanyar a la xocolata. Jo li deia que hi havia aquell dolç i aquell altre i ell em responia que creia que no anaven be per la xocolata perquè l'aixafaven. Perquè hi ha vins d'aquests que ho esmorteïxen tot i la xocolata el que necessita és "marxa". I em va demanar perquè no feia per ell un vi de xocolata?. I li vaig dir que el faria amb una condició, que és comprès vinyes al Priorat. Em va dir que ho faria i jo el vaig posar en contacte amb un d'aquells coneixedors de terrenys, en Jaume. Posteriorment vàrem anar a una vinya que havíem trobat a Bellmunt del Priorat i vàrem agafar el raïm que vàrem considerar que estava madur. Necessitàvem un raïm amb alta concentració de sucre. Compràvem sis-cents o set-cents quilograms i era de tipus merlot. I llavors el vàrem fer al celler. Tot seguit li vaig dir que per quin tipus de xocolata el volia. I ell em va respondre que per la xocolata negra. Vàrem vinificar en una caseta petiteta que teníem a baix i després li vaig demanar que vingués, perquè volia tenir la seva opinió. Jo ja tenia clar que el primer és el menjar i sabia que havíem d'obtenir un vi per a desenvolupar la xocolata i que no la matessin com fan aquells vins una mica "pesats". Necessitàvem un vi que fos molt tànic, però tànic de la pell del raïm i no pas de la fusta de la bota o bé d'alguna cosa afegida o aliena al varietal. Perquè el taní que ve del raïm és la columna vertebral del vi. Quan el vi fermentava vàrem anar a trobar, abans que acabés la fermentació, el grau de dolçor que ens agradava a tots (a l'Enric, a la Sílvia Puig i al Josep). Un cop vàrem trobar la dolçor que li agradava, vàrem tallar la fermentació afegint el sulfurós al vi per a neutralitzar-lo. El vàrem posar en barrica, on va tenir un bon desenvolupament, degut potser a l'afecció que hi posàvem tots, i va sortir un vi que és dolç, que és dens, però que a la boca te la seva "tanicitat" i aquesta "tanicitat" fa que desenvolupi el gust de la xocolata. És a dir quan tens el vi a la boca amb la xocolata no saps si el vi te gust de xocolata o la xocolata gust de vi. Arran del resultat intentarem fer més ampolles i ara diu que hauríem de fer un vi de blanc. Li vaig dir que aquest jo ja el veia més

fàcil. Em va demanar quin era el raïm blanc més car del món. Home, li vaig dir, potser el semillon de Sauternes. I em va dir hem de fer nosaltres el anti-Sauternes!. Vaig pensar que això estava molt bé i que ja podíem començar a jugar-hi. És dir el mateix que vàrem fer amb el negre només que sens aquella dolçor per l'entrada amb la xocolata, que serà amb la xocolata amb llet. Jo aquest el veig més fàcil. Amb el negre tremolava!. Degut a aquests vins amb aquestes densitats tan altes, costa molt parar la fermentació. Normalment es para la fermentació amb alcohol però l'Enric no ho vol, ho vol tot natural ...”.

Continuem parlant una mica de les postres i en Josep em diu que ell no entén unes postres calentes, després d'haver estat menjant coses que ja ho estaven. Ell entén unes postres fredes i no només per l'estiu, també pensa que en l'hivern, perquè és molt més fàcil menjar-lo fred o tebi i que refresqui i sembla que no es mengin tantes calories encara que siguin les mateixes. Tot canviant de tema, el pensament i l'energia d'en Josep van tan veloces, o més, que la llum, em diu que ja fa molt de temps que està buscant a algú que li faci una sopa freda. Perquè a ell no li agrada, potser perquè de petit n'havia de menjar tots els dies, però a la vegada s'ha de tenir present que és un plat que ha alimentat a tota la humanitat durant molt segles. La sopa és la sopa “... i jo em pregunto per quina raó la sopa és un plat orfe. És un plat que va sol, que no te ni pare ni mare ni vi que l'acompanyi. Potser és que un líquid sobre un altre líquid produeix un efecte “cascada”, no ho se ben bé. No entenc com a l'Adrià, sempre li endossem tot lo complicat a ell, és injust, no se li ha ocorregut fer-ho a l'inrevés. És a dir, perquè es pugui acompanyar amb vi és ben fàcil. Al plat soper s'hi posa vi espessit amb agar-agar o bé gelatina, barrejat inclús amb alguna espècie adient i servir la sopa, aquesta volta, “aprimada”, més lleugera que es pugues ben be posar en un decantador i servir-la dins d'una bona copa. És a dir a l'inrevés, invertint els termes, igual que lo del casori; si més no estic segur de que tindriem un resultat sorprenentment intel·ligent!. Ho vaig comentar al Josep de Can Roca de Girona i també va trobar la idea genial. No és broma!. El dia que se'm va ocórrer això vaig pensar que estava boig, però al dia següent encara ho veia més clar. I llavors sobre el vi espessit hi serveixes amb el decantador la sopa i llavors no tens cap més sortida que veure't el vi amb la sopa. I amb cullera!. I a més hi pots jugar tant!. Ho pots fer amb un vi de Cabernet, etc. No se com no se'ls hi acudit. O potser ja ho han fet, perquè jo trobo que seria genial, especialment a l'estiu. És deconstruir la sopa, per la mort de Deu!, perquè la sopa, llevat el gaspatxo i la Vichysoise, sempre és calenta. T'imagines el vi que sigui tebi o fred i que et posis una cullerada de vi a la boca. Però atenció, potser pot anar el vi tot sol o potser ha de ser una barreja de blanc i negre, tot es pot arreglar, no ho se exactament, i que després hi posis la sopa calenta ha de ser increïble!. Les han fet encara més grosses, de l'alçada d'un campanar!.

Tornant al Dolç de Lluna afegeix: “... ara aquest vi de l'Enric te aquest predicament, ara mateix n'enviem 100 ampolles a Alemanya. Si el tenim d'una manera que es pugui provar, segur que allí agrada a tothom. És una intuïció que ha donat resultat. Perquè jo he arribat a la conclusió que la gent no te paladar. També és cert que cadascú te el seu i que no n'hi ha dos d'iguals però al mateix temps t'adones que les coses es fan per simpatia. Perquè un dia un diu que això va amb allò. Jo per exemple el foie mai me'l prendré amb Sauternes abans ho faré un Gewürztraminer. Perquè el Sauternes, mata, aixafa el foie. Jo cada any obro una ampolla de Sauternes per Nadal amb el meu germà i em dura tot aquell any!. Jo hi prefereixo un vi més senzill, un Gewürztraminer d'aquells que són tan untuosos, o potser amb garnatxa blanca, que aniria molt millor, però passa que hi ha aquestes costums ...”.

Ara toca, reprès el fil de la conversa que haig de dur a terme, demanar-li la seva opinió del paper del cava amb les postres. Em diu que segons la gent que fa cava aquest escumós va bé amb tot, però per ell el cava és el millor del món com a aperitiu. Que fins i tot és per qüestions de física, ja que quan et poses el cava a la boca i aquelles bombolles t'obren totes les papil·les gustatives: “... et diuen, anem a dinar i et posen en guàrdia i en disposició per

anar a menjar!. I fins i tot et donen més gana!. I això ho tenen molt clar a França!. No veuràs a ningú que no es prengui un champagne d'aperitiu!. I el cava pot anar molt be amb plats com un pollastre d'aquells "crocants" de festa major. Tot té el seu. És una mica com l'all i oli. És una cosa tant forta que va be amb pocs plats. Per exemple una fideuà que és una cosa tan senzilla, que agafes un bon fumet senzill, es que ho espatlles totalment!. I amb això vull dir que tot allò que Deu ha posat en aquesta terra està be, però s'ha de saber combinar. Però penso que falta criteri!. I a mi actualment m'agrada allò de sempre, allò que vaig rebutjar fa molts anys quan vaig començar a entrar en les restaurants de nova cuina francesa ...". I m'explica que un dia el va trucar el Pep Aligué de Manresa que te un bar restaurant que es diu Sibar i li va fer en una planxa que té allí un entrecot d'una carn danesa, que es cura 21 dies dins de la nevera que queda molt torrada per fora amb una crosta i al dintre al punt, el va tallar al biaix, el va obrir deixant a l'aire la part menys feta, una mica de sal marina al damunt i que estava increïble!. Em diu que creu que una cosa així no es pot superar!. Que un producte, una matèria prima que sigui bona no es pot superar. Com diu que no es poden superar unes gambes a la planxa. I que la cuina va sorgir perquè la gent un dia va dir que estava cansada de menjar l'esmentat entrecot o les gambes sempre iguals. La materia prima bona sempre és igual, el cuiner, l'humà, es qui veritablement té les idees creatives, però ha de tenir el millor criteri i sentit comú per no barrejar alhora massa radicals lliures doncs es poder barallar ferotgement.

Continuem parlant de la cuina i dels cuiners dels nostres temps. I en Josep m'explica que tot allò que jo conec no fa gaires anys que és així. Que hi havia de tot, però que era una professió, la de cuiner, en general molt mal vista i també aquells que la desenvolupaven. I m'explica que qui va posar als cuiners a un cert lloc de prestigi va ser un cuiner francès, al Restaurant Beauvilliers de Paris, cap a mitjans del segle XIX. Ho explica de la següent manera: "... abans anaven una mica castigats per l'efecte del foc de carbó, oh aquella terrible set que massa vegades no volien o no podien apagar solsament amb aigua!. Els plats sortien de la cuina amb molt bona materia prima, tot era ecològic, però amb certa tipicitat i amb estil i noms pre-establerts; per dir alguna cosa, els famosos estils clàssics com coq-au vin, papillotte, tournedó, goulach, rossini, chateaubriand, parmentier, colbert, pont-neuf, niçoise, cocotte, carbonade, etc. i ara els cuiners són una mica com els jutges "mirem i no em toquis", però si més no, han posat la gastronomia al seu lloc que ja li tocava, a fe de Deu, però això segur que tard o d'hora canviarà o s'acabarà i possiblement tornarà a venir allò altre, però amb estils més subjectius i plurals, sense cercar tant aquesta bogeria actual de les combinacions estrambòtiques. Ai, no sé, no sé Nosaltres potser no ho veurem però segurament hauran de tornar a aquelles cuines mig amagades. En Boucuse entre altres, als anys 70 en va canviar la història i després en van venir uns altres..."

Fa una parada en la conversa i d'un costat treu un full de paper, em sembla recordar que quadriculat, on hi un arbre genealògic amb l'evolució dels cuiners francesos, amb antecessors i successors. Em parla primer de l'Eduard Mignom que l'any 1865 comença a destacar i a donar un impuls irreversible a la cuina francesa. Tot seguit vindrà l'André Pic, pare del famós Jacques Pic, i després comença a parlar-me de tota una gent amb noms que malgrat les meves limitacions conec que ja són un mite, com l'esmentat Boucuse, Troigros, Lameloise, Guerard, Mossimann, Vrinat, Vergé, etc. I fins i tot entrant en les misèries humanes, aquelles que no es tendeixen a explicar, em va posar el cas d'un famós 3 estrelles, que potser és el primer de la història que va tancar de sobte empipat per uns assumptes d'infidelitats conjugals. I continua essent gran admirador del F. Point o de la Mere Bise o del mateix i genial Maximin quan estava al Negresco de Niça que va ser molt curiós perquè és al cas paradigmàtic de que un bon cuiner no ha de ser a la força un bon gestor com va succeir al deixar el Chantecler.

Creu que en gastronomia tornarà l'antic, que per exemple el menú degustació, una mica, està desapareixent. Que és una forma molt senzilla d'acabar tot allò que hom té a la cuina. Li comento la confiança que em feu, ara ja farà un parell d'anys, en Fermí Puig, que odia els menús d'aquest tipus, potser perquè massa ocasions s'ha vist obligat a acceptar-los quan ell volia menjar una altra cosa. Riu i m'explica que quan portava 3 ó 4 mesos menjant aquests menús, abans d'acabar amb el païdor malmès per sempre més, i sota la consigna de gastar el màxim perquè així també li farien una bona compra, va acabar menjant només llagostes. Em diu que tot allò que ha passat torna a passar, la sabuda llei del pèndul, perquè creu que tot ja està inventat. I que a més hi ha les modes. Comentem la dificultat de poder mantenir-se a dalt, a primer nivell, en el món de la restauració, que fou un tema que vàrem comentar amb en Magí Huguet que sembla haver-ho aconseguit sense gaire esforç. Em comenta que amb ell al Vinya Rosa ha menjat el millor colomí de la seva vida.

Comentem alguns noms, alguns casos i ell esmenta que sovint hi ha coses fosques, històries, crítiques no exactes, etc. I em posa l'exemple que quan ell fa classes de degustació fa sempre una pregunta: " ... saps qui és el millor degustador que hi ha en aquesta sala?. I tot seguit li dic a qui li he preguntat que és ell. Jo?, em respon el deixeble, si jo he vingut aquí per aprendre'n. Si, ets tu, perquè el dia que vagis a comprar una ampolla la pagaràs, i en aquell moment ets el millor degustador, perquè en el món no hi ha dos paladars iguals ni en el menjar ni en el veure. Són com les empremtes digitals i llavors el que jutja ets tu, deixa que el periodista o el Parker et diguin!. Que si ells et diuen que fa olor de coco i tu no ho trobes, qui tindrà raó?, doncs sempre tu. I és que és així!. No es pot dir amb tanta facilitat que un determinat vi és el millor. Ens pot passar amb una mateixa ampolla de vi que en un principi ens sembla molt bo i després no tant i a l'inrevés. És a dir en un domini on les papil·les gustatives campen per allí on volen, és democràcia pura, cadascú te la seva opinió i hi ha poc a dir. El vi també pot ésser anàrquic algunes vegades, com la vida mateixa. Però si una cosa és molt dolenta llavors si que tothom hi coincideix".

Creu que en el món del vi cal un aprenentatge, de la mateixa manera que no hi cap persona en el món que la primera vegada que s'hagi pres una cervesa pugui dir que li ha agradat.

Aturem la conversa, no perquè em plagui, si no perquè el capvespre s'acosta i és qüestió d'anar tirant cap a Barcelona. En Josep no ens deixa anar sense haver tastat el seu prodigiós Odysseus i alhora em regala una joia editorial que es diu el millor venedor de llibres del món ... (amb punts suspensius, puntualitza). Em comenta que quan va sortir, un dia el van trucar i li digueren que aquell no era un llibre de ventes, si no que era el millor llibre d'ètica professional que havien llegit mai. Era el pare Altisent de Poblet, tristament traspassat fa uns mesos. He fullejat molts cops aquell llibre des de llavors, perquè aquestes obres tan intenses s'han d'assaborir de quan en quan, sense abusar-ne, perquè tampoc crec que es pugui incorporar tanta experiència ni tanta humanitat. La seva lectura, la conversa amb el Josep, (també les que ha tingut amb la immensa majoria dels personatges amb qui he conversat), allò que m'ha explicat i tot allò que per deficiències personals o estilístiques sóc incapaç de reproduir com cal són d'aquelles espurnes de saviesa que totes aquelles estúpides escoles d'administració, gestió i consultoria, amb tantes lletres i noms com manca de rigor ètic i intel·lectual, donarien la vida per ensumar-les.

Abans de marxar tenim ocasió de poder saludar a la seva filla Sílvia, atabalada, per l'arribada d'uns treballadors que fa setmanes que esperen i que sembla que ara ells tenen molta pressa en fer-ho tot i a més no massa be. La veiem pocs segons però em crida l'atenció el seu posat nerviós i enèrgic matisat d'una suau però potent vessant de timidesa que se li endevina al besllum.

Anem cap a Falset, deixem a la dreta la gran placa voltaica que assenyala casa d'en René Barbier, a qui he trucat aquell dia, però que està de vacances a la Bretanya. Baixem aquella carretera de corbes i em ve al cap, la conversa, especialment allò que ateny al dolç de lluna,

el vi de xocolata. Penso en el fulletó que acompanya l'ampolla i passo pàgines, mentalment, contemplant-ho. La primera una foto precisa i preciosa, en blanc i negre, (l'Enric Rovira és un fotògraf molt més que aficionat), que mostra el contrast entre una muntanya, que s'endevina rugosa, de llicorella, un gran núvol blanc que sembla que s'hi enfili i pel darrera, pel damunt el color gris, que endevines blau, de cel. I a la pàgina del costat una explicació, tota una declaració de principis, que meravellosament, com sovint passa amb les paraules, diuen molt més que els seus caràcters, que els seus traços arrengrats; "... Com a creador i consumidor de xocolata, sempre he trobat a faltar la beguda ideal per maridar-la. Sovint acostumem a oferir bons vins licorosos o destil·lats, que pel meu gust absorbeixen els delicats sabors, que hem volgut donar a les nostres xocolates i ens fan la degustació poc lleugera. Crec que un bon vi negre, un bon vi blanc i fins i tot un bon cava, però dolç, encara que estigui mal vist, poden ajudar-nos a guiar la xocolata pel paladar de forma extraordinària. Un dia, vaig decidir tirar endavant l'apassionant aventura de fer aquest tipus de vins, va ser viatjant cap a l'anomenat país de la xocolata, volant entre la Terra i la Lluna....".

A les següents planes l'orde s'inverteix, a la dreta, seria la pàgina quatre, una foto, on brilla enmig envoltada de llicorella una llesca d'aquella mateixa pissarra, i a l'esquerra un text amb un títol que l'encapçala i que es dedica a la terra: "... per aquesta aventura hem triat una terra molt especial, el Priorat. El Priorat és avui una petita zona de Catalunya, on s'hi fa algun dels millors vins del món. Sobta veure com neixen els ceps entre la característica Llicorella dels seus sòls, que fa que els raïms, creixin amb unes condicions d'escassa humitat, i en contrapartida, una excel·lent concentració de sucres, sabors i color. Aquest fet natural i les tècniques de joves enòlegs, han fet que avui parlem del redescobrimient del Priorat. El nou Priorat...". I les pàgines, les fotos, les imatges del camps, els espai, els mateixos raïms del Priorat, ja sigui en el gotim ja sigui separant-se les rapes del most son arreu i et fan adonar que no hi límit per a la creació, per l'art de que és capaç l'Enric. Que qualsevol que n'hagi llegit més de dos llibres, o que n'hagi intentat de fer, de poesia, sap reconèixer-la allí on la veu. Que parafrasejant a en Josep Puig el que entén més de llibres i de literatura és aquell que llegeix, que compra llibres. I l'Enric amb les seves fotos, la seva prosa, l'encadenament d'espais buits i fotos, com silencis, prosa com a paraules i verbs, estructura un deliciós i complex vers. I aquest vers, a més, es beu.

A les darreres fulles dotze petites fotos que mostren com el tirabuixó treu el primer tap del primer vi del 2001 i en la vertical del tap números que escenifiquen a partir del 9, i després el 8, i després el set, etc., fins que arriben amb l'1 al llançament, l'obertura del dolç de lluna. Que a la cata té: "... aromes de vainilla, cacau i cafè. En boca se'ns mostra llaminer i equilibrat, amb una fina tanicitat, ideal per aconseguir la millor harmonia i prolongar la seva afortunada simbiosi amb la pròpia xocolata.

Un dels darrers assessoraments, una de les penúltimes aventures on sempre va a parar en Josep Puig, una de les millors ànimes lliures d'aquest món.

Els germans Roca, haig de reconèixer-ho, són persones a les que aprecio força. Ja ho he escrit altres cops i penso que a molta gent els hi passa el mateix. Els dos primers cops que els vaig anar a trobar, un per l'entrevista i l'altra per la presentació a Girona del meu primer llibre, em va cridar l'atenció la seva exquisida educació i cortesia.

En Josep i especialment en Joan, van començar a la cuina perquè a casa tenien un restaurant. Es trobaven bé a l'espai físic dels fogons i ben aviat van voler ajudar a casa seva. Al Jordi devia passar-li el mateix. Li pregunto al Jordi per quina raó es va decantar pels postres. M'explica que va ser una cosa que va venir donada. Als 16 anys va començar a treballar com a cambrer al Cellar mentre ho compaginava amb els estudis d'hosteleria. Explica que la seva motivació per entrar a la cuina i deixar la sala fou principalment la possibilitat de marxar abans del restaurant i anar amb els amics. Veia que mentre els cuiners marxaven els primers, ell i els altres cambrers havien d'endreçar la sala i preparar-la per a un altre servei, per la qual cosa sortien sempre més tard.

A l'acabar els estudis, quan ja podia estar d'una forma continuada al Cellar, on anava veient que això de la cuina li agradava, va entrar al restaurant un pastisser gal·lès tècnicament molt bo. Ell el qualifica d'impecable. Havia vingut a Girona per posar un restaurant que no va funcionar i a la fi va anar a parar al Cellar. Esmenta que això va ser una gran sort per a ell perquè va començar un aprenentatge que li valgué com si hagués estat als restaurants més importants d'Europa, com si hagués fet una estada als grans restaurants clàssics francesos. Perquè ell li va començar a ensenyar la gran pastisseria francesa de postres, i no només de pastissos. Postres emplatats que inclouen les galetes, les cremes, les nougats, les emulsions, etc. Això era nou al Cellar on tot just havien començat a treballar amb postres pròpies, on utilitzaven els carro de postres amb pastissos que era una cosa més senzilla, més modesta i més discreta. Arrencaren amb els seus postres i en Jordi va tenir la sort que va haver una vacant a la partida de pastisseria. M'explica que les partides és com s'organitza per grup de plats la gent que cuina; la dels entrants i entremesos, les carns, la pastisseria, etc. Ell estava una mica a tot arreu en funció de les necessitats puntuals de la cuina. Des del moment que l'esmentat gal·lès va començar a complicar-se la vida amb la complexitat de les postres es va veure que necessitava un ajudant i en Jordi se'n va fer càrrec. Recorda que aquest pastisser tenia el costum d'explicar el perquè de les coses: perquè les feia d'una determinada manera i no d'una altra. Aquest "perquè" el va fer entendre que la pastisseria era més que la reducció d'un determinat brou, etc., que es basava en una sèrie de reaccions químiques que jugaven fins i tot amb la temperatura i va començar a veure-hi una sèrie de possibilitats tècniques i de creació que no veia en la cuina. Creu que això, ara, no és exactament així perquè la cuina ha agafat moltes coses de la pastisseria i a l'inrevés. Creu que en el moment actual tot és molt més tècnic i que cada vegada es coneix més el perquè de les coses. I els cuiners són una mica més físics i més químics que abans. Aquest coneixement que hom va agafant fa que un mateix s'enganxi en el tema i que en vulgui aprofundir. I que les coses que es van fent durant aquest aprenentatge omplen molt tot i que per fer-les calgui passar-s'hi set hores seguides. I a més si veus que a la gent li agrada neix una comunicació i una simbiosi entre cuiner i client: allò que un fa, sents que ho entenen i ho aprecien. Quan un és capaç de descobrir alguna cosa és com un gran esdeveniment. Reconeix que en Demian Also, que era com es deia el cuiner-pastisser gal·lès "li va donar la ma" abans de retornar definitivament a Anglaterra, perquè s'iniciés i entrés al món a la pastisseria amb majúscules. Tot seguit li demano que m'expliqui amb calma com va anar l'inici de l'elaboració de postres a partir de perfums, etapa en la que estan ara i que ja ha esdevingut una característica diferencial de la cuina dels germans Roca. Jo ja coneixia la versió del Joan i d'en Josep,

però pensava que seria prou interessant contrastar-la amb la d'en Jordi. Per a ell és una mica una continuació del concepte que fa servir en Joan amb els vins. És a dir, la creació d'un plat que neix d'un aroma, o de la integració de diferents aromes que surten d'un vi, que semblen interessants per a fer-hi un determinat plat. En aquest cas es va canviar el vi pel perfum. I es va anar a interpretar aquestes aromes que s'identificaven dins del perfum. Pensa que fou una mica una casualitat que un bon dia arribessin al Joan, "que olora tot allò que pot olorar", unes bergamotes italianes. Coneixien l'essència d'aquelles fruites tan florals i en "Pitu" va esmentar que a casa tenia una colònia de Calvin Klein que devia dur gran quantitat de bergamotes, o de la seva essència, ja que presentava un olor semblant tot i que amb algun altre matis sobreafegit. Així que van portar el perfum al Celler i el van començar a "dissecar" olfactivament. En l'estudi sensorial van trobar també notes d'alfàbrega, de vainilla, de mandarina i de flor de tarongers. Tot seguit, dins d'aquest àmbit d'investigació es van plantejar la hipòtesi que si a la cuina disposaven de tots aquests sabors que havien "retrobat" dins del perfum, per què no reproduir-los en unes postres?. O el que és el mateix, si resultava a nas perquè no havia de resultar també a boca?. Creu que van arribar a una saborosa trobada i van ser conscients que no hi haurien arribat sense haver partit de l'anàlisi del perfum.

D'aquesta manera es van adonar també que aquest era una mena de camí verge amb moltes possibilitats, donat que molts perfums les presentaven. Sobretot si s'anava a cercar aquells més afruitats i poc florals. Perquè si predominen els aromes florals el plat pot esdevenir immenjable, ja que les flors, perquè vinguin de gust, han de ser tractades d'alguna manera, per exemple per destil·lació, perquè la part vegetal de la flor no predomini. Aquesta és la raó per la qual ells posen la part floral amb essències, amb olis essencials, o per mètodes de destil·lació. Si no es fa així, fer un plat amb massa gust floral, seria com "llepar" la colònia. Però allò que s'intenta és que la gent no s'ho mengi a la força, que sigui interessant conceptualment, perquè no s'hagi fet fins el moment, i que l'element conductor principal sigui alguna cosa menjívola (que dirien els nostres avis). Que tingui matisos florals afegits, vegetals, especials, especiats, que et puguin recordar també, una mica, el perfum, però acompanyant el fil conductor, l'element principal. Així tot seguit va néixer el *tesor* de Lancôme.

Arribats a aquest punt i tot estant al Celler de Can Roca, referència gastronòmica i enològica catalana número u, vaig pensar que era obligat moure la conversa cap als maridatges de les postres amb els vins. Ja ho hem dit en algunes ocasions, que per diverses causes, especialment per la seva saviesa vitícola i predisposició o caràcter quan es parla de VI amb majúscules un va a petar al Cèsar, al Joan i al Santi, (emprem l'ordre alfabètic perquè s'ha de posar algú davant de l'altre). O el que és el mateix al Racò del Cesc, al celler de Can Roca i a Cal Xim. Per tot això li comentava al Jordi que si va ser una filigrana elaborar unes postres a partir d'un perfum més havia de ser-ho maridar ho amb un determinat vi. Em respon que trobar un vi que hi lligui costa però que n'existeixen alguns que hi poden anar força bé. Els matisos del vi que combina amb l'*eternity* té matisos afruitats de cítrics, bergamota i taronja, i un toc floral que tot plegat és allò que es busca. Per això el *Gewustraminer* té moltes notes de litxis i de roses, sabors d'altra banda inusuals. I també alguns vins dolços alemanys amb notes de flors, també de flor de taronger, de cítrics i d'aquella nota més dolça, en petita mesura, que porta la vainilla. M'explica que s'intenta buscar el vi pel maridatge, adaptar-lo, cercant que sigui el més rodó possible. I creu que en algunes ocasions en Josep ha aconseguit unes semblances extraordinàries. Perquè el cert és que hi ha molts vins i que només cal anar a cercar-los i coneixe'ls.

Canviem de registre, l'experiència pràctica personal, per saber que pensa ell sobre el paper de les postres a la cuina anomenada avantguardista, d'avui en dia. I més encara dins del corrent que sembla anar marcat pels anomenats cuiners del dolç. En Jordi creu que fins fa

molt poc hi havia pocs plats, com a entitat individualitzada, de postres. O dit d'una forma clara hi havia les postres tradicionals i tot seguit els carros de postres, la pastisseria que havia arribat de França. Llavors desmarcar-se d'aquests esmentats carros i començar a "muntar" plats, per raons simplement tècniques de poder optimitzar una preparació en el darrer moment, és començar a donar protagonisme a una cosa que no ho tenia. I quan s'enceta aquest camí és lògic que es faci més visible, tot i haver-hi estat des de sempre allí, i fins i tot agafi certa volada. O el que és el mateix se'n parla una mica més o fins i tot es posa de moda. I quan es va experimentant sobre aquest camp, que havia estat estancat fins el moment, tot sembla novetat. I això durarà fins que s'explori i es recorri tot el camp que hi ha per córrer.

Li demano si en la concepció de les seves postres entra en la combinació del salat amb el dolç i si la seva línia va més lligada als maridatges. S'atura un moment, reflexiona, i em respon que ell pensa que, per definició, unes postres han d'ésser dolces. M'explica que estan treballant en unes postres que duen tomàquet, a on el concepte principal és el color vermell i a on intenten que cada ingredient sigui d'aquell mateix color. Intenten aplicar el concepte de cromatografia a les postres. Cada postres tenen un color i es vol que expressin allò que significa, pot significar o expressar aquell determinat color. Si el color vermell és passió, frescor, agressivitat, fins i tot una mica de sensualitat es vol que les postres en certa manera siguin una mica això. Li pregunto, clarament sorprès, com han arribat a aquesta idea. Diu que en "Pitu" els ha fet adonar de la importància del color d'un plat en relació amb el vi perquè puguin arribar a lligar. Em posa l'exemple d'uniques postres amb flor de taronger, sorbet de taronja i safrà, i el vi escollit per acompanyar-ho, increïblement tenia molts matisos de safrà i també dels altres components. Llavors en les distintes proves van adonar-se que quant més color taronja tenia el vi millor maridava el seu gust amb els d'aquestes postres. Van arribar a la conclusió que el color tenia molt a veure amb la simbiosi de tots els gustos. Em posà l'exemple d'una reacció sinèrgica molt coneguda en el món de la indústria alimentària com és la del gerd i la del tomàquet. Dues coses que per separat tenen poc a veure però que juntes es potencien. I ambdós són vermells!. Pensant i replantejant-se aquesta observació van veure que el color podia afavorir que s'escollissin coses per unir i aplegar-se en un determinat plat. També que el contrast de colors n'esdevé secundàriament de sabors. Tot plegat els va portar a fer un plat amb aliments de colors semblants que fugint dels contrastos portava a la tènue varietat i diferència dels matisos. Una mena "d'un més del mateix" però subtilment diferent. I em posà l'exemple de les postres verdes: on hi havia *Chartreuse*, menta, alfàbrega, fonoll, xixo verd, llima. I si hom s'ho posa a pensar veu que tots aquests elements en combinació són molt simbiòtics. Tot seguit em posa un segon exemple de postres, l'anomenat vermell: tomàquet, *Campari*, fruits vermells, gerds, préssec de vinya (que és un préssec molt roig), i una rosa. Tot una sèrie de matisos de l'esmentat color que es posen a la ment i un aviat s'adona que funcionen. Esdevenen unes postres completament rodones. Unes terceres postres serien el taronja on hi ha rovell d'ou, l'albercoc, la fruita de la passió, la taronja de sang i la pastanaga.

M'explica que ara està començant a incorporar a les postres elements salats, com les hortalisses, sempre a partir del color, perquè s'han adonat que funciona. I que li van bé per això, per afegir un nou matís a un determinat sabor. Perquè no li agrada provocar el contrast o la sensació dolç i salat en unes mateixes postres. Entén que el salat és un determinat sabor per ell mateix. Però agafar un aliments amb cert component d'aquest esmentat gust per a completar si que ho troba conceptualment interessant.

Li pregunto la seva opinió sobre la xocolata. Ell sembla més pastisser que xocolater i m'interessa conèixer que en pensa. Diu que l'interessa força el tema i que ara precisament està acabant una mena de mona que necessiten per a un casament aquesta mateixa nit. Considera que la xocolata és l'element principal, "estrella", de la pastisseria. Si un fa una

enquesta a un grup de comensals sobre allò que prefereixen de postres, creu que el 70% dirà que xocolata. És un element molt constant a les postres. Tant que sempre s'han ha de tenir-ne un a la carta. Perquè la gent el demana. Tot i que reconeix que a ell li agrada més treballar amb la fruita, amb les fruites, perquè són més refrescants. Li agrada treballar en coses que es moguin en el terreny d'allò refrescant per acabar un àpat, i probablement la fruita n'és el paradigma principal. No obstant també entén el desig de voler acabar "be", amb un plat més contundent com pot ésser un de xocolata. Dues postures, una opció lleugera i voluble per ajudar a pair i una de més contundent i definitiva com la xocolata.

Dins d'aquest darrer món, destacar coses força interessants com els matisos que es poden trobar a partir de la fava del cacau; de quin ha estat el seu origen o procedència, el tractament que li han donat, si te més o menys sucre, especialment el seu torrat, fa que tot plegat influeixi en el gust final que pot ser més àcid o més torrat. Una mica el mateix concepte, molt menys evolucionat, del vi i de la seva riquesa expressiva segons el raïm, la terra i l'actuació de l'home en aquell raïm. Em posa l'exemple d'unes postres que estan elaborant que es diu la xocolata i els seus matisos, en els seus torrats i en els seus "especiats". I van a cercar ingredients que els hi evoquessin la xocolata i les seves notes gustatives. El resultat fou un pa de pessic de xocolata, sense farina, molt lleuger, amb una sopa calenta molt espessa també de xocolata, que "napava" o cobria el pa de pessic i al voltant es disposaven els matisos: gingebre, pebre de Java amb unes notes a fumats i torrats que recorda molt a la "cobertura" o xocolata amarga, cafè que també ho recorda, vainilla i finalment la mora com element àcid que també es pot trobar en algunes xocolates.

En aquest sentit em diu que és un camp on es troba còmode, on li agrada treballar perquè és molt interessant i que la xocolata en si té moltes possibilitats. Creu que d'un temps ençà s'està prestigiant una mica més la xocolata perquè la única referència que teníem la majoria eren les xocolates de grans indústries alimentàries (amb tots els respectes), amb la producció a l'engròs, on prima potser més la quantitat i la producció, que la qualitat, o les nombroses possibilitats que es podien treure del cacau segons es manipules. A mesura que es van incorporant altres marques prestigioses en aquest mercat un es va adonant què hi ha un treball, unes possibilitats, molt interessants al darrera. I em torna a posar l'exemple (perquè en Jordi, essencialment, és una persona d'acció), de la xocolata amb la que està treballant en aquests moments que té matisos de caramel, de toffee i de cafè. I és interessant perquè no hi ha res d'això incorporat a dins de la xocolata. El mateix- em segueix dient- que pot passar en el vi amb notes afruitades o florals essent exclusivament vi. És una xocolata en llet que ve de l'Equador, específicament de dues plantacions una que dona a l'Atlàntic i l'altra que dona al Carib que juntes donen aquests matisos de "toffee" i caramel. Esdevé molt golosa i molt bona. Creu que aquesta referència negra a les postres és força interessant, imprescindible, quan es passen els cafès. Ja ho diu també la meva amiga Eugènia. Creuen que és el millor complement per un cafè, d'aquí el seu predomini dins els seus "petits fours". Recorda que quan, en un principi, s'hi van posar, es van començar a capficar en què fer dins dels "petits fours". Van treballar fruites, gominols, etc., però van adonar-se que amb el cafè, assegut a taula, si hom es prenia quelcom àcid trencava l'esmentat cafè. Que amb l'amarg tenia més sentit, per a la vegada donar més protagonisme a la beguda, la xocolata.

Continuant parlant del món de la xocolata li comento que per allò que conec, la persona que l'ha revolucionat, a casa nostra en els darrers 10 anys ha estat l'Enric Rovira. En Jordi assenteix, totalment d'acord amb el meu comentari. Creu que ha estat una persona que s'ha dedicat totalment al tema i que ha entrat en el terreny de l'especialització, en la capacitat d'especialitzar-se. Qui ho fa, com és el cas de l'Enric, pot arribar a uns nivells de coneixements, de tècnica i de treball artístic increïbles. Perquè ell a més de fer una cerca de gustos, va incorporar elements nous, com el seu bombó de vinagre que fou una troballa veritablement espectacular. Perquè a més aquesta combinació amb la xocolata lligava.

M'explica haver vist també alguna foto d'alguna mona de xocolata feta per l'Enric on hi destaca la precisió del treball artístic i de l'equilibri de la tècnica utilitzada. I afegeix que quan un veu quelcom tan espectacular i tan ben fet s'adona que l'autor ha gaudit força fent-ho i que li encanta. És la meravella de l'especialització i em posa un nou exemple; el d'un italià afincat a Girona, específicament a Torroella de Montgrí, l'Angelo Corvitto que es dedica exclusivament als gelats i que ha aconseguit un nivell altíssim en aquest vessant de les postres. M'explica que acaba de publicar un llibre que parla exclusivament sobre gelateria, en Jordi creu que és el primer d'aquestes característiques a casa nostra, i que es una mostra del nivell tècnic que ha assolit en un món, el dels gelats, que estava una mica oblidat darrerament. Fins el punt que nombrosos restauradors (en Jordi és un d'ells) han anat a veure i aprendre d'allò que fa. M'apunto mentalment el nom i comentó en veu alta que probablement seria interessant anar a cercar-lo per parlar amb ell i en Jordi em diu que no ho dubti. Afegeix que l'Enric i l'Angelo són dos exemples màxims d'especialitzacions.

Canviant del tot el tema de la conversa li demano quin ha estat el seu currículum en aquest món de la pastisseria o si voleu millor dins del món de les postres. Afegeixo que tinc entès que en un breu temps ja ha guanyat una sèrie de premis. Em diu que el primer guardó que va guanyar va ser en l'escola Hostaleria de Girona on estudiava, en el concurs final de cuina que es feia. Reconeix que li va fer molta il·lusió ja que a més del reconeixement d'una feina que havia fet el va animar força i el va ajudar a decidir dedicar-se a cuinar. El premi era també una mostra que se'n sortia i li va donar molta empenta per a continuar. El cert és que quan a un li valoren alguna cosa és sempre una font d'ànim i de recolzament. Anant una mica cap enrera, l'estiu anterior, havent acabat el curs, va fer una estada durant aquella temporada a un Hotel de Begur que es diu Aiguablava on explica que va estar-hi molt bé. Un Hotel de costa on es treballava molt i on també va aprendre que la cuina, la restauració, no era tot flors i violes, si no també llevar-se cada dia a les vuit del matí i anar-se a dormir a l'una sense haver parat ni un moment en tot el dia. M'explica que el van enviar "els de casa" per espavilar-ho una mica, per treure-li la pols de les orelles. Perquè em diu que ell ja estava bé com estava a casa, i que allí ja el van espavilar bé.

Un cop acabats els estudis es va quedar a casa treballant-hi tot el dia ja que era a on més el necessitaven, perquè hi ha havia molta feina. Poc després va arribar el Deniam i ell, com ja ha explicat anteriorment, va tenir l'oportunitat d'afegir-se a la seva partida. Quan va marxar en Demian ell es va fer càrrec de la pastisseria i en el moment que va considerar que la tenia ja una mica estabilitzada va fer la seva primera "escapada" (són paraules seves) al Bulli. I ho va fer així perquè m'explica que des de que tenia 14 anys hi anava amb en Joan, en Josep i la família un cop a l'any a menjar. I que des del primer cop li va impressionar força i que va esdevenir un referent on realment tenia moltes ganes d'anar-hi. I que quan va aconseguir-ho va ésser una cosa d'una intensitat que se li nota que li costa descriure en paraules. Encerta a dir-me que es va trobar que l'acolliren amb les portes el màxim d'obertes, com a un professional dels fogons més, i em descriu que en aquells mateixos dies acabaven de reorganitzar l'equip del Bulli i va aprendre que una bona organització era tant o més important que saber fer un determinat plat o cuinat. Que hi ha una feina darrera d'un plat, que d'altra banda pot ser genial o no, que és increïble, que existeix tot un complex engranatge (eren allí unes 50 persones) que és bàsic, difícil i important fer-l'ho rutllar amb el màxim d'equilibri i sincronització. Li va ser una experiència determinant, meravellosa, on a més va aprendre moltes coses, teòrics "secrets", que li explicaven obertament sense cap tipus de problema ni objecció. Aquella llegenda negra que ell havia sentit que existia entre els cuiners que si s'ho amagaven tot els uns als altres creu que actualment ha desaparegut. O així va viure-ho ell, una comunicació multidireccional entre companys que s'ho expliquen tot i que es molt gratificant i enriquidor. Perquè pensa que això és important perquè si un es guarda, amaga, egoïstament els seus "secrets", només per a ell allò que troba, i a la fi,

llavors, res no va enlloc. El bonic és compartir, dir les coses, i poder enriquir-se amb l'aportació dels altres. Poder explicar allò que un mateix ha experimentat amb la informació pròpia poder ajuntar-ho amb la d'un altre i mirar llavors a on es pot arribar. Contrastant informacions i treballant paral·lelament. I això va ser el que ell va trobar al Bulli. Era l'any 2001. Posteriorment, continuant amb la cronologia, va ser quan van començar a treballar amb les postres dels perfums, que era quelcom nou i innovador. Llavors un gran clàssic, “lo mejor de la gastronomía”, des de Sant Sebastià, li va donar el premi al millor pastisser d'Espanya de l'any 2003. Somriu novament i de manera ampla (en Jordi és una persona clara, d'aquelles que s'expliquen visualment més que amb les seves paraules) i afegeix que “a casa” allò, aquell premi, va ser una festa amb majúscules. I a més a més va coincidir amb el moment que el Celler havia acabat de recollir la seva segona estrella Michelin i a més al Joan li havien donat el premi al millor cuiner espanyol de l'any 2002. En pocs mesos, no va arribar a un any, van encadenar 3 diferents premis o distincions. Van ser tres èxits gairebé consecutius que un s'adona, quan escolta parlar al Jordi, que encara serveixen d'esperó i d'il·lusió als germans Roca. Arribats a la qüestió dels premis i de les distincions li comento que deu costar força mantenir el cap clar com fan ells i no deixar-se portar pels “efluvis” embriagadors de la celebritat. Que no se'ls pugi al cap, vaja!. Reconeix que és un tema difícil i perillós, que és molt fàcil deixar-se enlluernar per la fama i voler viure dels èxits aconseguits. Ell creu que ha de ser flor d'un parell de dies el de la celebració i el de la ressaca del dia següent, entenent aquest cruiximent del cap tant com a conseqüència d'allò begut com de l'explosió d'alegria dels sentits per la fita aconseguida. I prou, no cal donar-hi més “bombo”. La importància que té és que te l'han donat i que és molt gratificant, però que si un ho deixa tot i viu només d'allò no va enlloc. Creu que tot plegat ha d'ajudar per seguir treballant, el dia a dia, amb més ganes, si això és possible.

En plantejar-me fer un llibre sobre les postres vaig pensar, a més, d'intentar aportar uns apunts de possibles maridatges amb ells. Tant per aprendre'n una mica com per aportar a qui com jo en coneix poc d'aquestes possibilitats, i obri un dia aquestes planes enquadrades, les bases a partir de les quals començar-ne a fruir. Per tot això i tornant a fer un gir de 180 graus a la conversa li demano al Jordi quina és la seva opinió sobre el paper del cava amb les postres. Perquè cada vegada més ens diuen que probablement el nostre escumós no seria el més adient per aquest plat de l'àpat. Ell em diu que a grans trets n'està d'acord, però que hi ha excepcions perquè hi molts tipus de cava i també molts tipus diferents d'escumosos. Em posa l'exemple de les postres vermelles que m'havia explicat anteriorment i a on van trobar que cert Champagne francès un “Via casa Montrosé” que és un escumós amb uns matisos molt afruitats, molt florals i amb un “puntet” picant, amb una agulla molt fina, que hi anava espectacularment bé. És un Champagne rosat, dolcet, tot i que no gaire, però a la vegada molt àcid que realment va molt bé amb les postres esmentades. Creu que tot és relatiu, que no van bé els caves o escumosos? depèn!. Hi ha ocasions, en el moment de fer el maridatge, que unes postres casen perfectament amb un cava. Tot i que ell és de l'opinió que els caves bruts “funcionen” millor com a aperitiu, són més àcids, segreguen més saliva, donen més ganes de començar a menjar, que no a la fi que omplen més per la qüestió de la bombolla.

Tornat al tema de les postres, aprofitant que en Jordi per raons d'estar a on està, no ha pogut optar encara per l'especialització, li demano que em parli una mica sobre els pastissos. Diu que és un tema que “toca” bastant, sobretot pel tema de casaments i celebracions familiars de tot tipus que fan des del celler. Comença explicant-me un fet curiós que cada un o dos anys es replantegen, des de dins, els pastissos que fan per anar avançant i actualitzant-se. És un tema en el qual s'hi està posant a fons, dins de la seva responsabilitat, dins de la reestructuració de l'equip, i que l'entusiasme, perquè el qualifica com un altre món. No perquè sigui millor ni pitjor que cap altre si no perquè el troba diferent amb una personalitat

pròpia i diferenciada. És un plantejament amb certa complexitat perquè s'ha de preveure que aquell pastís se li ha de donar una presentació, "s'ha d'entrar", l'has de "passar", l'has de tallar?, tot això que vol dir?. Que si un vol que aquell pastís sigui bo, que tingui una bona textura i un bon tall, s'ha d'aconseguir, a l'hora de fer-lo una semblança entre les textures i si es desitja incorporar-hi nous elements, (diu que és el veritablement complicat), com una mousse, una crema, un pa de pessic, un cruixent de xocolata, tot dins del mateix pastís, és bo preveure que tot tingui, més o menys, la mateixa textura. Que allò bàsic, també bonic, és que quan tallis no et costi i que també al menjar-ho vagis trobant textures diferents però alhora similars, sense estridències. I que com hem dit s'ha de preveure que a diferència d'unes postres que es fan i gairebé s'han de consumir al moment, (si no es poden humitejar), el pastís, haurà de preservar les seves virtuts, característiques, o si voleu exquisideses durant un període temps determinat. I això requereix més tècnica o, si més no, un determinat tipus de plantejament tècnic. En Jordi esmenta que no és una cosa gens fàcil, i que un pastís, si es vol fer be de veritat, és certament difícil, que tenen molt de "rotllo" i és un tema prou complicat. Reconeix que és un tema que va trobar, (com hem dit) complicat en el moment que hi va començar a treballar però creu que ara ja hi va entrant, poc a poc. Em diu que en aquest món, de manera inqüestionable, s'ha de tenir el referent de Paco Torreblanca i em pregunta tant si el conec com si tenia pensat anar a veure'l per parlar amb ell. Li confesso la meua ignorància en el tema i m'explica que pensa que aquest pastisser d'Elda, és el millor d'Espanya. I que espera anar a aquell poblet d'Alacant per a fer la seva segona estada d'aprenentatge, després de la feta al Bulli. Diu que a través dels llibres que en Paco ha fet s'ha adonat que hi ha molta i molta història darrere d'un bon pastís.

En Jordi, com he dit, home d'aquest temps i per tant de molta acció, m'explica que ara està treballant amb un pastís d'avellana i xocolata; una capa cremosa, muntada, de praliné d'avellanes, una capa de cruixent de xocolata, o "varieté, o teula de xocolata trencada, esmicolada, a la qual se li fa un treball amb mantegues, que fan com a aïllant de la teula, que queda brillant però que no deixa que la humitat hi entri però alhora hi aporta melositat. Tot seguit hi va una capa de pa de pessic d'avellanes i una mousse de xocolata. Aquest treball l'està portant alhora a recuperar coses que ja havien fet anteriorment com el mil fulls de xocolata, capes molt i molt primes d'aquest aliment amb una mousse de plàtan gelada i que quan es trenca en boca provoca una sensació molt agradable.

Canviant de tema li demano si es veuria capaç de fer-me una mena de classificació sobre les postres. S'atura un instant i m'explica que això el que ho domina molt és en Jordi Butrón, que diria que és un grup de famílies aromàtiques, dins d'un triangle que abasta allò àcid, amarg i dolç. I a partir d'aquí va conjuntant perquè és un cuiner que sap molt be allò en que treballa. Té una gran base tècnica i conceptual.

I que es troba a la carta de les postres del celler?. En Jordi m'explica que intenta posar-hi una mica de tot; unes postres de xocolata, un parell de "perfums", un "color", unes postres clàssiques recuperades, posades al dia, com per exemple una Tarta Tatin de peres. Aquesta seria la seva classificació, marcada per un pensament certament molt eclèctic on pot cabre-hi tot fins i tot unes postres que feien abans i que ell considera força interessant i que van batejar com a Anarquia. Tot i que en el Celler es parlen, es perfilen i es replantejant mil i una coses o variacions per a donar per acabat un plat en Jordi recorda un dia que va decidir "passar de tot" i començar a treballar unes postres que poguessin portar totes les coses dolces imaginables que s'hi poguessin posar. El resultat van ésser fins a 50 ingredients diferents, tractats a més d'una manera diferent cadascun per a potenciar-hi els respectius aromes: eren espècies, herbes, pa de pessic, gelats, granissats, etc. Un cop assolida l'anarquia" es va dir a ell mateix que allò tenia un punt del Llarguidou d'en Michel Bras, tot i que en el cas del cuiner francès en Jordi hi veu un plantejament potser més lineal on hi predomina el sabor vegetal però amb uns matisos diferents i a cada cullerada que es menja

es troba un gust diferent, perquè es mengen diferents coses. En el cas del nou nat, de l'anarquia el resultat, tot i que encara més radical, era el mateix que en el cas anterior. Un cop fet es va plantejar que potser el concepte era el del Michel Bras però amb una essència diferent i elaborat sense pensar, conscientment, que s'arribaria on es va arribar. Creu que és molt difícil fer alguna cosa que no hagi fet ningú però que ells des del celler estan en aquesta feina d'intentar "crear", fer coses noves o difícilment classificables. És una de les virtuts del treball del germans Roca, que han sabut trobar un nexa comú, un llenguatge comú entre tres móns diferents i explica que una idea surt sempre més rodona perquè hi acaben intervenint tots tres.

Sentia molta curiositat per a conèixer l'Eduard Roig. Enric Rovira m'havia recomanat que anés a parlar amb ell si volia fer-me una idea de la pastisseria moderna. Em digué també que era un bon amic seu i alhora una persona molt preparada i amb idees pròpies sobre la seva feina. Un cop conegut el "geni de la xocolata" dels nostres dies, no podia deixar de fer-li cas. L'Enric sembla una persona que mai s'hagi plantejat perdre el temps d'una manera fútil, perquè sempre te masses coses al pap per dur a terme al dia següent. Per tant aquesta noció tan acurada del propi temps fa que un pugui aventurar que també la tindrà present pels altres. O dit amb altres paraules estava convençut que no em menava a perdre el temps.

Vàrem quedar emplaçats amb l'Eduard a la seva pastisseria, fundada l'any 1956, que aquells dies estava en obres de condicionament i engrandiment. Just davant del mercat d'Horta, al número 60 del carrer Tajo. Puntualment, a les nou del matí, com havíem quedat, arribava i em suggerí pujar a casa seva, damunt just de la botiga, per poder parlar amb tranquil·litat i sense sorolls.

Un cop asseguts, iniciant la conversa m'adono que l'enregistradora no funciona com cal i que segurament les piles han dit prou. Era una cosa previsible però jo no ho havia previst. Mirat des de la perspectiva que tinc en el moment que començo a transcriure la conversa agraeixo als fets (a la meva deixadesa o poca cura, diria la Dolors), aquest fet. L'Eduard s'oferí a anar a buscar les piles, em digué que em posés còmode, que begués l'aigua fresca que jo li havia demanat (de Caldes de Bohí, per a mi la més bona de totes les aigües minerals que hi ha al mercat), que de seguida pujava. En un primer moment vaig restar sorprès per la confiança que em feia. Deixar-me sol a casa seva, sense gaires referències de mi, etc. Tot plegat em feia sentir, fins i tot, una mica incòmode. Però de seguida vaig pensar que podia aprofitar, començar a guanyar temps i mirar de fer-me una idea de la persona amb la que tindria la conversa a partir dels elements que hi havia a casa seva. Primer de tot, en l'ampli i lluminós menjador d'aquell pis destacava un munt de quadres, sense sobrecarregament, acuradament penjats, de colors i formes vives i de temàtica sobriament avantguardista. Vaig pensar: és una persona amb sensibilitat i que li agrada l'art. Tot seguit, permetent-me encara més, em vaig posar de peu i vaig fer dues passes cap a el moble, mig aparador, mig biblioteca, que tancava una de les parets del menjador. A mitja distància no em va ser gaire difícil llegir els llocs, amb noms de gent de referència de la cuina catalana, francesa i també del món de la pastisseria anant dels ingredients, passant per les espècies i aturant-se també en els vins. En resum 3 llargues prestatgeries de varis metres, a part d'alguna enciclopèdia que em deien que em trobava davant d'una persona que estimava els coneixements i l'aprenentatge.

Va començar dient-me que Saturnino López Oteiza va ser el pastisser, que en plena maduresa professional, tot i que encara relativament jove, va ensenyar-li l'ofici, tot i que d'una manera molt particular com després comentarem. Saturnino tenia una pastisseria de luxe, en el barri del Putxet que es deia Yelbà. Un dia l'Eduard va saber que era el nom d'una gosa que ell havia tingut a València i a la qual estimava molt. La pastisseria Yelbà estava al carrer Pàdua, molt a prop del carrer Rio Rosas, i el seu propietari havia arribat a l'ofici com el mateix Eduard, per una tradició familiar de continuació de l'ofici del pare. Però el seguiment de l'ofici no havia estat immediat si no que el va precedir per un període de vida militar que el va marcar en la seva manera de comportar-se i fins i tot de dirigir i de formar, amb maneres que serien impensables, impossibles, en aquest segle. L'Eduard em comenta que el va conèixer en la recte final de la seva vida professional i que acabaria morint d'un càncer de pulmó només 3 anys després d'haver-se jubilat. Tenia 57 anys. Va començar amb ell com aprenent; recorda haver "bolejat" o Fonyit", moltes boles de pasta com a pas previ

per a poder fer els brioxos. Era una pastisseria on si be algun dia es podia trobar algun croissant o alguna ensaïmada, la major part del treball s'esmerçava en l'elaboració dels grans pastissos europeus: el Sacher, els Strudells, etc. Era allò el que veritablement l'interessava i li agradava. I també va pensar que a l'Eduard segur que l'havia d'interessar més saber fer, per exemple, un Strudell tècnicament perfecte que no pas coses més senzilles; "...perquè l'Strudell és un pastís austríac llarg lleig, lleig, lleig però alhora bo, bo, bo. Als restaurants es serveix tallat a trossos però vist a la pastisseria sembla rar i estrany. I en fèiem força perquè s'aguantaven perfectament. Els fèiem els dimarts i es podia aguantar fins el dijous o divendres, tres o quatre dies. No portava problemes. Fins i tot, ben madurat amb tota la poma podia estar millor que el primer dia. Pel tema dels olors, que ell ho valorava molt. Perquè deia que a vegades el pastís del dia, la gent podia pensar que un briox o un "pan quemao" (és un bollo amb merengue típic valencià), que fèiem i venien el mateix dia, no estava tan bo com al dia després, o dos dies, per exemple el pan quemao, que estava una mica més sec, però les aromes eren més bones, fantàstiques, perquè estaven més aposentades...". Reconeix que aquest va ser un concepte que li va costar una mica acceptar, perquè quan està recient fet té la fragància del tou, és bo, però que va arribar a copsar la realitat, a donar-li la raó, que al dia següent, l'aroma, estava fantàstic. Les aromes de la bolleria, dels llevats, del treball acurat i de l'esforç que s'hi havia deixat allí estaven millor al dia següent que no pas el mateix dia que s'havien fet.

Esmenta que les maneres en el treball que li va ensenyar eren bastant rígides. Que els primers dies, van ser una mena de penitència. I em posa el símil de que li feia "un marcatge a l'home", que no el deixava ni un instant. Esdevenia un mena d'ombra, i a més amb una disciplina extrema. Detalls que a nosaltres ens poden semblar tan fútils i insignificants sobre a on anaven les coses, no ho eren per ell: "... allò ha d'anar a la dreta, l'altre a l'esquerra i el de més enllà al mig...". Tot tenia el seu lloc i exigia el mateix escrupol per a assenyalar-ho. També quan li feia pelar pomes per l'Strudell anava a les escombraries, treia les peles, agafava la balança i les pesava. I tot seguit li deia que quin disbarat havia fet, perquè aquelles 15 pomes de la mida "x" golden que tenien un pes aproximat de tant i que ell havia pelat i llençat part de la polpa i en conseqüència havia malmès la proporció necessària ja planificada. També en la cosa de la posició que es te que mantenir quan es treballa, l'Eduard era adolescent i no tenia cap experiència de treballar, i en Saturnino no aguantava que es recolzés al taulell. No tolerava en absolut que, sota cap concepte, s'hi recolzés, ni tampoc que creués una cama damunt de l'altra i fins i tot l'indicava la manera que havia de posar-se estirat, rígid, les espatlles i esquena dretes davant del taulell. Cada dia li passava revista de com anava a treballar. Tot plegat era perquè la indumentària de feina, el davantal que en aquella època es podia canviar dues o tres vegades per setmana sempre que estigués suat però no perquè estigués brut. Un no es podia embrutar en un obrador, era quelcom imperdonable, i una mostra de deixadesa en el treball!

En Saturnino li deia que tenia d'avantatge que era una persona alta, que tenia un professor i que d'aquesta manera ho tenia tot per a poder treballar be, però que guardar les distàncies era una cosa molt important, que no s'embrutaria mai, que potser no ho apreciava ara però que amb el temps aprendria a valorar-ho i li'n donaria les gràcies. D'aquesta manera li feia mantenir certa distància respecte al marbre per no recolzar-se. Pensa, tot continuant evocant el seu record, que era una persona detallista en tots els aspectes, extremadament perfeccionista, i que escoles o professors d'aquest tipus ja no en existeixen enlloc de la mateixa manera que no existeixen els aprenents. Defensava que era obligatori emprar una postura elegant, per polir, per distribuir, sense arribar mai al zocol de la taula. Així s'aconseguia, aconseguiria, que el davantal romangués igual de net i blanc, impecable, des de la primers hora del matí a fins el migdia. En Saturnino era un amant del billar espanyol i sovint en feien partides perquè li deia que era una manera d'aprendre, per a perfeccionar la

tècnica de treball en relació d'atansar-se a les boles, com en una jugada, amb l'anterior moviment, es procurava de deixar-ho tot preparat pel següent. Que les bases tècniques de la pastisseria podien assemblar-se a aquest billar i que en ambdós casos, s'havien de mantenir certes distàncies i un no es podia recolzar-se a la taula. Per l'Eduard fou tot una escolàstica fantàstica. Creu que això fou impagable, que ja no es troba. Que una persona et pogués dir, i amb certa lògica i raonaments, que jugar a billar era com treballar en pastisseria pertanyia a un tipus d'escola brillantíssima, amb uns elements de criteri i d'elegant rigidesa. I en l'àmbit personal també va arribar a esdevenir una mena de segon pare, la persona de confiança amb la que es podia consultar qualsevol dubte i que no et deixava de sorprendre pels seus amplis coneixements. Podia veure passar algú fumant i dir-li que allò era "xocolata" (no la de menjar) i de quin tipus, per tot seguit fer-li un resum de quines eren les principals drogues que existien. La seva estada a l'Àfrica, quan era militar, li havia aportat molt coneixement sobre el tema. Estava molt al dia de tot.

La seva clientela, aquells dies, en aquella zona, pels volts dels 80, es nodria de gent de prostíbuls de qualitat propers. Allò que avui en diríem prostitució de luxe. Una gran majoria d'aquestes senyores i senyoretetes anaven allí a comprar el seu Sacher i tenien el costum de prendre'l, amb o sense el client, abans o després de l'acte o transacció carnal. Resto admirat, sorprès pel detall que m'explica d'una Barcelona oculta barreja d'explotació sexual però també de certa capacitat de refinament gastronòmic.

M'esmenta també que li va ensenyar a servir, a despatxar i específicament recorda l'afecció pels masrefs, pel brioix amb xarop i que a la pastisseria n'hi havia 3 ampolles; marraschino, kirsch i potser cognac i davant del roscón per sis persones, tot posant una ma al darrera, a l'alçada de la cintura, amb elegància, demanava: "... la senyora de que voldrà el xarop?. I llavors agafava l'ampolla i regava la peça al davant, amb magnificència i molta cura. Era tot un espectacle visual, fins i tot estètic. Quan veia arribar alguna senyora, s'atansava a la porta, l'obria, i tot seguit feia una reverència, dret com un pal, per a tot seguit, "caure", "desplomar-se" en forma de reverència en un estudiada i perfecta salutació corporal en ...".

L'Eduard em convida a imaginar-m'ho i mentre faig aquest exercici intel·lectual, a la meua manera i amb les meves limitacions, penso que certament devia ser quelcom impressionant.

Afegeix que aquella botiga, en els seus millors temps, quan tenia més personal, en els darrers temps va anar treient gent i quedant-se amb l'imprescindible, tenia fins i tot un porter que com el seu nom indica obria la porta i duia el pastís, acompanyant al client, fins el cotxe. Perquè aquell no l'hagués de tocar fins el moment d'anar-lo a obrir per a menjar-lo. O fins i tot acompanyava a la senyora a peu, per la mateixa raó, fins a la porta de la seva casa; al carrer Putxet, al carrer Balmes, o tres o quatre quadres més enllà. Tot sorprès li pregunto de quins anys m'està parlant, perquè tot i que l'Eduard és més jove que jo, em sembla estar escoltant coses, costums, subtils potser, d'èpoques molt llunyanes. Però no, em parla dels anys 82, 84. Resto sorprès i em diu que sí, que probablement pertanyia a un altre segle, però que ell va tenir la sort de viure-ho de ser testimoni del final d'una època, un dels seus darrers aléns que es caracteritzava per una elegància, un saber fer que dirien els francesos, que l'Eduard comenta que mai havia vist i que mai més tornaria a veure; "... però tots aquests hàbits, aquestes reverències, aquesta cultura, aquest saber mirar, veure i dir, aquella és una prostituta, aquell un "gigolo", aquell és d'allí, l'altre d'allà, aquest consumeix tant, aquell gasta tant, etc. Un client que m'explica la intimitat de que vol el Sacher, només, per després de consumir l'acte, acompanyat per un muscat o per una copeta de moscatell, toca per un moment, el cel i després se'n va a la feina. Això jo ho he viscut -continua ara l'Eduard- i ho he viscut molt...". Era un tipus de pastisseria de luxe, una botiga on no entraven els nens a comprar-hi ja que per allò que s'hi venia no en tenien cabuda. Al seu propietari no li interessava, com tampoc li interessava que la gent hi anés a berenar. Tenia franchipanas, carolinskas, sachers, massinis especialitzats, tartes de sablès, pasta brisa amb una crema de

....i un merengue per sobre, merengues tipus de València amb un punt de caramel més torrat d'allò que es feia a Catalunya; "... la fusta, untada amb aigua hi desfeien la triple rosa, un zig-zag a sobre d'aquesta fusta, quan sortia es "flamava" al forn, estil valencià, i quan sortia, obriem la base, la posàvem a baix, ho giràvem i posàvem l'altre a sobre. I eren dos mitjos merengues al damunt d'una capsa. Un espectacle!. I hi havia el dia de la setmana que ell feia merengue, el dia que feia l'strudell, un altre el Sacher, o el Linzer i era per a tota la setmana...". Li comento que per allò que em va ensenyar i comentar el propi Eduard, una mica el mateix plantejament que després ell ha adoptat. Tot i que esmenta que en Saturnino no feia pastissos anomenats "de risc", si no que feia pastissos freds, pastissos anomenats també d'ambient o positius que vol dir que s'aguanten perfectament sense nevera.

També tenia un concepte de la feina molt especial ja que si be començaven molt d'hora també plegaven molt aviat. Sempre li deia que havia d'anar allí amb el plantejament que no anava a treballar si no que anava a jugar: "... a aquí no et pensis que vens a treballar, aquí vens a jugar. Ho tens clar?. A casa teva treballes, però aquí, allò que es diu treballar, no. A mi no m'agrada treballar, m'agrada jugar. Sempre jugarem. Em veuràs seriós, em veuràs disciplinat, és la meua manera de ser, el meu hàbit, el meu criteri. I no has de perdre mai el sentit d'intentar jugar a la feina perquè si intentes treballar t'avorriràs, et cansaràs, et bloquejaràs. Perquè tu cada dia vas a provar de divertir-te. Recorda, cada dia, tu estàs jugant!. Amb serietat, amb ofici, amb escolàstica, jo et dono tots els paràmetres, les bases, i tu els segueixes. Tu sempre has d'anar jugant, sempre amb aquella il·lusió, igual que ho faria un nen. Aquelles eren les seves normes i jo tenia disset anys. Vaig entrar quan tot just els acabava de fer ...". Continua explicant-me que plegaven molt d'hora, cap a les dotze del migdia, havien entrat a les 7 del matí, en els darrers temps només tenia un treballador que es quedava una estona més fent algunes coses, i agafaven el cotxe, el metro o l'autobús i s'anaven a les Rambles i anaven a una subhasta, cada setmana a una de diferent, a la Sala Brook, o a d'altres que ell sabia d'un pis, d'una senyora que s'havia mort, etc. Li va ensenyar el procediment i la tècnica per a comprar qualsevol cosa que li interessés. Anaven també a berenar a l'anomenat Saló Rosa de Rambla Catalunya, que ara ja no hi és, on hi anaven "senyores maries" d'alta societat a fer la xerradeta i res més. L'Eduard em diu que encara avui li sembla estar veient-ho. Li deia: "... això s'ha de veure. Barcelona és això! Hi hem d'anar a berenar, copsaràs quin és l'ambient que s'hi respira, l'olor i el perfum que hi ha en aquell saló cada tarda. Farem un suís, una xocolata calenta, una ensaimada i tu ves mirant ...". Em diu que allò va ser quelcom impagable!. O anar a la Boqueria i entrar, preguntar i comprar, el peix d'aquell dia, o anar un altre dia pel Raval i poder-li explicar allí, la situació de la prostitució com estava, coses que existien i que ell creia que no s'havien d'amagar. I també com a part de l'aprenentatge d'aquest jove pastisser que començava a "jugar" en l'ofici anaven a un bar a prop del port on, segons ell, servien les millors croquetes de Barcelona o també uns canelons que ja llavors valien un dineral i que sota el seu criteri també considerava que eren els millors.

L'Eduard passats els anys, fent una recomposició de tot plegat, la interpretació que en va fer, fou que en Saturnino tenia tres filles però mai va arribar a tenir un fill. I una mica, probablement, el va com afillar. I creu que es divertia, educant-lo i ensenyant-l'hi coses més enllà del món de la pastisseria. Per exemple en relació a aquest, ell feia una cosa impensable en el seu ofici. El Dia de Sant Jordi, anaven treballar molt d'hora per sortir-ne encara més aviat i baixar des de la Diagonal per tota la Rambla Catalunya fins arribar al final de les Rambles. Tot el recorregut aquell: "... les gitanes que et paraven el cotxe, els llibres, les roses, l'olor. I la cloenda era anar a la Plaça de Sant Jaume. Era tot una història, una història molt entenedridora. He tingut l'oportunitat de fruit d'uns personatges irrepitibles. Jo he passat set dies molt malament i després tot va ser aprendre, aprendre i gaudir. Fins que va arribar un moment que l'alumne te uns coneixements i el professor uns d'altres. I també els

temps canvien i jo vaig a París, tinc una base, uns coneixements, una tècnica, una disciplina, però vaig veient que allò ja són uns altres temps i jo haig d'adaptar-me a una altra manera de fer la pastisseria, però sense renunciar a la seva que era d'una elegància i un virtuosisme impressionant. Després d'uns viatges a París, d'una sèrie de cursos amb els "valrhoneros" de Pierre Hermé, Friederich Boo, de moltes i moltes fires i de moltes hores d'estudi pensa en muntar, amb una sèrie de companys de la professió, el grup Karmel, una associació amb estatuts, autoritzada i registrada com a tal des de Madrid amb president i tresorer que comença a contactar i contractar una sèrie de professionals reconeguts en el món de la pastisseria europea perquè vinguin a donar unes lliçons magistrals però a peu d'obrador. Les reunions es feren a El Vendrell, en un local magnífic cedit per un dels del grup, (en Ciscu Cussidó), i tot i que cadascun dels components, al voltant de 10, van haver de posar diners de la seva butxaca també van saber anar a buscar subvencions de cases comercials, de maquinària (congeladors) i de productes (una casa de xocolata) per fer-ho més assumible. Era el grup Karmel de joves tècnics en pastisseria, l'Eduard n'era el president, i m'ensenya una publicació datada el 17 de setembre, tot i que no hi posa l'any, on hi ha una sèrie de gent, destacant un altre company que encara treballa amb ella a Roig, la seva pastisseria, i la que és la seva dona, que la va conèixer en el si d'aquesta associació. Esmenta que aquesta iniciativa va ser molt mal vista pel gremi d'aleshores, però que ell considera que va ser una cosa molt maca. Em diu que ara, mirant-ho amb la perspectiva que dona el temps transcorregut, potser ell s'ho va prendre massa seriosament, mentre que d'altres components s'ho miraven d'una manera més lúdica. I dels 10 van acabar seguint-ho 4 ó 5 com a molt. Afegeix que si sigues ara que ho tornés a agafar segurament no ho deixaria, que actualment és més pacient i pot entendre que hi hagi persones que siguin més amigues de fer una "costellada", de fer un sopar i gresca que no pas d'aturar-se a parlar. Perquè quan s'entra en tecnicismes o massa a fons en el tema de la pastisseria un pot trobar-se amb cert "divorci conceptual" amb els propis amics. Són amics, són companys de l'ofici però amb els que s'arriba a trobar punts de vista completament diferents.

Tornant al desaparegut grup Karmel van portar a Jean Michel Perruchon, un gran professional, a Philippe Urraca i també a Friederich Boo, un tècnic molt bo de Valhonra. Esmenta que havien de posar certs diners de la pròpia butxaca, i molt de temps, especialment ell amb l'organització, però el profit que en treien d'aquests "monstres" de la pastisseria era molt gran. Però que s'ho van deixar perdre!.

Retornant a la conversa que havien tingut el primer dia que ens trobàrem i la qual no vaig poder transcriure de forma correcte recordava que m'havia dit que en el nostre país es creà una cadena genial de xocolaters, virtuosos, exemplars, que en més d'un segle no s'havia trencat. Recordava que el darrer eslabó era en Rovira, però no en recordava els anteriors; Santapau, que treballava a un local d'una cantonada del carrer Ferran amb Sant Jaume, a un local que ara ocupa un "Pans", tot i que al damunt es conserva encara l'antic cartell. Després Giner, de la xocolateria Mora, que havia tingut de mestre a un tal Sabat, que havia estat el responsable, l'aglutinador, que l'anterior es dedicués a aquest món, tot seguit Escribà, que malauradament ens deixà aquest agost 2004, i finalment Enric Rovira. M'explica que foren els màxims responsables de 3 èpoques molt diferents i especialment la de l'Enric Rovira que tot començant a finals dels anys 90 inaugura ja el segle XXI, tancant sense cap tipus de competència abans que ho faci el calendari al segle XX. Em diu que les mones de xocolata són una de les característiques del nostre país, una tradició d'aquí però a més com a millor xocolater, en el sentit més ampli del terme, actualment al món, també ho és un català; l'Enric Rovira. I a més una de les grans sorts, de les seves qualitats, és que només te 33 anys i un present i un futur per endavant incalculable, fins i tot, rebla l'Eduard, un tresor.

Li demano també que m'exposi uns breus reflexes d'una Barcelona amb certes pastisseries que van marcar uns hites i que ja no existeixen. M'esmenta una anomenada "El Cisne", on

havia treballat el seu pare, que estava al carrer Pelai i que es caracteritzava per fer aparadors massius. Aquests aparadors podien mesurar uns 6 metres d'allargada i estaven, segons el dia, plens de pastes de poma. En podien fer aquell dia unes sis-centes, i la gent anava entrant a comprar-ne. Fins i tot venien persones exclusivament a fer fotografies.

M'explica que tot i ser una pastisseria de barri, tenia una infraestructura impressionant. Tenia tres o quatre persones darrera d'un taulell, a dins a l'obrador, que només pesaven ingredients: “... preparem 3 notes per fer croissants, una nota per fer briox,...” i les notes eren les proporcions. I després es passava amb un carret a recollir tota la comanda amb totes les coses pesades i separades, els ous ja trencats, etc., per a continuar treballant. Creu que és una escola de molt de mèrit, una manera de treballar que ja no es troba arreu. M'explica que en aquells temps, Mora, per la seva banda, feia coses més elegants, pastisseria molt més “fina”. Després vingueren l'Escribà i Baixas, i en el darrer d'aquests llocs va treballar-hi l'Eduard, que coincidint en el temps es va sentir interessat en l'art i va entrar a l'Escola Massana on va restar-hi un parell d'anys. Però allò va ser impossible, ell volia fer escultura, la compaginació d'horaris amb els treballs que tenia. Treballava al matí, a la tarda anava a l'Escola Massana i per la nit va començar amb una dèria que tenia que era la de fer còctels com a professional.

Va cercar en aquest camp i a l'Escola de Restauració i Hostalatge del carrer Muntaner va participar en uns cursos a càrrec del mestre Gotarda. Era una època que gairebé només hi havia el Dry Martini i el Boadas i aquest curs era dedicat a professionals perquè fessin un perfeccionament. Explica que el seu interès, la seva manca d'experiència contrastava amb la gent que hi va acudir, que qui més qui menys portava el bar de casa seva, o era el responsable de les begudes en el lloc més seriós i important de la Costa Brava o ja treballava en una cocteleria. Reconeix que va ser quelcom important per a ell donat que el mestre Gotarda tenia un munt de coneixements, brutals e impressionants, sobre tot tipus de begudes, caves inclosos, i donava unes lliçons teòriques increïbles. En resum va estar prop d'un any fent aquest curs que el preparava, li donava prou seguretat i capacitat per anar a treballar a cocteleries, diguem-ne, “sèries”. M'explica que el mestre Gotarda els hi va dir al principi que ell analitzaria a tots els alumnes al llarg del curs i que tenia per oferir-lis una feina molt bona, ben remunerada, com encarregat d'una cocteleria i que per aquesta feina en seleccionaria a un d'entre els 11 que eren. En el curs hi havia moments on es valorava molt la improvisació, quan ell demanava, preparem tal cosa, per a dos o per tres persones. L'Eduard m'explicà que això ja era entrar en un altre món, d'exquísita, de saber dosificar amb un sol toc de canell l'angostura, la ginebra etc. L'exactitud de les proporcions i fer moure tot això. Constantment els posava a prova. I l'Eduard s'hi va posar molt a fons fins el punt que va arribar a ser l'escollit del mestre *Gotarda*. Recorda haver après molta “mundologia”, que diem ara amb ell. Sempre deia que a Barcelona hi havia tres tipus de persones. Ho tenia molt ben estudiat; els de sobre de la Diagonal, els que vivien entre l'esmentada Diagonal i Gran Via, que eren de l'Eixample i els de sota fins a arribar al mar eren un altre tipus totalment diferent. Deia que uns eren més oberts, els altres molt més tancats, o més formals o informals, etc. Recorda que els més inaccessibles, i més seriosos i mes durs eren els de damunt de la Diagonal. I recorda autèntiques “perles” d'aquell gran mestre que va tenir la sort de conèixer, de copsar, en la seva darrera època en aquell curs que va donar a l'Escola de Muntaner. L'Eduard era un afeccionat d'anar al Boadas a fer un Gimlet, tranquil·lament, a observar l'exactitud i elegància dels moviments del barman, tot preparant combinats, i quan va assabentar-se del curs no va dubtar en apuntar-s'hi. En Gotarda tenia la Cocteleria Ideal a l'Eixample, un Scotch, Whiskeria, Pub anglès, encara la porta el fill, un saló amb marqueteria i parqué on “s'hi ha d'anar a fer un còctel”, perquè s'hi respira un ambient que gairebé s'ha perdut: “... un ambient molt selectiu, i molt concret d' un senyor que ja ha acabat la feina i va fer un còctel abans de passar per casa. Un senyor

que en contes de dipositar-li i confiar-li els problemes a la dona li diu al barman, que és un confident ideal. Allí va una certa gent a “premiar-se” abans d’anar a casa. I hi ha gent, això és una Barcelona també, d’un altre tipus però també és Barcelona, que es distingeix, i que en aquests llocs te la seva taquilla amb la seva pròpia ampolla. I dius, be, si tens allí una ampolla perquè no te’n compres una a lloc bons com el Múrria, el Tutusaus, Semon o a Vila Vilateca, i te la prens a casa?. No, perquè no és el mateix. I allí hi ha una taquilla, per exemple, pel senyor Josep, que no es toca per res, llevat que sigui per a ell.

I fins i tot un dia en petit comitè m’explicà el cas d’un senyor de damunt de la Diagonal, un adepte de cada dia, llevat de dissabte i de diumenge que eren per la família, i que aquests tipus de senyors, de persones els havies de llegir, havies de fer una lectura, des del moment que entraven per la porta de com estaven, de si havien tingut bon dia, si la feina els hi havia anat be o si no, si la dona, si la família, etc. El barman esdevenia psicòleg i professor i això existia. No se si encara existeix però existia, tot i que encara podria dir que aquesta escola continua a dos o tres llocs de Barcelona. El senyor podia tenir un mal dia i calia acabar-lo be: escolti senyor Casas, hem tingut un problema. El senyor davant la barra prenia atenció mentre el barman, conscientment, baixava el to de veu i continuava: “... s’ha acabat aquell Whisky determinat que vostè consumeix i he tingut un gravíssim problema de “stock” i hem tingut que agafar de la seva ampolla i avui està convidat. I allò era mentida, allò bo, el que es volia, era que l’esmentat senyor recuperés la seva autoestima. Això és molt bo. I això passava, recuperar la seva autoestima, sentir-se en un moment útil, recuperar-lo en un moment i tornar-lo a tenir-lo tu. Això ens ensenyava el mestre Gotarda. I sentir-se útil i que sense fer res havia fet una gran cosa, havia fet vostè un gran servei per la casa. La casa li està immensament agraït per allò que ha fet. I aquell client que entrava cap cot i enfonsat sortia que no cabia per la porta. I arriba a casa volant. És una manera de guanyar-lo. Això et pot passar i ser cert, però utilitzar aquest recurs és d’un intel·ligència i d’una brillantor impressionant ...”. Em diu que el mestre Goytarda, com en Saturnino, van ser uns grans personatges que ja no estan, que ell va tenir la sort de viure’ls de molt a prop, i que van deixar una empremta a Barcelona molt important.

Recapitulant una mica esmenta que tots els coneixements adquirits, la confiança del mestre Gotarda, el seu reconeixement, i especialment per venir de qui venia, va fer que li costés encara més tornar al món del qual ell procedia: la pastisseria. Va ser una mica com entrar de ple en un món, intensament, per a tornar-hi a sortir. Va trobar-se en un moment que allò que calia era escollir, que tenia massa camins encetats i calia anar tancant-ne alguns per poder obrir-ne, de manera definitiva i ample, un de sol. Una de les coses a destriar primer va ser *l’Escola Massana*, tot i l’interès que en tenia i més endavant va anar estirant del fil, com diu ell, i per qüestions de viabilitat, per temps, per estructura i per a la fi plantejar-se el dia de demà quina era la cosa amb la qual se’n podria sortir més o menys millor. I va pensar que seria meravellós, un dia, poder aplegar en un únic local la possibilitat de degustar unes postres boníssimes amb uns còctels exquisits.

Arribats al tema de les begudes li demano per la seva opinió sobre els maridatges en el món de la pastisseria. Ell ho veu com una cosa evident, la combinació per a millorar unes postres. En relació a la pregunta que li faig sobre el paper del cava m’explica que ell es partidari dels rosats, que els troba molt adients per a postres genèrics. Però quan s’entra en el terreny de la xocolata la cosa ja trontolla una mica, ja que és un producte més consistent amb molta més calor, al ser més agressiu i tenir més cos, necessita una cosa que el pugui alliberar i alhora acompanyar i a la fi que no el distorsioni. Creu que es pot donar cava amb la xocolata i quedar bé, però dependrà del tipus de cava. No tots els caves són iguals, només cal cercar-li el punt adient. Cal no oblidar que el cava, incloent aquí el món dels “champagnes” segueix sent una beguda fascinant, que ben escollit, pot arribar a combinar amb tot. D’altra banda hi ha begudes generoses o licoroses com el *Lustau*, el *Pedro Ximenes* o el Mataró que són

sorprenentment adients per a combinar amb la xocolata. M'explica que a la seva botiga de la dotzena de caves que hi havia ell va decidir "casar-se" en només dues marques però que fossin les millors. No es pot tenir en una tenda petita tanta varietat perquè això significa que totes les has de tenir en fred, que has de tenir molta cambra de refrigeració per posar-la i tenir clar que no tot sortirà. I el cava, normalment, te una ràpida caducitat. En el cas d'una pastisseria de barri on es fa per exemple xocolata amb safrà, pomes al vapor caramelitzades amb mel es pot tenir un cava normal, barato i fins i tot diverses tipus d'ampolles de vins per la resta de l'àpat. En el seu cas va decidir, com hem esmentat abans seleccionar el cava, així com també la resta de vins, blancs o negres, que tindria. Uns vins de taula, per la carn i el peix, escollits per un mateix per poder-los vendre, en el ampli sentit de la paraula. I si un no n'entén de vins, sempre pot buscar assessorament per fer-se entendre amb les seves propostes de maridatges i poder així completar la poètica d'allò que transmet i fer-ho d'una forma creïble. En el seu cas, en els darrers cinc anys, un cop més especialitzat en pastissos i xocolates va pensar què millor que buscar-hi el maridatge perfecte. Perquè si hi ha gent que es gasta uns 30 euros amb un determinat pastelet i se'n vol gastar de 12 a 18 més, per a completar-ho amb un bon vi, és el zenit. I segurament li'n sobrarà però són vins, begudes exquisides, que en tot moment en ve de gust una copeta.

En el seu cas ell va anar a assessorar-se amb en Quim Vila, allí al carrer Agullers. Ell els va ajudar a explicar allò que aportava aquell determinat vi, la poètica que esmentàvem abans, i que s'intenta transmetre com un afegit, un acabat de qualitat més pels clients. Ara ja ho fan també amb caves, treballant entre la percepció pròpia i l'aportació del Quim o d'altres enòlegs que s'avenen a col·laborar. Perquè hi ha vins i caves que marquen fruits, espècies, xocolata, però cal tastar-los per veure si això també funciona en la boca d'un mateix per a comunicar-ho i recomanar-ho amb unes determinades postres. Perquè el gust final en boca és una cosa molt particular. Una cosa és la teoria i l'altra és la pràctica. I cal entrar-hi per fer una explicació adient. En resum, prefereix tenir poca cosa, però ben escollida, per ajudar a tenir un bon àpat, en condicions. D'alguna manera sap que una determinada combinació pot fer que un pastís arribi a una puntuació de deu. Al mateix temps s'ha de ser sensible a l'èxit que està tenint tot allò relacionat amb l'enologia. Se n'escrui, se'n parla per la televisió i la radio i al mateix temps sembla que tothom, o gairebé, vulgui ser una mena d'enòleg, o al menys fer veure que n'entén al màxim de vins.

Li demano quina és, que em descrigui aproximadament, com es desenvolupa, la jornada d'un pastisser. Es queda una mica desconcertat per la meva pregunta, segurament molt bàsica, i li comento que la majoria de la gent del carrer, com jo mateix, no en tenim cap idea. Diu que actualment, treballen amb logística, amb planificació, i això els permet fer les coses de cada dia millor. Això és bàsic. Aixecar-se al matí i tenir el producte gairebé preparat per entrar al forn; a part de donar-li el toc de pintar-lo donar-li un toc de sal, un toc de sucre, etc. Comptar amb un bons dispositius de fred, que no hi hagi hagut entrada d'olors, tancat al buit, i mil i una tècniques més per a començar d'una manera òptima: "... amb els deures fets" des del punt de vista de forma i de qualitat base. Si per exemple volem fer un croissant italià ja el tenim "aparaulat", el "llevem" (afegim llevats), el pintem, el fermentem i el posem el forn. Això seria el funcionament bàsic de bolleria. Però per funcionar be cal establir uns dies marcats; és el dia que es fa el brioix i es una part de la pasta de full pensant en una producció d'uns 4 ó 5 dies, però en unes condicions tècniques molt sofisticades que et permet poder fer això. Actualment no és factible fer el brioix cada dia, fer el pastís o un xic cada dia. Avui és inviable, tant per costos, com per personal. Per la qual cosa allò millor és fer-ho al final del dia que a primera hora. Em posa l'exemple que si els croissants es fessin a les 12 del migdia probablement sortirien millor que no els fets a les 5 del matí. Perquè a aquella hora hi ha molta son i fer llavors aquell croissant és una cosa una mica "fotuda". Creu que per sort els temps han anat passant hi ara hi ha bons congeladors,

cambres d'autocongelació per cèdules, bosses hermètiques magnífiques, arcons que no són ventilats, amb fred estàtic, i que evita que es ressequi el producte. Tot això et permet començar (tornem a dir-ho) amb els deures fets i tot just fer els acabats, abans esmentats, abans de posar-ho al forn. Llavors és treure-ho a fora i fer els darrers i definitius arranjaments. I a partir de les 9 del matí cadascú es posa al davant de la seva secció; la bolleria que toca el brioix i la pasta de full i el croissant i després hi ha l'altra part d'elaborar pastels on és fan els bescuits, les cremes angleses, i fer un muntatge i amb les trufetes fer totes les mousses, les bavareses, els cruixents, les compotes, les salses, tot allò que realment es requereix per a un muntatge o un guarniment. Em comenta que "a casa" quan comencen a fer el muntatge d'un pastís es poden estar d'un a dos dies elaborant només bescuits per a cada tipus de pastís. Cada pastís és diferent i la seva elaboració es podria qualificar de complexa, i no és així per que decidissin complicar-se la vida. M'explica que en tenen un anomenat "Tarongina" que és una "gerois" amb espècies que va amb una mica de xarop, també d'espècies, i porta una crema de caramel salada i al damunt va una altra fina capa de bescuit d'espècies banyada amb el xarop abans esmentat i al damunt va una capa de crema de taronges, amb raspadures de la mateixa pell i una mica de Cointreau. Per a fer un pastís, la utilització d'una crema anglesa, el xarop, el bescuit, la mousse, el preparat de cítrics fa que es precisi d'una "mis en place" prèvia, és a dir, la preparació al dia abans d'aquests continguts. I llavors, a l'endemà, fer el muntatge dels 40-50 pastelets de fins a 3 mides diferents en funció del nombre de comensals: per 4, per 6, per 8 persones. I partir d'aquí cada pastís té un nom diferent (una manera de dir que esdevé com un petit món diferenciat), i alhora una manera de treballar-lo específica i també unes temperatures pròpies. En tenen un altre que li diuen "Royal" i que és un bescuit de xocolata sense farina que va embagut de xarop de cacau i a baix va també un cruixent de neules caramel·litzades, amb una mousse de xocolata negra del 71% de cacau, una altra capa de bescuit de xocolata banyada de xarop de cacau, una altra capa més de mousse i en aquest cas acabem amb trufa amarga i uns merengues al damunt i tot empolvorat amb cacau. I això és d'aquesta manera perquè és un pastís que s'ha pensat per als amants de la xocolata negra, o si més no, amarga.

Li demano si em pot explicar el procés d'elaboració d'un pastís. Quin és el mecanisme mental que ell emprava per a arribar a fer un nou pastís. M'explica que tot ve, té els seus fonaments, en un plantejament conceptual al qual va arribar fa alguns anys; la pastisseria, també la xocolateria és, bàsicament, gust texturiforme. El gust pot ser àcid, salat, dolç o amarg i fisiològicament es ben conegut com els reconeixen les papil·les gustatives disposades a la boca. Conegut allò, que és el gust, hom es situa en l'univers de les textures de dur o sòlid a líquid o a l'inrevés; són líquides, són cremoses, són granulades o són dures. En conjunt quatre. I tot seguit les formes, tot i que poden ser variades, genèricament el 95% dels pastissers, no només aquí, si no a tot el món, empren la forma circular, rodona, més alta o més baixa, més primes, més gruixudes amb contramotlles, etc. La gent, arreu, identifica el pastís com quelcom rodonet. I en relació a la forma es pot arribar a partir d'un motlle, un aro, una peça, una silicona, un pvc, amb un bavarois, un bescuit, i finalment es posa al congelador. Després es "bolca", es procedeix a desemmotllar i es treu a fora del congelador perquè no es dilati excessivament, es prepara un "bany", es banya el pastel i partir d'aquí se li dona el punt final que considera el pastisser; unes espurnes de xocolata, el distintiu de la casa, unes fruites si cal o si toca. Ho defineix com una banda d'elaboració, de producció, en muntatge, que es podria definir com a arquitectura en dolç. Perquè té la particularitat que es comença el pastís a l'inrevés; "... agafes una llauna, agafes un cercle i una cinta de PVC de color (ell tenen el costum d'utilitzar un mateix i únic color per a una determinada línia de pastissos), per coses de logística. Per exemple al mes de juliol li correspondria el vermell i comencen amb la sèrie de 45 pastissos mediterranis vermell que és la cinta de juntura del pastís. Es disposen 6 cercles en una llauna d'acer inoxidable, amb plàstic transparent, o amb

“film” adaptat, a baix. Sis cercles, ben ordenats, ben posats tots i 6 cintes, totes tancades al mateix lloc, alineades. Llavors tanquem, “faixem” be amb el color escollit, distintiu, perquè no hi hagi aire. A partir d’aquí posem al bescuit, depèn, al costat, si toca, a baix de xocolata, banyat de xarop de cacau, i posem la part de sota, dura. Sempre han d’anar les parts cruixents a baix, perquè si les poséssim a dalt, a l’hora d’agafar el ganivet per a tallar, per a molt que el mulléssim en calent, l’enfundem o procedim a temprar una mica el ganivet, quan incidíssim al fer el tall, el pastís s’ensorraria. Això seria l’arquitectura en dolç. Sent molt “amateur” sense ser pretensions, si no jugues amb les textures i no saps com poses les textures és com una casa i se’t enfonsa tot. I depèn segons com, quan viatja, segons on vagin les cremes, les polpes, els “coulis”, les salses de fruites gelificades o de pralinés, a partir d’aquí, segons on ho poses, la cosa també pot fracassar. És saber plàsticament on va cada ingredient. És quelcom que s’ha de saber!. Primer un ordre i aquest ordre i aquesta regularitat també arriba a tenir una part de creació, perquè s’ha de tenir en compte que no sempre la nata és igual, la llet, ni la xocolata. O per exemple els ous no sempre són iguals. Nosaltres ens basem en pesos registrats amb bàscules d’un gram, d’altres que van de 5 en cinc, i les de les agulles que són les millors. Perquè hi ha coses més precises que si te’n vas de 5 ó de 2 grams has fracassat automàticament. És pastisseria més de risc ...”.

L’Eduard fa una pastisseria d’autor vinguda de totes aquestes experiències del passat, de tota una posta en marxa d’haver estat al carrer, de veure i de copsar totes les necessitats que hi ha, de la influència de tots els llocs on ha arribat a treballar, de les persones amb les que ha treballat, de tot allò que ha sentit, dels amics que ha tingut i els que té. És de l’opinió que tota persona arriba fins a on li permeten les seves possibilitats aïllades i després pot arribar més lluny amb allò que el fan veure els altres. Un pot ser mitjanament bo o mitjanament dolent, però ni el tant bo ho és tant ni tampoc ho és el dolent de tant dolent. L’Eduard pensa que sempre hi ha termes mitjos i que hi ha persones que fan sumar i et fan veure que vas per un determinat camí. I tot sovint pots anar també a cercar el recolzament d’un llibre (aquí pren valor el meu ull clínic amb la biblioteca al moble del seu menjador), perquè creu que actualment la qüestió, el tema, de llibres o d’escoles està a l’abast de tothom per acabar de trobar allò que hom necessita. Tot aquest “mix”, aquesta barreja del passat, present i mirada cap al futur et fa tenir un criteri. Esmenta que fa algun temps amb l’Enric Rovira varen donar cursos amb una empresa de xocolates i això t’ajuda a desenvolupar allò propi a partir de les barreges. Perquè és de l’opinió que hi ha gent que només es dedica a copiar i a més, malament, sense arribar a allò mateix que volen copiar. Creu que el problema ve donat per a un excés d’informació. Perquè tot i que la informació sigui molt bona s’ha de saber administrar. S’ha de pair, un l’ha de refer, fer-la seva, integrar-la. Es poden tenir diners i les possibilitats de fer gairebé tot, però els complexos interiors d’inseguretat, finalment, els pot portar a executar d’una manera totalment equivocada.

Sovint anant a dinar fora, tot tastant alguna cosa, un aviat s’adona si aquell cuiner té un excés d’informació o fins i tot si acaba de fer un curs amb en Ferran Adrià, si ha anat a dinar a l’espai Sucre o ha tastat els darrers postres d’en Jordi Roca, o la trobada d’uns determinats xefs, o a Sant Sebastià, o a Vic, etc. I això es beu, surt. Caldria reposar més les coses; tastar, seure’s, aturar-se a pensar i llavors decidir que fer, com dosificar tota aquesta informació. M’explica que fa moltes sortides gastronòmiques amb l’Enric i sempre comenten diferents aspectes d’allò que han provat. Sovint troben coincidències en les seves apreciacions, i a cops s’adonen que alguns cuiners tenen tanta i tanta informació al cap que necessiten un casc que els protegeixi d’aquest excés d’informació. Però ha de ser el seu propi casc i no el del cuiner aquell i tampoc el de més enllà si no el d’un mateix.

En la seva feina, també és amic de la investigació. Perquè fins i tot si un no arrisca, encara que sigui una mica, la cosa pot esdevenir una mica avorrida. D’aquesta manera, al cap de l’any accepta guanyar una certa proporció menys de diners en funció de poder arribar a

coses noves; a treure un pastisset nou (en relació als pastissos l'Eduard sempre empra el diminutiu), un envoltori o "packaging" nou, o produir un motlle novel·lats que és allò que sent, veritablement, que vol i ha de fer.

L'Eduard, en la nostra conversa, entra en una faceta més personal (encara més si cap), d'allò en que ens anàvem movent. M'explica que feia més d'un any havia passat una malaltia que l'havia portat a restar, convalescent, prop de 6 mesos a casa. Tot va sortir bé però va ser un gran ensurt. Tot plegat li va donar prou temps per a reflexionar sobre el futur de la pastisseria (el seu desig de sobreviure el portava a mirar cap a endavant), i alhora allò que ell anomena l'espai bàsic i personal d'analitzar i reflexionar tot el que havia fet fins aquell moment. I també el pensament de perquè no fer les coses d'una altra manera?. Que si ell es trobava en un moment de reestructuració física, també s'hi trobava, en una altra escala, la pastisseria i que potser havia començat l'hora de posar-se en productes emblemàtics de la nostra pastisseries i d'alguna manera donar-los una volta. O, perquè no actualitzar-los?. Allò que descrivíem línies amunt, una mica de risc. Si es deixa de fer un determinat pastís, o un determinat tortell, que passarà?. I es fa i a l'endemà i a l'altra, i a l'altra i es veu que no ha passat res. I aquesta probablement és l'aposta que ha decidit fer l'Eduard provar de fer coses diferents en la pastisseria més enllà de la tradició, no només perquè toqui una mica que entrin nous aires en el món de la pastisseria clàssica si no perquè també ho sent així. Creu que ha d'ésser d'aquesta manera. Potser caldrà deixar de fer una sèrie de coses que donen automàticament uns diners cada any i un determinat benestar per a fer allò que un realment vol. La seva reflexió és que si l'han posat a aquest món que sigui per jugar un partit amb la pilota, les regles i el camp que ell mateix decideixi. Després d'aquest plantejament ja es podrà veure si el resultat, omple o no, i si s'assoleix la fita a la que un pensava o desitjava arribar. Porta uns 12 anys amb aquesta línia i a partir de l'esdeveniment esmentat les ganes de canvi, d'avançar, des del punt de vista tant de la pastisseria com institucionalment (la pastisseria Sant Antoni, casa seva), són encara més importants (les obres que està fent a l'obrador, el resultat de les quals espero veure a finals d'agost del 2004, en són una manifestació més). I aquest canvi, fins i tot amb productes tradicionals creu que ha d'arribar no només de la manera que es fa, si no fins i tot a alguns aspectes com la forma que es presenta o de com es ven. S'ha d'aportar quelcom més a allò que s'ha fet sempre i a cops fins i tot malament. Ell troba immers, de cap en aquest procés, una mica de redefinició de tot allò que envolta el món de la pastisseria. El producte, la seva elaboració, l'explicació del seu perquè, la seva composició, i fins i tot (ho considera prou important), la seva presentació, etc.

El dia 29 d'agost del 2004 un dia molt rúfol, allò que seria més o menys normal per les dates estacionals en les que ens movíem, convidava a molt poques coses. I una d'elles, de les que sempre venen de gust, és anar a buscar un pastís, el del diumenge. A més s'hi afegia el compromís verbal, més que res el desig, de veure com era per dintre, després dels treballs efectuats, la pastisseria d'Eduard Roig. Des de casa nostra, agafant la Ronda de Dalt, una de les coses veritablement útils que ens deixà el desori postOlímpic, i estranyament sense trobar-nos de morros amb cap peatge (cosa veritablement inversemblant en aquest paradís d'escanyapobres d' "Acesa i Unió"), és molt senzill arribar a la sortida del Túnel de la Rovira i tot just uns metres abans de la seva boca, es torça a la dreta i aviat un es troba amb el barri d'Horta. Allí al carrer Tajo, havent donat una petita volta per l'encisadora Plaça Eivissa arribem a la pastisseria Sant Antoni. En un principi costa una mica entrar-hi. Són les dotze, potser un quart d'una, i moltes persones han fet la mateixa pensada que nosaltres. I aquest fet confirma una primera pensada que vàrem tenir el primer cop que coneguérem a l'Eduard. Que és una persona arrelada al seu barri, el d'Horta que com a ens immaterial però no amorfe com ho són ja molts dels barris de Barcelona, li sap retornar aquesta confiança de forma generosa. I tot que és una pastisseria de barri, de mesures relativament limitades, fins

i tot petita, és un espai bell i exquisidament diferenciat. Hi ha colors arreu; el de les fruites dels pastissos, des dels pocs habituals litxis i els de la fruita de la passió fins els dels més comuns del raïm, maduixa i figues; els dels altres pastissos i tartaletes, que van des del negre de la xocolata negra, amb els matisos sòlids de les diferents textures, fins els clars, ocres, taronges, vermells, grocs, etc., que poden arribar a niar en l'arc de Sant Martí del dolç; els calors ambarins, foscos i clars de les ampolles de vins dolços fets amb muscats de l'Empordà, caves de qualitat especialment reconeguda, probablement només de 3 tipus diferents, una petita prestatgeria amb 6 ó 8 vins dolços de diferents procedències i finalment blancs i negres de qualitat, que a més de les marques catalanes ofereix dues referències d'extrema qualitat: l'Abadía Retuerta selección de Sardon del Duero, i el Terras Gauda blanc galleg; i finalment colors dels cartells, grocs, verds, marrons, negres que anuncien encenalls de xocolata, carquinyolis, magdalenes, petits brioixos, humils soldats d'infanteria dolça, dignificats i perfectament empaquetats i preservats, amb una data de caducitat ben definida. I també amb una definició d'allò que l'autor, l'Eduard, creu que ha de destacar del producte, la seva composició o fins i tot allò que millor el pot acompanyar. Posarem per exemple una bossa de carquinyolis; a la seva botiga no hi res a l'engròs. Procedim a obrir l'etiqueta que sense haver d'obrir la bossa o trencar res, mitjançant una enginyosa pestanya, s'obra i ofereix de dalt a baix la següent informació: primer que és un producte de tradició amb una identitat, uns costums, un origen i que malgrat el pas del temps ha sobreviscut i alhora ha evolucionat. Quan tingué la idea de posar informació sobre allò que era un carquinyoli no va trobar cap definició, de les que venien en les enciclopèdies o en els diccionaris que li fes el pes, així que va decidir de posar-ne ell una. Carquinyoli és tradició, identitat, origen, costums origen i pas del temps. En el rectangle blanc del mig, el superior és negre i l'inferior aplega groc ocre i línies negres, aconsella prendre'l: "...amb vi ranci o moscatell en qualsevol moment...". I sota d'aquest consell el compromís amb la signatura de l'autor. Finalment el rectangle inferior recull els ingredients: farina, sucre, ametlla, ous, llevat, sal i llimona i canyella. A sota un punt blanc separa la composició de la conservació: "... un cop obriu la bossa, guardeu-los en un recipient hermètic..."

Hi ha meticulositat i cura arreu. L'evidència d'una preocupació pel gènere a la venta que a diferència de les pastisseries tradicionals d'amples finestrals cara enfora, aquí s'exposa en distints aparadors i cambres interiors. Tot té el seu lloc i el seu espai, ordenadament racionalitzat. És bo que el client vegi les pastes de cafès, les propostes de pastissos, tartaletes que semblen salades o fins i tot una pizza de pastisseria. I al fons, a la cara paral·lela del rectangle perfecte que dibuixaria l'estança, es veu un passadís de parets blanques que suggereixen cambres d'ultracongelació, conservació i "estocatge", com el mateix Eduard ens explicarà en una detinguda visita guiada que ens oferirà a l'Oleguer, a la Dolors i a mi. M'explica una per una, gairebé sense mirar-les de tant que es sap el seu funcionament (tot i que les hagi instal·lades aquest mateix estiu), enginys que faciliten la feina de la pastisseria. Batedores i d'altres estris de neteja industrial que en breus minuts neteja i deixa amb una fina patina de greix per a facilitar el treball posterior en elles safates que havien quedat una mica castigades per la tasca anterior. Una altra màquina, amb diferents programes possibles, ofereix als productes les condicions exactes d'humitat, temperatura, etc., per aconseguir de manera científica, seguint el mètode experimental que assegura un cop repetides i mesurades, la repetició dels processos d'una manera precisa i higiènica. Fins i tot ofereix la possibilitat de disposar d'una mena de pilot automàtic, per si en una part del procés, l'home, el pastisser, ha d'atendre alguna eventualitat, i permet que no es malmeti el producte.

En un angle de la paret un forn amb preprogramació on reposen com a miniatures de projectes de croissants i d'altres peces de pasta de full que a les 5 del matí (ara no cal llevar-se a posar-ho en marxa, tot tenim dret a la nostra bàsica qualitat de vida i que inclou la son), ho anirà portant per les fases que aconduïxin d'una manera perfecta a la fermentació.

Tot seguit anem veient a l'altre cantó del passadís aquell que es veia llarg i net, que s'intuïa des de l'entrada, diferents congeladors, potents compressors capaços d'assolir en les seves entranyes fins a 40 graus sota zero en uns 15 minuts. Algunes de les neveres o processadors de temperatura que veiem són una unitat de les 4 ó 5 que poden haver-hi a Espanya D'altres que poden anar fer minvant, dolçament, d'una forma, una altra vegada científicament controlada, en condicions precises, la temperatura en pastissos que en una estona han d'estar en condicions per ser venuts i posteriorment menjats. Malauradament no duia amb mi l'enregistradora i haig de refer amb la inexactitud dels records d'un que no coneix d'allò que l'Eduard ens ha anat explicant. Tot seguit deixem aquesta cambra i anem al pis de dalt on ens ensenya altres espais i altres enginys, com la cinta de fer bombons que incorpora la delicadesa d'interrompre el seu girar incansable en certes condicions evitant incidents humans, descuits, que poden malmetre molt de temps i diners. Observem també, de nou, la racionalització dels espais amb una porta d'entrada separada per atendre proveïdors i mercaderies, assegurant higiene i podent controlar processos gairebé incontrolables, i evitar desperfectes.

Quedem pel proper dimecres, li he demanat si us plau el seu temps per una altra entrevista donat que vaig tenir un greu problema amb la meva enregistradors i hi ha una part significativa de les seves paraules, dels seus records, específicament, també del seu coneixement, malgrat la seva joventut, de la història de la pastisseria al nostre país que considero fonamentals pel meu projecte.

Són prop de dos quarts de 3 del migdia, obrim una ampolla de cava Rimarts, un cava excel·lent i molt poc conegut, de gran qualitat, (he tingut l'oportunitat de parlar dos cops amb el seu enòleg), per a combinar amb el llenguado, les lleties amb oli d'oliva i sal grossa i amb el pastís de fruita i la tartaleta de xocolata que hem comprat. A mi també m'agrada el cava amb les postres, probablement pel contrast. Tot i que també m'hagués pres la xocolata amb una copeta lleugerament freda del Mataró d'en Pujol-Busquets Però ho hem fet tot amb cava. Estem a casa tots quatre junts, fruit de tot plegat, i com molt be diu l'Enric Rovira el cava fa més festa.

Ja som a dimecres, i l'Eduard, molt amablement, torna a atendre'm. Pendent de retornar sobre els punt que recordo de l'anterior conversa que no em van quedar convenientment enregistrats, comencem parlant informalment i m'ensenya un llibre de fotos de pastissos de fa uns quants anys. Em diu que la majoria els ha deixat de fer. Hi ha una col·lecció de 6 fotos, ordenades en distints fulls de tres en tres, que van guanyar el Premi Lux d'imatge de l'any 1995 dedicats en l'apartat d'alimentació. Aquestes fotos representen 6 fases, sis processos, presentacions, o si voleu moments, del món de la pastisseria. La col·lecció s'anomenava manipulacions. Una manera d'explicar públicament, amb imatges, que fa, quan treballa a l'obrador, un pastisser. Comença amb coses bàsiques una foto de llet en un recipient, posteriorment un bescuit per escudillar o barrejar amb els melindros, les bases de l'escolàstica com dirien els francesos, que inclou a la perfecció l'anomenat "bec d'ànec, que demostra per exemple que un merenga ha estat ben fet. La tercera foto de la primera sèrie recull un colador xinès, anomenat també "un extremeny", per aconseguir les infusions pels pastissos amb "gel grey", "verd menta", etc. Tot seguit vindrà la manega pastissera, un recipient amb bescuit, el típic "bec d'ànec" amb una cullera, per representar els típics estris de la pastisseria i finalment una crema de formatge seguint l'escola del "Fouchon" de Paris. Veiem el pastís mediterrani, el del sol, una "chimouse" de poma verda, el de canyella, el de toffee, i un fet amb pera Willimas. Pastissos que ell qualifica actualment d'històrics, però que curiosament troben un públic determinat, incondicional, que pot anar de 10 a 50 persones que només volen aquell determinat tipus de pastís com si haguessin trobat un determinat sabor que haguessin estat buscant tota la vida i que semblava que els hi arribava molt a dintre. Em posa l'exemple del de pera Willimas que estava feta amb una mousse

d'aquest tipus de pera, una xarop també d'aquesta fruita i a la base hi havia una capa de marró glassé. És a dir castanya i pera. Li pregunto per quina raó deixa de fer uns determinats productes els quals ja coneix l'acceptació que tenen. Em respon que són pastissos que ja portaven una sèrie de temps, que ell anava fent coses, i davant de les novetats s'ha d'anar fent espai. És una norma. No és factible fer tant tipus diferents, s'estaria 24 hores produint bescuits diferents.

Passem a d'altres fulls on hi fotos, també sis, individualitzades, del panellets tradicionals. M'explica que aquestes fotos passen a anunciar des de les parets i els aparadors de la pastisseria, uns quinze dies abans que arribin les dates, que s'acosta el temps dels panellets. I per què us podeu fer una idea aproximada de la mida d'aquestes fotos, amb fons vermells, blaus, grocs, esmentar només que un pinyó d'un d'aquests panellets pot tenir una mida propera als 2 cm i escaig!. Es una manera d'anunciar, d'explicar i de fer memòria que d'aquí uns dies allò que "tocarà", seran els panellets. I això es va fent a totes les èpoques de l'any, on hi haurà certs productes que prendran, lúdicament, un protagonisme fotogràfic. En el cas de les festes que comencen per Nadal porta a que amb aquest període es canviïn uns tres cops les esmentades fotos. Li pregunto que com va ser, com se li va acudir fer aquest plantejament, on la imatge que anuncia, que suggereix, prèviament a la presència de l'objecte, te tanta força. Em diu que no te gaire mèrit, perquè en realitat ja ho tenia a casa, perquè el seu germà gran és fotògraf de publicitat. És de l'empresa Roig i Portet, ha treballat per qualsevol de les marques més famoses e importants de productes alimentaris que hom pot evocar i estan molt especialitzats amb aquests muntatges i aquest tipus de fotografia artística. Que basta qualsevol envoltori o "packaging", qualsevol element d'alimentació. O dit d'una altra manera que vagis a on vagis sempre topes amb coses d'ells.

Una altra època de l'any que els hi agrada especialment exalçar, fer brillar, amb la llum diferenciada que te en el nostre país és la pasqua. Hi em mostra una sèrie de fotografies, aquelles que ampliades guarniran la seva pastisseria com a bell reclam artístic, com a recordatori dels dies que han de venir. I les imatges, els motius pivoten sobre tres elements que ell considera bàsics. I em crida molt l'atenció, com se que els hi li cridarà també als amics que he enredat perquè em facin el pròleg, l'exercici intel·lectual que significa anar cercar allò essencial, específic i diferenciat d'un acte tradicional en el món de la gastronomia vernacla com és la pastisseria catalana de pasqua. I ell em destaca abans de res un element de decoració, el pollet, el pollet català, el de les nostres mones i pastissos, lleugerament defectuós (sense voler ofendre, eh!) i que sembla que encara no hagi après ni a estar-se palplantat sobre les seves potetes vermelles, aquells tres dits plastificats, ja que sempre cau. I afegeix "...però aquest és el nostre pollet, com la ploma és la nostra ...".

Tot seguit destaca la ploma, un motiu que ell qualifica de gairebé faller, de falla valenciana, d'espectacle, que ben be mai m'havia plantejat que feia allí, però que és ben cert que si manqués tots ho trobaríem a faltar. I finalment l'ou, allò que es menja, que quan hi arribés t'adones que semblava ser el protagonista indiscutible de la celebració gastronòmica, i ara, analitzat des de la visió que et dona l'Eduard, et demanés, que si potser no t'ho haves mirat be abans.

M'ensenya fotos de torrons convencionals seguint la típica barra anomenada catalana de 25 cm de llargària fins a torrons personalitzats on es mostra el treball més creatiu, laboriós i creatiu d'en Eduard. No se si me'n sortiré però intentaré explicar-ho. Primer a partir de la idea, dibuixa a ma alçada l'esquema amb *rotring*, explicant i mostrant així les mides i posteriorment va tenir la sort de trobar un artesà de la fusta, un enamorat del seu ofici, que a partir d'aquestes indicacions va ser capaç de fer-li a mida real, mil·limètricament real, la peça en fusta. A partir d'aquí pot fer el motlle amb pvc per a ell poder treballar-ho. Esmenta, amb confiança, que aquest fuster, aquest veritable artista, és una persona d'avançada edat, i que és molt conscient que si un dia es cansa, o emmalalteix li serà molt difícil trobar algú

que el pugui substituir. És gent d'un altre temps, d'una altra època que no hauria d'haver marxat tan lluny

Marxa un moment, i em porta aquestes rèpliques de fusta que he esmentat. Formen diversos jocs, trencaclosques o puzles que dirien els anglosaxons. El primer s'anomena maregassa, el nom del torró, i són dos volums amb forma d'onada horitzontal, d'extrem descabellats pel vent que tant poden coincidir, l'una al costat de l'altre, augmentant l'efecte visual, ell hi afegeix el color blanc, negre o intermedi de la xocolata amb llet, en funció del contrast que es busca. O es poden posar capiculats, també es pot llavors jugar amb els colors, i en aquell moment allò lúdic i estètic, més enllà del principi gastronòmic i gustatiu, destaca. Un aspecte extern de diferents color, la cobertura, però l'interior, el farcit, és el mateix. I després unes peces en forma de trencaclosques, amb espais mascles i femelles, que s'imbriquen, s'uneixen o es poden separar. La possibilitat de poder jugar, amb totes les paraules, sense metàfores o comparacions i després menjar-t'ho. L'acte gastronòmic es perllonga i es dignifica transcendent la mera alimentació. I em mostra l'esbós del torró de domino, amb les fitxes com van disposades, i els tres en ratlla on a mesura que es va jugant, amb múltiples jugadors (potser em va dir fins a sis) es van menjant les fitxes matades, en una lúdica antropofagia de xocolata i d'innocència. Un altre recull la filosofia japonesa, el ying i el yang, dues altres peces que poden anar soles, però que inevitablement es complementen, i que a més aporten també la màgia diferenciadora del color. I a més tot va empaquetat, presentar, d'una manera diferenciada, en un esforç de conjunt que ell n'és conscient que no n'està obligat. Però a la vegada és un repte i una satisfacció personal. I aquesta és una de les raons per les quals li agrada signar els seus productes. I també perquè hi ha moltes hores, de treball i de pensar.

Si hagués estat per mi, ara, encara hi estaria parlant.

Setmanes després d'haver conversat amb ell m'és molt fàcil evocar, perquè torni, l'entusiasme que encomana escoltar-lo. Te una extraordinària capacitat de comunicar, amb un discurs que fa fàcil i entenedor tot allò que ell ha anat creant, també desenvolupant, i que de fàcil no en te res de res. La senzillesa amb la qual relata el pas molt complexa d'unir compartiments estancs i separats, pivotant a dins del món de la xocolata, idees, disseny, diferents sabors, combinacions i imatges corprèn al màxim.

De lluny pots aventurar-te a dir, tot equivocant-te, que sembla una persona fins i tot fràgil, però ja a mitja distància, fins i tot des d'una foto, els seus ulls ja et parlen d'una força interior que el diferencia i caracteritza. L'expressió del rostre, sever, seria el prototip de la concentració feta persona. Si em demanessin que imaginés un rostre que expressés intel·ligència, sensibilitat, creativitat (tot de gamma extrema), fins i tot genialitat pensaria de forma immediata en ell. I ben be al mig, com a centre, aquell esguard intens que no s'atura.

La Montse Estruch, en l'entrevista mantinguda amb ella a l'O'Peregrino, en un d'aquells dinars memorables, d'immillorable producte, en els quals en Juan em fa quedar tan be amb els amics i convidats, m'havia parlat d'ell (és un àngel!), que el coneixia i fins i tot arribà a trucar-lo pel mòbil, però sense trobar-lo. Però em donà el número i el projecte del nou llibre em donà l'excusa perfecte per trucar-lo.

Ens trobarem en un plujós dia del mes de juny a la porta de la seva petita botiga del carrer Josep Tarradellas, a banda muntanya, molt a prop d'una farmàcia amb un curiós pati al davant i a escassos 150 metres de l'edifici d'Assistència Sanitària. Si, de totes totes penso, que tot i que només sigui una vegada a la vida (segur que en seran moltes més), si a un l'interessa encara que sigui mínimament la gastronomia, ha d'anar a aquella botiga i regalar-se, sense penediments idiotes i hipòcrites, amb aquells productes.

Comença la conversa comentant que les postres als restaurants, tan tècnica com fins i tot conceptualment estan molt deixats. Hi ha estrelles com en Jordi Roca, en Jordi Butrón o l'Albert Adrià, però en general, amb d'altres excepcions el panorama no és gaire engrescador. Li demano que vol dir amb això que les postres, conceptualment estan poc treballades. Es refereix que de la mateixa manera que en els primer o en els segons pot haver-hi un concepte, un perquè en l'elaboració de l'esmentat plat, en canvi en l'apartat de postres hi pot haver un tros de pastís, així, sense res més, per a tenir-hi alguna cosa. I és de l'opinió que les postres és un moment molt important de l'àpat, com ho és també l'aperitiu. Moment claus!. I fa el raonament que quan s'arriba als postres hom, normalment, està tip. I en aquest moment s'ha d'aconseguir seduir, que aquella petita coseta que et pot faltar ha d'estar molt ben escollida, oferir una cosa que vingui de gust menjar-la, en una proporció adequada i que doni una frescor o que t'alliberi de tot allò que s'ha menjat abans. La funció de les postres esdevé molt important, especialment en el món de l'alta restauració amb el menú degustació amb nombrosos plats o en d'altres tipus de menjades, sovint massa copioses, on es necessita una ajuda per a la digestió. Comenta que cal tenir en compte aquest aspecte, o fins i tot replantejar els "petits fours" perquè normalment s'arriba excessivament tip al cafè.

Ja que hem arribat al tema del cafè, li comento pel seu maridatge estrella com seria la xocolata. O a l'inrevés, la xocolata amb el cafè. Creu que és una combinació meravellosa, un moment gastronòmicament únic, en el qual massa sovint, siguin de bons com siguin els "petis", on no pot faltar la xocolata, s'hi arriba massa carregat. Creu que potser hi hauria dues solucions per a gaudir-ho tot amb prou intensitat: fer la xocolata i el cafè a l'hora de berenar o escurçar una mica el dinar. Perquè les postres, avui en dia s'entenen com un colofó com una "guinda" i potser caldria també veure'ls com a plats. Que hi hagués una

mena de cessió de terreny per part dels cuiners i alhora un pressa de terreny pels pastissers. Tot i que aquesta asseveració la planteja especialment dins dels menús gastronòmics, creu que en la quotidianitat també pot aplicar-se. Fins i tot a nivell familiar, perquè de postres, a part d'alguna fruita, aquells que ho fan, gairebé ni s'han prenen. I això passa sovint "fora" on es passa directament al cafè. I més perquè a la majoria de restaurants no són prou estudiats, ni suggereixen res. Per tot això li agrada tant l'aposta que ha fet en Jordi Butrón amb el seu EspaiSucre. Torno a comentar que el dia que vaig anar amb un grup d'amics a l'EspaiSucre i malgrat la combinació dels plats tastats al dia següent el nostre aparell digestiu estava perfecte. L'Enric no em sap explicar tècnicament per quina raó succeeix això però pensa que és fantàstic que sigui d'aquesta manera. Em comenta que precisament les postres finals d'en Jordi està pensat específicament per ajudar a pair. Creu que poques vegades es pensa això; es fan unes postres i no es pensa que a la fi del menjar allò que es necessita, és quelcom "petit, fred i fresc". Es confessa molt poc partidari de les postres calentes (acabar un bona menjada amb unes postres calentes és com una bomba!) tot i que defensa excepcions com el "coulant calent" del Michel Bras. És allò ("petit..."), al que a ell li agrada i és conscient que a la vegada els seus gustos poden limitar-li la seva vessant creativa; però és així com ell veu les coses i obra en conseqüència. "Perquè, si volem potenciar les postres, després d'un gran àpat jo crec que s'ha d'entrar per aquí; o dues o tres coses en aquest estil."

Li començo pels seus orígens i sobre la llegenda, no se sap si negre o fins i tot urbana, que va haver de deixar Barcelona sota la pressió del gremi de pastissers per les seves crítiques sobre la necessitat d'innovació en la professió. Somriu angelicalment (la gran Montse Estruch sempre diu que és una mena d'àngel), i m'explica que ell, efectivament va començar en el món de la pastisseria de la ma del seu pare, que encara conserva el seu establiment molt a prop d'on ell va obrir el seu. A casa seva va començar a fer pastissos tot i que aviat va escollir la part més innovadora. Es continuava fent pa de pessic, trufes i gemes, allò més clàssic mentre ell començà amb el tema de semifreds, va fer uns cursos de formació puntuals, que començaven a arribar de França.

El seu interès pel sector, per l'ofici, li va venir de l'ambient de casa seva. Perquè ho tenia allí. Perquè corres per allí i ho vas veient, afegeix. Sempre comenta que si el seu pare no hagués estat pastisser ell tampoc s'hi hauria dedicat. També el va atreure la vessant de creativitat que tenia la feina. O dit d'una altra manera que si hagués estat fuster faria mobles. I que també li interessa molt el cine i la fotografia, és a dir les imatges que diuen coses. Que són formes d'expressió que han acabat incorporades a la seva feina.

M'explica, amb gran sentit de l'humor, que va arribar un moment que a la casa seva va haver-hi certa confrontació entre les idees, les coses, del jove Rovira i les del seu pare i que es va plantejar la necessitat de saber qui manava. El resultat fou que l'Enric va buscar el seu lloc fora de la pastisseria familiar. Ell creu que va ser el que calia i que també ho veu be perquè sempre que algú innova sempre és bo que hi hagi gent que continuï fent allò que s'havia fet sempre. Però al mateix temps, pensa que hi ha massa desproporció en el sector entre aquells que innoven i els que no. Això que diu, del que es queixa, que tot seguit aixeca veus que critiquen aquestes declaracions i al que només cal afegir que qualsevol pot comprovar-ho passejant-se una mica pel carrer tot mirant pastisseries. O un altre exercici agafar Passeig de Gràcia o Rambla Catalunya i anar mirant botigues de tot tipus: de moda, de sabates, fins i tot farmàcies, moderníssimes i quan t'atures a una pastisseria veus una cosa clàssica que sembla de tota la vida. Creu que la proporció no és equilibrada, que si d'una banda es bo que la tradició ben entesa continuï, que perdurin aquelles velles farmàcies amb les fórmules magistrals i els pots de ceràmica, ha d'haver-hi un cert equilibri entre allò clàssic i allò nou com existeix en gairebé tot. La seva crítica no és contra el gremi de pastissers d'aquí, si no pensa que és un mal general de la pastisseria arreu. Em posa

l'exemple recent d'un viatge que va fer a Milà, amb un amic que estava refent la seva pastisseria, per mirar diverses botigues i aprofitar per anar a menjar a un parell de restaurants en concret. Tot tipus de botigues: de mobles, de moda i destacant-me per exemple la d'en Armani, una passada segons ell, i a on es venen també bombons. Tot seguit li va demanar a un amic de Milà que els portes a la millor pastisseria de la ciutat. Venint d'una botiga després d'una l'altra d'on l'impacte visual semblava que anava pujant sense parar arriben a la millor pastisseria de Milà i es troben que era del 1900!. Tot seguit demanaren per la considerada segona millor pastisseria i fou trobar-hi el mateix, exactament el mateix. Creu que l'ofici està aturat, tant a nivell estètic com conceptual. I per això són els cuiners que ara anomenen dolços, que estan fent una aposta molt interessant. Creu que per exemple, per particularitzar, la línia de postres del petit de Can Roca o de l'esmentat Butrón són molt interessants i han aportat moltes coses.

Trencant una mica el seu relat li demano quina ha estat la seva formació i em respon que ell no ha anat a cap escola de pastisseria si no que va aprendre a casa i que ha fet cursos escollits, puntuals, en funció de qui els donava (Frederick Vogue o el Pierre Gagnare, etc.) i de l'interès que li despertaven cursos monogràfics de 2 ó 3 dies. I l'altre és visió personal. Afegeix que no pensa que l'ofici sigui massa complicat i que des del seu punt de vista potser és fa un gra massa amb cursos de 3 ó 5 anys. Li dic que probablement la seva visió li ve una mica esbiaixada per la facilitat que ell ha tingut a viure-ho a dins de casa. Em diu que no. Que no és només això. Creu que al seu ofici li falta tècnica o, dit d'una altra manera, un llibre de text bàsic al qual referir-se. Com es pot fer un curs de 5 o de 3 anys sense un llibre de text?. Això és el que a ell li agradaria que li expliquessin. Cal saber per què, per quina raó, és fan les coses i em posa l'exemple de la crema catalana, perfecte; perquè és diu crema i, perquè s'hi posa ous i no una altra cosa?. I quina funció i te la llimona i quina la llet?.

Tornant a quin ha estat el seu aprenentatge o la seva formació afegeix que principalment va ser saber arregar quatre coses, quatre conceptes, treure la seva conclusió, l'entrellat, i agafar coses i fer proves i llençar producte, equivocar-se, ambdues darreres coses molt importants en l'aprenentatge. Tot plegat creu que aquest viatge iniciàtic, personal i intransferible en l'ofici va ser el que va portar a poder crear. Així va arribar a saber que si volia fer una mousse de romaní quins eren els passos precisos que calia seguir. Perquè n'havia fet prèviament una de menta. Perquè hom sap les coses perquè abans les ha fet. No és partidari de seguir de manera cega les receptes, creu que s'ha de pensar una mica, que s'ha d'experimentar, fer equilibris i si una cosa surt més greixosa cal equilibrar-la amb alguna cosa més fresca. En el fons és això el que manca, voler, desitjar saber, perquè hom fa les coses i sobretot manca un llibre de text. M'explica que amb un grup de 3 ó 4 pastissers amics ho van començar a fer però que es van trobar que quedaven curts, perquè els hi mancava el primer, la persona que pogués liderar el projecte. Aquell que es plantegi, i se'n surti, davant del perquè d'una determinada cosa, que pot passar quan s'està treballant en pastisseria. Em diu que hi ha una sèrie de conceptes clàssics en l'ofici que hom se'ls creu i que possiblement si no es seguissin com a dogmes pot ser s'aconseguiria millorar algun producte. Li dic que els cuiners cada dia són més químics i físics, em respon que és cert que han de fer-ho i ser-ho perquè hi ha molts interrogants a respondre.

Arribats a aquest punt canviem d'escenari i ens movem cap a una botiga especialitzada en vins que també és de la família. En el magatzem oficina, continuo la conversa demanant-li per quina raó es va decantar, va fer aquesta aposta tan decidida per la xocolata. Creu que la pastisseria té la part de producte fresc i de producte més per menjar al moment. En canvi la xocolata té l'avantatge que és una cosa que es pot guardar, que es pot fins i tot exportar, comercialitzar i ofereix tot unes possibilitats de mercat que per l'Enric són força interessants. Aquí es desvetllen la seves afeccions abans esmentades, la seva estimació i cura pel món de la imatge, que no oblidem, que va després de la paraula com a principal font

de comunicació. A més del seu ofici de xocolater li interessa força poder crear un producte amb certa durada, que vagi acompanyat d'un determinat envoltori, el "packaging" (de nou la preocupació de la imatge en el disseny extern del seus productes), i les possibilitats de comercialització per tot el món. En canvi en la pastisseria és molt més complexa, tot i que m'explica que te un amic a Bèlgica que exporta a Japó. Però com hem dit abans és força complexa i es passa a dependre d'un circuit molt pensat i molt ben estructurat. La xocolata, en canvi, és un producte més dur i d'una conservació que si be no es pot qualificar de llarga si que pot representar, per exemple en el cas d'un bombó, uns 3 mesos. En canvi un pastís a partir de 2 ó 3 dies si no es conserva amb congelació s'ha de "solucionar". Aquest va ser un aspecte que ell va tenir molt en consideració. D'altra banda venia del món de la pastisseria que es basa en cada dia pel matí es fa una aposta. Com qui juga en borsa!. I el pastisser aposta que aquell dia vendrà 30 croissants i 20 tartes de poma, i si s'equivoca i no les ven és que ha perdut l'aposta del dia. Considera que és una part dolenta del negoci. Li dic que potser aquesta és una de les raons per les quals al sector li ha costat innovar. Diu que és probable, perquè pel consumidor el plantejament de l'aposta matutina del pastisser li assegura un producte fresc, acabat de fer, però des del punt de vista de producció i rendibilitat, econòmicament, hi ha quelcom que falla. M'explica que a ell, amb el seu pare, li agradava força treballar sota encàrrec; un pastís gran, un muntatge de xocolata, unes peces especials, etc. I a partir d'aquí, de tot això, ja va anar a buscar el segment aquest de producte exportable, comercialitzable, de duració controlada com és la xocolata. I reconeix que s'hi sent molt còmode, entre altres coses perquè el considera que és una matèria que permet una vessant creativa molt important. Ell creu que aquí a Catalunya amb el tema de les mones és una cosa que ja es té força assumit, que es te prou clar. Creu que tot comença aquí i que ell a cops diu que es dedica a fer mones de pasqua però tot l'any. Fan peces molt grans. Han arribat a fer peces d'uns 400 quilograms de 4 metres i mig de llarg, per festes, bodes i ara han fan una, gairebé, cada setmana. Són peces úniques de gran mida, que estressa una mica fer-les pel perill que hi ha de trencaments i coses però que els hi agrada. Fan des d'una rajoleta fins a allò que li demanin o un altre pugui desitjar Actualment m'explica que l'empresa està molt especialitzada a productes de catàleg: el tema del "planetarium", les bomboles, etc. és el 80% de l'empresa.

Li demano si em pot definir la seva evolució creativa des del punt de vista conceptual. Li dic que jo vaig topar amb el primer dels seus productes a la Cooperativa del Col·legi de Metges, el blat de moro, "els kikos" amb xocolata, que em varen fascinar. Que potser fa d'això més de 10 anys. M'explica que van començar amb l'empresa l'any 1993 i que encara no feien els kikos. Afegeix que de fet aquella empresa va començar amb molta il·lusió, i molts pocs coneixements i menys recursos encara. Van començar de zero. El seu cosí, el del seu pare, tenia unes naus sense utilitzar a Castellbell i el Vilar i l'Enric va aportar les ganances immenses de ser ell mateix i decidir sobre allò que faria. Els hi va proposar, a ell i a les seves cosines, fem això?, i li van contestar afirmativament. Diu que des d'un bon començament volien treballar amb xocolata però reconeix també que no en sabien prou, que ell venia del món de la pastisseria, però menys de la xocolateria. Potser hauria fet només 4 cops bombons. Però alhora tenia la seguretat ingènua que dona la il·lusió d'allò propi: cap problema, de seguida ... etc. Rebobinant en el seu bagatge professional anterior a posar el negoci esmenta que ja a la pastisseria del seu pare va començar a fer uns torrons de xocolata, que van tenir força èxit, que van trencar pautes i que encara s'estan venent còpies o motlles d'aquests per que trencaven amb els estàndards del moment. Fins fa uns 12 anys els torrons es feien en calaixos quadrats, es tallaven peces, una mica de la mateixa manera de fabricació que els Xixona. I ells van fer uns motlles amb unes formes allargades, ovalades, com uns lingots de xocolata de formes diferents i que a més anaven decorats a sobre. I això van fer-ho, més o menys als "90". Afegeix que allò va "trencar". Que encara hi ha molta gent que ho fa,

mentre ells han canviat ja 4 ó 5 vegades d'estil. Era un tema, els torrons, en el qual havia treballat molt des de la pastisseria de casa seva, tot i que amb menys mitjans dels que va disposar més endavant. Ho feia tot molt manualment, de forma artesana, no tenien màquines per preparar xocolata però han varen fer molts. Perquè em faci una idea de l'acceptació que van tenir de l'any previ al que van treure'ls al carrer afirma que va augmentar, va multiplicar la producció per cent. Va convèncer, sense cap dubte, als clients.

Volia fer una cosa original, nova, tot allò que no podia fer a la pastisseria del seu pare i va apostar per fer un producte diferent tot i que sense les idees gens clares. Van estar un parell d'anys fent allò que els quatre clients que tenien els hi encarregaven, fins que van tenir capacitat econòmica i tècnica com per anar creant productes; el gra de cafè amb xocolata, les rajoles de Barcelona, i va venir llavors el "kiko" que per ell va ser com un detonant. M'explica que el "kiko" va ser una creació d'en Ferran Adrià i que ells van produir durant uns anys per El Bulli. Allò, posar sal a la xocolata, va ser el detonant bàsic per l'Enric. És un moment, a partir del qual es pot parlar d'un abans i un després, un obstacle epistemològic que diria el meu mestre historiador. I em diu que reconeix que és un invent, una idea genial, del Ferran, o de l'Albert o de l'equip d'El Bulli, que no sap exactament de qui, específicament. M'explica que ja es coneixia amb en Ferran i que un dia anant a dinar al seu restaurant de Cala Montjoi, li va ensenyar que ho començaven a fer i que ho servien amb una cullera, banyaven el kiko dues vegades perquè la capa de xocolata fos prou gruixuda i els hi representava una tasca molt lenta i li van demanar si ho podia fer ell. Va dir que sí, van fer unes proves, van canviar una mica el producte perquè fos "industrialitzable", i d'aquesta idea "bulliniana", adaptada i feta l'adequada experimentació, va esdevenir el kiko amb xocolata que no és el producte més venut però que es ven prou be. Tot i que explica que en un principi va costar molt que la gent el conegués i acceptés. Afegeix que, al principi, el fre, la limitació que tenen en la línia de venda és el canal. Fan un producte, que pot ser més o menys agosarat, però que el consumidor final està disposat a provar-ho gairebé tot.

Però el canal natural o normal per fer arribar el seu producte al consumidor que seria la bomboneria o la pastisseria no està disposat a posar-lo a la prestatgeria ja que a ells mateixos els hi fa por. Quan van començar amb els bombons de vinagre o els de safrà, farà uns 5 ó 6 anys en aquests llocs no els acceptaven perquè deien que els clients no en voldrien, que no els acceptarien. En canvi anaven a les botigues de "delicatessen" i ho agafaven encantats de la vida i a més ho recomanaven als clients. Que en el fons és el que més li agrada al consumidor, tenir una persona amb una mica o molt de formació perquè l'assessori i l'informi de novetats o senzillament de les coses. I a al fi ha estat el mateix client qui ha acabat anant a les pastisseries, el lloc natural d'aquest productes, demanant: que tenen allò ...?.

Tot seguit li demano quina és la raó per la qual els seus productes estan tan ben "empaquetats", tan ben presentats. Que si ho fa per cridar l'atenció als possibles clients. Em respon que aquesta no és la raó ja que la seva principal motivació (aposta), era fer una cosa diferent. I a més en consonància amb el segle en el que estem. Diu que si mirem fotos d'aparadors de fa uns 10 anys, tot era caixes folrades de tela o de xarols amb lletres brillants, daurades i llaços, sobre tot de llaços. I això, tan sols d'entrada ja predisposava que la xocolata era una cosa per regalar. Era una cosa per regalar, tot t'hi portava. Però a ell aquella presentació, aquells llaços, quan pensava en regalar bombons gairebé li feia vergonya. Creia que ja no n'era l'època, que ja no tocava presentar-ho d'aquesta manera. I a l'hora de plantejar-se la presentació dels seus productes reconeix que ho va fer una mica segons les seves necessitats. Que d'altra banda no troba tampoc tan diferent de la que pugui tenir la gent de la seva generació. Per això em fa el raonament que si algú com ell vol comprar xocolata per menjar-se'l, perquè li encanta, creu que la caixa no cal que sigui ostentosa, però si bonica i "s'ha acabat!". Va pensar en introduir el concepte del "regalet petit", per a

potenciar el petit detall i que a cops no calia el gran “festival” d’una caixa ni menys allò dels daurats, ors, xarols, llaços etc. Fou minimitzar-ho, racionalitzar-ho, i fer unes proporcions més petites, tot impulsant alhora l’autoconsum. Reconeix que aquesta darrera intenció és com una batalla perduda, ja que saben que el seu producte, en la seva immensa part es ven per regalar. Li dic que és natural que es faci així perquè regalant coses d’en Enric Rovira es queda molt bé. Somriu i afegeix que li crida molt l’atenció que la mateixa persona que regala una de les seves rajoletes, perquè li agrada la xocolata i sap que allò segur que agradarà, tot seguit se’n va la supermercat a comprar una senzilla pressa”. I perquè no comprar per un mateix les rajoletes?. Considera que és una cosa molt senzilla, la forma d’una rajola de la nostra ciutat, que no “te res”, potser un “plus” de disseny, ben portat, i sense excés de luxe. Diu al final que tampoc passa res, que serveixi de regal, també els hi està bé. M’explica que molts visitants, això sona millor que turista que ja gairebé ha esdevingut un mot pejoratiu, escullen els seus xocolates (un dels seus anuncis de promoció és precisament xocolates de Barcelona), per aportar com a record, majoritàriament per a regalar.

Li comento que jo sóc d’aquells que pensen que, en general, hem de ser més bons amb nosaltres i aprendre a obsequiar-nos a nosaltres mateixos i a aquells que ens importen. Que si be havíem provat el PLANETARIUM a casa d’uns amics, l’Elena i en Javier, profunds “roviromans”, el darrer cop que el tastarem fou a casa, compartint-ho amb uns altres amics, i convençuts que donaríem el cop. Torna a somriure lleugerament (no és una persona tan seriosa com sembla), i em diu sense falsa modèstia que el PLANETARIUM és, sens dubte, un producte per donar el cop. Afegeix que és d’allò que en ven més i que la idea és en si fàcil, senzilla (per a ell clar, que li’n sobren d’idees), perquè pensa que a vegades les coses més senzilles són les que tenen més èxit. Però al mateix temps em fa fixar que amb aquesta proposta canviaven, aportaven, una sèrie de coses, una sèrie de canvis; aquí, en aquesta caixa, tots els bombons són de la mateixa forma. Poques caixes de bombons artesans ho fan això. A més alguns dels bombons tenen sabors una mica agosarats. No obstant creu que hi un equilibri interessant entre sabors clàssics com llimona, caramel, taronja, praliné d’avellana, però també hi ha sal i pebre, Campari, kikos, espècies, etc. En resum en aquesta caixa hi ha una mica de tot. I penso que dient-se PLANETARIUM és tot menys una casualitat (ja sabeu no existeixen les casualitats), que a dins hi hagi tot un món, munt, de sabors. A més hi trobem un bombó molt gran, que és el sol, que el considera una mica com una desproporció gastronòmica, que normalment s’aconsella compartir (nosaltres en vàrem fer quatre trossos). També creu que han d’haver-hi peces per a compartir, base de la gastronomia, i que no sigui exclusivament un consum molt individual. Com hem mig assenyalat abans és una caixa de bombons que trenca uns certs esquemes. És negre, però no luxosa, té dos pisos i porta un afegit d’envoltori, de “packaging” important, també un llibret explicatiu, però al mateix temps és una peça que es pot considerar reduïda.

Aquesta idea, aquesta creació ha estat guardonada amb la categoria d’or del “*Great Taste Awards 2004*”, que organitza anyalment a Londres “*The guild of fine food retailers*”.

M’explica que fan també una altra cosa que consideren més convencional que és l’anomenada vertical, que si be van una mica contracorrent per els bombons es disposen en vertical (com diu el nom) en contes de forma horitzontal, hi ha files, que és el costum. Aquí els bombons són verticals i estan en aquesta posició. En quant als sabors són potser una mica més clàssics, en relació al PLANETARIUM però aquest darrer guanya pel seu aspecte. La vista, segons l’Enric, és un d’aquells sentits que encara fan moltes coses!. Sobretot en gastronomia. Perquè si una cosa no et sedueix per la vista, malament!.

Arribats a aquest punt li demano si em pot enumerar quins són els productes que fa ara, i pendent de fer-me a mans un catàleg m’esmenta que actual ho ordena en col·leccions; la gastronòmica que inclou les bomboles, la xocolata a la tassa i els bombons de vinagre i

safrà. En aquesta col·lecció allò que predomina és la combinació d'ingredients. Tot seguit hi ha la col·lecció Barcelona on hi ha les rajoles i l'homenatge a Gaudí, i la inspiració o allò dominat són els elements arquitectònics de la ciutat fets amb xocolata. La tercera seria l'anomenada conceptual, que probablement seria aquella col·lecció que els defineix millor i que inclou el PLANETARIUM, la volta al món, etc. És a dir tot allò que es basa en un concepte que uneix les parts del producte. I aquí, em destaca la seva darrera (parlant d'en Enric Rovira és més adient parlar de l'antepenúltima) creació és la capsa de bombons "*Imagine*". Està inspirada en la cançó de *John Lennon*. Es va fer coincidint amb el Fòrum, ja que l'esmentada cançó havia de ser l'himne d'aquell esdeveniment, tot i que finalment no ho ha estat. Comenta que tampoc els hi preocupa massa aquest desdir-se dels del Fòrum perquè *Imagine*, en si ja ha esdevingut un concepte universal. Estèticament és una caixa tota blanca amb unes lletres del nom fetes amb els colors de l'arc de Sant Martí. L'obres i es troba una semiesfera (un rusc, un parlament, la humanitat unida?), on van posats tots els bombons. Tots tenen la mateixa forma però són de colors i tons diferents (cinc variacions), tots barrejats, volent simbolitzar la diversitat a la terra. Alhora els bombons són una sèrie de mestissatges de sabors de diverses cultures. Per exemple cacauet amb clau, pinya amb caiena, ceps amb caramel, whisky amb làctics i soja amb nou moscada. Hi va també un CD amb una versió de l'*Imagine* feta per a ells especialment per en Carles Casas. Pensa que fins el moment això és el "màxim" que han fet. M'explica que és un dels productes del que ell se sent més satisfet tot i que encara és poc conegut. No sap si és perquè el PLANETARIUM fa massa ombra (la seva gran popularitat), a d'altres coses. Em confessa, desconcertant-me un molt en un principi, que té moltes ganes de deixar de fer la capsa sobre els planetes del sistema solar. Té fortes i sovintejades discussions amb la gent de fàbrica -deixem de fer això i fora!- perquè pensa que les coses bones s'han de treure quan funcionen, no s'han d'esperar que llanguixin i es morin per a treure-ho. Li esmento la meva estupefacció i m'explica que ell ja en té la costum, ja ha retirat força de diferents productes. En els cas dels torrons de xocolata ell mateix s'obligava cada dos anys a canviar-los, tot i que sempre anaven funcionant prou bé. Creu que és una manera de forçar la màquina, intel·lectualment parlant. Recorda que això li portava fins i tot fortes discussions ja que li venien a buscar, per exemple, un que feia amb cafè i deia que ja no el tenia perquè amb cada canvi canviaven també, fins i tot, els sabors. Era una confrontació que ell buscava i que creu que enriqueix a tothom ja que aquell venia reclamant un sabor de l'any passat, dos anys després feia el mateix amb la darrera novetat que acabava de deixar de fer. Com explica l'Enric "...la demanda anava avançant. Primer volien aquell i els hi donaves un altre i quan venien cercant l'altre ja se'n trobaven un de nou ...". Per l'Enric era un repte creatiu, un esglaió més cap a l'aprenentatge de l'excel·lència en els combinacions i pels clients era un enriquir-se en el coneixement de les moltes possibilitats que podia haver-hi encara en el món de la xocolata. Li vaig demanar que si mai es va trobar amb algun client que s'enfades molt per tots aquests canvis i em respon que no que tothom va entendre de seguida que la seva empresa naixia amb aquesta necessitat d'anar canviant i em posà l'exemple de quan un va a comprar roba i accepta com a cosa molt normal que la col·lecció canviï segons els dictats de la moda. Reconeix que ara no canvia tant donat que han assolit un mercat, també fora península, amb un munt de productes que funcionen molt bé i fer un canvi (un canvi d'aquells radicals com a ell li agrada), no es tan fàcil com fer-ho a nivell local ja que té molts productes dins de catàlegs arreu el món, per la qual cosa s'ha d'anar amb molta més cura. Li demano quin va ésser el desenvolupament de la seva empresa que com hem comentat va començar gairebé de zero i actualment es pot trobar diversos i prestigiosos llocs del món. M'explica que el principi fou l'anomenat boca-orella i que a l'estranger va començar per Suècia ja que hi tenia allí família i després la cosa va començar "forta" amb Londres ja que el van anar a cercar a una fira. M'explica que una mica, en el seu ofici, el mercat no es tan

gran i que entre els components, fins i tot a nivell internacional, hi ha bastant interrelació. Els de *Harrods* venen de *Harvey Nichols*, aquests venen de *Dean & DeLuca* de Nova York, si no del Club Gourmet del Corte Inglés o van al *Simon Johnson* de Sidney. És una mena de petit cercle amb mínimes distàncies entre ells. L'Enric no els va anar a veure a tots però reconeix que en un moment donat es va estar uns dies a Nova York, "patejant-se" tota la ciutat. Va mirar mil i una botigues fins que va trobar la que per l'ell era la millor, *Dean & DeLuca*, per tot seguit decidir que volia estar allí. És una de les botigues més importants de gastronomia de Nova York, tenen diverses sucursals a la ciutat però la casa mare està a Broadway. Aquella és "la botiga".

A Londres està a l'altre lloc que ha esmentat abans *Harvey Nichols*, tot i que *Harrods* pot semblar més espectacular, però el primer li va ser més atractiu per un plus de disseny que li va interessar més. En aquest sentit em destaca el "packaging" que ells fan. Per això pensa que els clients d'aquella establiment a més d'anar-hi a cercar qualitat van també per aquell punt afegit de sofisticació en el disseny en el qual l'Enric confessa que s'hi sent molt més còmode.

Li comento que la marcada personalitat de l'embolcall, de l'envoltori o de la presentació dels seus productes em fan avinent a una persona del món del vi amb la que a més, ell, ha col·laborat: en Josep Maria Pujol-Busquets. I específicament en el seu darrer cava el Mirgin. Només veure aquell embolcall metàl·lic ja et dius a tu mateix que en vols una d'ampolla. L'envoltori, l'exterior, ja et crida a consumir-ho. I aquest enòleg, l'autor de tot plegat, m'explicà que la presentació era una mica per anunciar que aquell cava era diferent, que oferia alguna cosa més. L'Enric em diu que si, que varen fer una sèrie de productes amb ells tant per la preocupació per la qualitat del producte com per la semblança a nivell d'imatge. Van fer les campanades (una ampolla de cava Parxet i dotze petites bómboles de xocolata per acompanyar d'una forma més original i saborosa les tradicionals dotze campanades), una altra cosa que es deia connexions, perquè hi havia un cava dolç i un cava brut, acompanyats per quatre xocolates; una àcida, amarga, dolça i salada. Era el joc de connectar, experimentar i trobar què anava be amb què. Per desmitificar una mica que un cava dolç era una cosa dolenta, perquè com diu l'Enric si ha estat ben fet pot ser bo. Arribats a aquest punt, trobant-nos en un espai de la conversa a on volia arribar, enceto el tema dels maridatges. I ho faig per a conèixer la seva opinió. A l'escoltar la paraula allarga un gran somriure, com dient-me, que vaja capítol vull començar. No obstant es posa seriós, es concentra tot cercant en l'hemisferi cerebral corresponent les paraules i conceptes a emprar i em diu que ell, en línies generals està d'acord amb les tendències actuals. Per exemple en un menú degustació de vint plats pensa que cadascú ha de beure allò que vulgui, allò que li vingui de gust (com diu el jove i gran sommelier del via Veneto, en Josep Martínez, si no es possible el maridatge, per menjar coses bones s'ha de fer amb un bon vi), perquè si hom ha de buscar un bon maridatge ho haurà de fer amb cada plat i fins i tot per a cada ingredient de cada plat perquè la cosa pot arribar a complicar-se d'una forma inversemblant. Però si un va a menjar una cuina més relaxada, gambes per exemple, si que es més senzill, es pot anar a trobar un maridatge. Però esmenta que en l'alta gastronomia, d'avantguarda, el maridatge perd molt del seu sentit i fins i tot pot arribar a ser a cops un absurd. Comenta que hi ha gent que en sap molt com els Roca que potencien allò que ell està atacant però també em confessa que una experiència d'aquest tipus (per exemple el Menú Joan Roca al Moo), l'emborratxa fàcilment. I darrerament, cada vegada més, s'està acostumant a començar i acabar amb el mateix vi. Pensa que actualment els maridatges tenen un valor relatiu. I l'exemple paradigmàtic seria anar a menjar a El Bulli; "quin vi prenem?; el que vulguis". I la raó principal és que no hi ha paràmetre ni referència.

En relació a la xocolata em diu que reconeix que hi ha uns estàndards: *Pedro Ximenes*, *Portos*, *Banyuls*, *Muscats*, i fins i tot hi ha gent que ho marida amb *Whiskys* (m'explica que

ha estat en cates de whiskys amb xocolates a Itàlia), però en el seu criteri, com a xocolater, com a elaborador de xocolata, és de l'opinió que tots aquells vins massa dolços i licorosos no hi van gaire. Potser si acompanyant algun moment de la tarda en una petita presa de xocolata però que en general aquests vins tenen tanta personalitat que pot semblar que la xocolata als acompanyi a ells. Em posa l'exemple anterior, a la fi d'un àpat amb els postres i al darrere els "petits fours", en aquell moment ell pensa que prendre's un *Pedro Ximenes* (tot i que li encanta el sabor) és una mena de bomba pel païdor. I a més el sabor del vi guanya els subtils aromes que aporten o poden donar la xocolata. Per això, en el seu, cas, la miqueta de vi negre que li ha quedat del que ha anat bevent mentre menjava ja li està prou be per acompanyar a la xocolata. En aquest sentit m'explica que han començat una aventura al Priorat comprant unes vinyes i fent un vi per la xocolata. I el vi que han fet és un vi de taula, molt poc dolç i que durant la fermentació se li ha deixat una mica del sucre natural del raïm. Se'l podria anomenar semi-dolç o vi de taula amb una mica de sucre. És diu dolç de lluna i ha estat fet amb merlot. M'explica que han plantat també altres varietats i que segurament en un futur faran més coses. Explica que és un vi que s'ha vist molt poc perquè es fa des de fa només 3 anys, (la tercera collita encara no ha sortit), i en poca quantitat. Ho qualifica com a procés d'experimentació, seguint una mica la seva idea personal ja que no hi ha gaire referents en aquest sentit. M'explica que en catàlegs de xocolates sempre acaben recomanant vins i ell fins el moment pensava que no era una cosa que hagués de fer i menys encara perquè els que hi ha li agraden prou per involucrar-s'hi, però ell va aportar el seu concepte i un amic seu, enòleg, en Josep Puig, el fa. Un concepte menat, com hem dit, pel gust personal; un vi que no emborratxi totes les petites aromes de la xocolata. Diu que cal pensar que la xocolata és un producte que ja de per si sol té un aroma potent, però els aromes amb els que s'ha de combinar ho han de ser encara més perquè si no, a la fi, la xocolata acaba guanyant. Per exemple si hom pretén fer un bombó de meló acabarà no fent res, perquè el meló no te prou sabor. El meló és per menjar-lo fred i gaudir-ne, afegeix. Però en el cas de fer un bombó es pot pensar en la llimona, també amb el Campari, però creu que no amb el vi ni amb el cava, generalment no tenen prou sabor. Bombó de fruit de la passió, pensa que sí. I si entrem en el tema de les infusions diu que segons quina. M'explica que a la fi un arriba a trobar un equilibri desitjat. És a dir en les seves xocolates no han volgut que hi hagin mai un oli essencial, ni un aroma, ni mai cap potenciador, sempre han de ser productes naturals. Per ser clar si ell no pot fer un bombó de llimona amb llimona natural prefereix no fer-l'ho. Em diu que és una mania seva i que no dubte que un oli essencial en un moment donat "fa feina". Vol fer les seves creacions amb coses naturals i els seus productes, per aconseguir els equilibris gustatius que ell consideri necessaris, són sempre amb ingredients naturals. Llavors partint de la premissa de la combinació de sabors i tornant als maridatges quan s'aconsegueix, com en el cas d'un dels seus meravellosos i sorprenents bombons d'Imagine, fer un bombó amb aquell toc, o to, de ceps, posar-hi un whisky és carregar-s'ho tot, no enterar-se del cep ni de res. Ell voluntàriament, al treballar, conjuga els aromes d'una manera perquè mai, en cap moment, un pugui deixar de tenir la sensació que està menjant xocolata. Creu que com a representant del seu ofici ell mai pot defraudar al client que compra una caixa de xocolata. Perquè aquella persona vol, ha comprat, xocolata. A diferència que en les postres, a un restaurant on pot haver-hi més luxes i acabar fins i tot menjant remolatxes o qualsevol cosa dolça en el cas dels xocolaters creu que estan obligats a que sempre els seus clients tinguin, o acabin tenint, la sensació que mengen xocolata amb alguna altra cosa i no una cosa que porta xocolata. I des d'aquest plantejament és molt fàcil d'entendre que l'Enric defensi el mateix respecte a l'hora de maridar l'esmentada xocolata. Que si hom ho acompanya, amb un vi massa fort, aquest s'ho acabarà menjant tot. Arribats a aquest punt li demano la seva opinió sobre el maridatge entre xocolata i cava. Somriu i diu que conceptualment ambdós estrelles gastronòmiques estan condemnades a

combinar-se ja que difícilment s'entén una festa sense ambdues. És una mena de sentència. Qui pot imaginar un aniversari sense xocolata o sense cava?. Creu que el problema és que no hi ha cava ideal per això. A Parxet en Pujol-Busquets en va fer un d'interessant el Cuvetejat però en aquest país, Catalunya, els caves rosats i dolços costen molt de ser acceptats i compresos. En la seva experiència ja esmentada abans amb el "pack" de connexions esmenta que la gent al veure un cava rosat i que a més es deia que era dolç mostraven molts de prejudicis. Prejudicis que es fonien quan el tastaven -què bo que és això!- de la mateixa manera que el coneixement, el voler aprendre esvaeix la pàtina bruta de la perillosa ignorància. Perquè no hi ha res tan perillós, aquí a la gastronomia i també per tot, que aquell que no es capaç de veure ni acceptar les seves limitacions. Allò que algú ha batejat com el semianalfabetisme. Però ens estem allunyant massa del tema, de la conversa amb l'Enric. Tot i que cal recollir la seva reflexió, que comparteixo, de "l'esnobisme" en el tast del cava on s'ha passat d'un consum massiu i gairebé total de semi-sec per anar en un únic viatge al brut nature. I que sovint quan algú pren un xampany francès comenta que bo que està, que diferent i és perquè ells posen una mica de sucre. Perquè l'Enric és de l'opinió que una mica de sucre ajuda. I em posa l'exemple d'aquells cuiners que fan postres i dels que pots estar llegint una recepta i que per voler ser innovadors el primer que fan es treure molt de sucre amb una senzillesa terrible. Perquè- em diu- el sucre no només fa la funció d'aportar dolçor si no que fa d'altres coses i això porta que en aquell plat, en aquella recepta passin coses que no haurien de passar. Anem a parar al tema abans esmenat de la tècnica, que no es coneix prou encara. I esmenta especialment la germana d'un cuiner mediàtic, que per més senyes no és d'aquest país, a qui diu haver vist fer coses prou rares com magdalenes sense sucre. Creu, tot i que aquestes no siguin les seves paraules exactes, que tot això és una rucada. Perquè la pastisseria, per definició, porta sucre, en la proporció que sigui, també sal, i no per això ens hem d'escandalitzar, ni posar vermells de vergonya per la seva presència. I m'explica que ell sempre posa un exemple prou entenedor; a tota degustació que faci dels seus productes, tot i que una majoria absoluta s'hagi declarat com amant exclusiva del xocolata, d'aquell del "molt per cent", com més amarg millor, davant de totes les caixetes de bómboles que hi ha, col·locant de forma provocativa alguna cosa de xocolata blanca s'observa, sempre, que allò que s'acaba primer, la primera caixa en desaparèixer és la d'aquella suposada xocolata per "aficionats", és a dir la blanca. Sempre, sempre. Per què? em pregunta de forma retòrica. Perquè com en el cas dels nens -afegeix- allò que més ens agrada a tots és el cruixent i el dolç. Però tot sovint sembla que, tots plegats, volem mentalitzar-nos que ens agrada més, que ens ha d'agradar més, allò amarg, la xocolata negra, i allò sec, el cava brut nature que no pas la nostra tendència ancestral i fins i tot amb interpretacions antropològiques de necessitat, instint, de supervivència que ve representada pel sucre. Coincidim en el fet que és una mostra molt important d'esnobisme o dit d'una altra manera que no hi ha tants paladars cultivats o educats per justificar aquesta tendència però si que han estat prou importants i poderosos per obligar a una gran majoria a modificar els seus gustos com hem dit, gairebé filogenètics. L'Enric afegeix que ell tampoc es que vulgui defensar la xocolata blanca, però creu que dintre d'un conjunt sempre hi ha xocolata blanca, o amb llet, intentant fer una combinació que considera necessària. I fins i tot per motius absolutament pragmàtics com que només hi ha xocolata blanca, amb llet i negre. Si llavors algú pretén, s'encaparra a tancar-se, a treballar només amb una d'elles, malament; "...estem fent el tonto". Creu que cada cosa te, o pot tenir, el seu moment. Ells fan un bombó de safrà que la infusió està feta de xocolata blanca i llavors la càpsula és tota de negre. I creu que d'aquesta manera el bombó guanya amb sabor, perquè el dolç amb el safrà va força bé i a això s'afegeix que aporta un atractiu visual que és que s'infusiona el safrà amb una cosa blanca, quedant el color groc del safrà i deixant fins i tot els seus pistils, i a més s'aconsegueix una textura molt cremosa i el punt d'amargor ja s'aporta amb la capa de fora.

“No tot ho hem de fer amb xocolata negra.” I creu que és una mania actual, i no només del nostre país, doncs també a França es poden trobar caps de bombons fets només de xocolata negra. Creu que hi ha ingredients en els quals els hi va força be una mica, un punt, de contrast. Repeteix que hi ha un moment per tot i que també té xocolates amargues i fins i tot em destaca una barreja de xocolata al 100% de cacau, que creu que fins i tot no es pot anomenar xocolata perquè és pasta de cacau. I la van fer ja que hi havia gent que els hi demanava si la podien fer del 99,9% i van pensar que perquè no?, que tampoc era cap problema fer-ho.

Li demano quin procediment mental segueix per crear els seus productes. Havent escoltat els fascinats viaranys creatius, ben estructurats i racionalitzats d'en Fermí Puig i d'en Joan Roca, m'interessa molt saber com funciona a aquest nivell l'Enric Rovira. I encara més perquè ell afegeix també, sempre, un afegit de disseny característic i molt sorprenent. Em diu, gairebé sense pensar-ho que segueix un procés integral; des del producte fins el “packaging”, abastant tota la història que vol presentar. Perquè posant-nos seriosos i transcendents, posant-nos fins i tot a pontificar com sovint fem tots, amb major o menor preparació, qualsevol que s'acosti sense prejudicis al món de la gastronomia, obert d'esperit i fent balança, sospesant-ho tot, si hi ha una altra galàxia que pot equiparar-se a la de El Bulli, a la dels Adrià, amb els matisos, diferències o fins i tot influències que es busquin o es puguin trobar, és la galàxia Enric Rovira. Com diu un amic meu que en sap molt d'això, probablement hi ha cuiners extraordinàriament virtuoses, excepcionalment creatius, meravellosament ensinistrats, grans tècnics, i a molts ens en poden venir al cap fins a una vintena d'aquestes primeríssimes figures de la seva professió que han portat a la nostra cuina vernacla al nivell que està, però que potser de genis, de genis del foc, com els qualificà un dia en Pau Arenós, que es moguin i facin en un nivell tan propi, diferenciat i exclusiu, potser no n'hi ha tants. I en absolut això vol desmerèixer ningú. Potser se'm entendria millor si digués que a la literatura catalana hi ha boníssims escriptors i a més en Baltasar Porcel. Doncs això!

Em diu que les seves quatre col·leccions poden donar una idea cap a on va la seva línia creativa. Que la idea, les idees, poden sorgir de moltes coses. I em posa l'exemple d'un dia, fa anys, que estava sopant a la Carme Rusalleda i li portaren mantega, pa, sal i pebre i que mentre esperava allò demanat va posar els cinc sentits en el que li havien portat; una mantega boníssima, el pebre tampoc era un qualsevol, un d'especial potser de Sichuan, sal marina cristal·litzada. I va pensar que li venia de gust tastar-ho agafar una torradeta posar una mica de mantega, de sal i de pebre, s'ho va menjar i la primera reflexió va ser pensar; això és un bombó. I d'aquí va sortir el seu bombó de sal i pebre, que va canviar la mantega per una trufa de xocolata blanca amb una mica de sal i pebre de Jamaica i llavors la càpsula de xocolata negra. D'aquesta manera m'explica que de la seva anàlisi assaborint uns bons ingredients, en un moment de reflexió, d'allò que en diuen inspiració, en va sortir un sabor per treballar i que va esdevenir un producte. Un sabor que un es guarda per a col·locar-ho després en alguna cosa que farà o que simplement es desa a la memòria gustativa per utilitzar, per a recuperar, quan es cregui convenient. Aquesta és una de les vies o processos que ell segueix, una de les idees gernadores. Un altre seria- em posa l'exemple- trobar-se un dia a casa tranquil, sol, sense res a fer i veure que per TV3 fan la pel·lícula “2001 una Odissea a l'espai”. Com es natural el títol li sonava però no l'havia arribat a veure mai. Malgrat tot va decidir registrar-la, ja se sap, la llauna salvatge dels anuncis i dies després la va veure tota d'un cop. Explica que va quedar literalment al·lucinat, fins al punt que al dia següent la va tornar a posar tot dient-se que a partir d'aquella pel·lícula, d'aquell concepte que hi veia implícit, creia que hi podia fer quelcom. I d'aquell concepte que el va encisar, poc després, en va sortir un producte. Com es natural li vaig demanar quin era el concepte subjacent que tant l'havia emocionat. Em va respondre que ell és de les persones que pensen

que tractant-se de cinema són les imatges les que han de parlar, les que han d'explicar o suggerir coses i no pas, o no tant, els diàlegs. És contrari a aquells "culebrons", tant nacionals com forànics, que no paren de xerrar i a cada pas expliquen allò que estan fent. Defensa la puresa expressiva de la imatge, allò veritablement important que té el cinema: el llenguatge visual que duu. Creu que no hi ha res més trist que desapropiar això. Quan les imatges parlen, el 2001 potser és un exemple extrem amb 3 hores d'imatges i potser només 40 minuts de diàlegs, produeix unes sensacions, un relaxament, amb aquells plans sobris i seriosos. Que reconeix que segons per qui i segons quan fins i tot pot ser un "pal", donat a que tots ja estem avesats a un altre ritme, però en aquella ocasió va quedar totalment encisat. El producte resultat, ja ho hem avançat anteriorment, el desig de crear alguna cosa amb aquesta idea, va ser un monòlit. I és una caixa negra amb les mateixes proporcions del monòlit que apareix a la pel·lícula cada vegada que hi ha un salt en l'evolució de la humanitat. Una mena de monòlit misteriós, negre, a partir del qual la imatge es fon cap a un altre estat de l'evolució. M'explica també que en cap moment del film no s'explica que significa aquell monòlit i la cosa queda com a molt misteriosa i enigmàtica. L'Enric opina que ja està bé així i que probablement li dona encara més força visual, aquella peça apareixent allà li dona més emoció. Va pensar: això m'agrada molt, però com ho faig?. Va fer un monòlit negre amb tres caixetes dins que volien representar el passat, el present i el futur. És a dir que volia simbolitzar l'evolució de la humanitat. En el passat utilitzaria un ingredient que volia evocar la forma primitiva de la conservació dels aliments i que és la sal. L'home primitiu, en els nostres orígens, conservava amb sal. Llavors varen agafar cansalada, trossets de cansalada fregida i coberts de xocolata. Em diu que això sembla d'un principi molt estrany però que no ho és ja que si hi fem un paral·lelisme: pa torrat amb oli i xocolata, és un cruixent, un greix i també la sal que hi posem al damunt. És a dir no es una cosa tan rara i va acabar tenint un èxit "brutal" i sorprenent. Pel present es va buscar, es va voler donar, una imatge de frescor. Em diu que allò ideal fora haver emprat quelcom fresc, una ametlla fresca per exemple, però podia haver-hi problemes de massa fermentació, etc. Llavors es va anar a buscar un producte que aportés la sensació de frescor com podia ser el gingebre, que aportava com valor afegit que representava altres cultures i al damunt la xocolata. I el futur, que havia de ser representat per un producte o un ingredient indefinit van agafar aire, aire amb xocolata i van fer una xocolata airejada. I a més en comptes d'acompanyar-ho amb un llibret van decidir fer-ho amb un CD petit, amb un sistema interactiu d'imatges, que explicava per quina raó feien el que feien i com ho feien. És a dir el procés d'elaboració. És de les creacions de les quals està més satisfet a nivell conceptual perquè lliguen i hi queden entrelaçades moltes idees -em diu que sense tenir-lo davant és difícil explicar-ho- com la caixa negra gran representa un marc per enquadrar la imatge en el cine. Malgrat tot, diu que s'ha venut poc i que al mateix temps es difícil de vendre, fins i tot no hi va posar a fora la marca. Que és un producte que va amb una banderola, és net, negre i prou. Un producte molt conceptual, potser al màxim de l'expressió. Però a ell li agrada molt, el satisfà enormement.

En una altra aresta del procés de creació es situa una de les seves col·leccions com és la artística. Des del començament -em comenta- que ja els hi va agradar de treballar amb diferents artistes. És la única col·lecció que no dissenyen ells i que es va iniciar l'any 1993. Es va anar a cercar amics o gent del món de l'art pels quals sentissin admiració per a demanar-lis si acceptaven; tu voldries fer una peça de xocolata per a nosaltres?. I tots fins el moment han dit que sí. Van començar amb en Subirats, amb en Joan Albert Amargós, en Jaume Tresserra, en Ramon Oriol, en Joaquim Capdevila, l'Eduard Altisent, la Montserrat Gudiol, en Mariscal, l'Andreu Alfaro i ara tenen una cosa de l'Anna Mir. És a dir molta gent a la que han proposat si volien fer un torró o una rajola de xocolata o allò que volguessin i ells ho han fet. Això és quelcom que els hi agrada força perquè, novament, porta a forçar la

màquina, o el que és el mateix a prémer l'enginy al màxim. Afegeix també una visió, o si voleu una il·lusió, externa i d'aquesta manera no només s'han de centrar en allò que veuen ells, si no en el que des de fora els hi diuen: per què no això?, d'aquesta manera?. I a vegades la resposta és: doncs sí!. I creu que això ha estat molt maco.

Li demano la seva opinió sobre si el fet que la xocolata engreixi pot limitar el seu consum en aquesta època on sembla tan important estar prim. Respon contundentment, gairebé a l'acte, que això és una veritable "xorrada". Perquè fins i tot el Jabugo també engreixa. Ell diu creure en la mesura, per la qual cosa és absurd menjar-se un quilogram de xocolata. S'ha de menjar de forma controlada, tampoc és necessari cada dia ... I afegeix -que la xocolata engreixa?- i es senyala a ell mateix, més be magre que una altra cosa i afirma: jo menjo xocolata!. Creu que és una mica com és cadascú i el sentit comú de la mesura. Això d'engreixar o no engreixar és molt relatiu. Li fa molta gràcia quan surt a dinar i beu com sovint hi ha gent que menja de tot i pel cafè demana sacarina. Creu que en el fons és un comportament tristíssim. I en aquells moments diu que només falta que posis una petita peça de xocolata perquè llavors diguin, no que la xocolata engreixa!.

Trencant de nou el fil de la conversa li explico la reflexió que em va fer en Joan Múrria sobre el fet que la disminució del boom sobre el formatge a Catalunya es va deure al fet que el segment de població, tant per interès cultural com per raons socioeconòmiques, era limitat. Si pensava si això li podia succeir una mica amb la línia avantguardista de treball sobre la xocolata que ells estaven fent. M'escolta atentament -l'Enric té aquella difícil virtut, que jo tant envejo, de saber escoltar a la gent- i em respon que el formatge té més una vessant de consum personal, que pot arribar a ser compartida amb d'altres dins d'un àpat determinat, però que aquest primer punt pot fer que un miri més el preu mentre que no es fa amb la mateixa mesura de si és una cosa per a regalar. Poques vegades un anirà a regalar formatge, en tot cas el compartirà, o com a molt el portarà a casa d'algú havent avisat, havent quedat en això, portant a més una ampolla de cava o de vi. Tampoc tornant de viatge es regala mai un formatge. Quan és una cosa que es fa per un mateix per a consum propi, sens dubte, es mira sempre més el preu. En el tema de la xocolata, ho hem dit ja abans en el principi de l'entrevista, allò que prima més aquí potser, més que el preu, serà l'originalitat, el producte diferenciat, allò que et distingeixi i a la fi quedar be. I em posa l'exemple, l'evidència, del planetàrium que és el seu producte estrella en ventes i el seu preu és elevat.

El cassette torna a marcar el temps, a dir-me que hauria d'interrompre la conversa, que si no després ho pagaré amb els retrets que em faran sobre l'excessiva llargària d'aquest nou text. Que en aquest món de semianalfabets en el que ens movem tots, no agraden els llibres gruixuts. Però no m'hi puc estar i continuo content que l'altra cita que tenia emparaulada no ha pogut ser i que tinc a la bossa una altra cinta per a perllongar el miratge d'aquells moments tan enriquidors i interessants. Ja ho he dit abans si per mi fos encara hi estaria parlant.

En aquell moment trec a la conversa la persona d'en Carlos Piernas, al qual vaig conèixer arran de la presentació del meu segon llibre sobre gastronomia i que és una persona que als 2 minuts de conèixe'm va acceptar d'aportar de forma desinteressada, gratuïtament varis del seus productes (els extraordinaris fumats de Carpier) en aquell acte. Al que malauradament no va poder assistir per compromisos previs. L'Enric em comentà que feia força temps que es coneixien i que sempre havien pensat en fer coses. Una de les coses pendents, una idea, que diu que no s'ha dut a terme encara, que és el salmó amb xocolata. M'explica que en l'ordenador té una carpeta de coses pendents o d'idees, uns quants productes per acabar, en els quals pot faltar-hi o una pista o no creu que sigui el moment de llençar-ho o mil raons més. Entre els seus productes tenia una cosa que ell trobava molt maca i que s'anomenava la piràmide de l'alimentació mediterrània que la començaven amb uns cereals amb xocolata, uns làctics, etc. i faltava un peix. Un taco de salmó fumats, cruixent, ell l'imaginava com un

pa torrat. El salmó era una cosa de sabor fort, un greix, i semblava que “donava” be, al menys mentalment. Després un es pot equivocar i reconeix que fins el moment no ho ha aconseguit. Però amb el tema del fum, “l’home del fum”, en Carlos, ha aconseguit fer uns fumats molt interessants. Ell va estar fent moltes proves que l’Enric posteriorment va anar tastant i van trobar-se en una d’aquelles coses que passen a vegades; van fumar la xocolata negra i es van trobar que dona un sabor que l’Enric pensa que és un error, que no li agrada, ja que és una mena de xocolata cremada. És de l’opinió que no hi ha res pitjor en una xocolata que el regust de cremat. En canvi la combinació del fum i de la xocolata blanca queda molt be. És un perfum subtil molt elegant que hi conjuga be. I em fa fixar que novament, en aquest cas torna a tenir importància la xocolata blanca. Li pregunto a on estan amb el Carlos, en quin moment del procés, i em diu que ara estan una mica aturats però que tenen clar el concepte, tenen clar que ho faran amb xocolata blanca i és acabar de treballar-ho amb un parell de productes. Ho han provat amb les ametlles i hi funcionava be, però alhora estan buscant un altre producte que ells no el tinguin ja amb la gamma estàndard i que aportí certa novetat. Però la tècnica ja esta assolida, solucionada, només és qüestió de posar-ho en marxa.

Em comenta que fins a principis de maig ha estat molt, massa enfeinat, que ha tingut un principi d’any molt dur, que qualifica “històric”, però que ara s’hi fiquen i que gairebé es pot considerar fet. Tornant a les moltes proves fetes amb la negra creu que no se’n sortiran perquè el sabor que s’aconsegueix a ell li sembla un error, tot i que accepta que aquesta concepció pot venir donada pel seu parer, o fins i tot per la seva formació de xocolater. Em posa l’exemple d’una coneguda marca de xocolata, a la que em diu que admira i que no vol criticar, si no al contrari, que està fent ara una xocolata àcida. El seu màrqueting actual es basa en fer aquest tipus de xocolata. Però ell pensa que fer una xocolata àcida és un error històric. I m’explica que els xocolaters tradicionals fins fa 50 o fins i tot 10 anys tota la maquinària que s’ha anat creant ha estat per llevar aquest gust àcid.

Perquè en la manufacturació es torra el cacau, se’n fa una pasta, s’hi barreja sucre i posteriorment es refina, es passen per uns cilindres perquè les partícules quedin el màxim de fines, gairebé indetectables i finalment es “contxa”. La contxa és una màquina que allò que fa es remenar els ingredients, ho pot fer a diferents temperatures (d’entre 40 fins a 72 graus) i va remenant i remenant i la seva funció es anar eliminant els àcids volàtils. És a dir que des de fa bastants anys la gent s’ha anat empescant diversos processos per treure aquests flaires àcids i aconseguir aquest sabor “més de xocolata”. I aquella empresa en un moment donat van plantejar-se fer màrqueting o fer una fàbrica nova i van optar per la primera opció. Ell està content que ho hagin fet així perquè han aportat una novetat. Un producte de sabor totalment diferenciat, un error històric, però que ha acabat funcionant, també perquè han aconseguit fer un àcid no gaire agressiu, uns àcids agradables. I la conclusió ha estat perquè no una xocolata ha de tenir l’acidesa agressiva del cacau, perquè no?. Ho veu una mica com la cuina del xup-xup on al final amb la lenta cocció no hi ha un gust predominant si no el gust de tots els ingredients que s’hi han posat. Actualment el que s’està fent ara és posar el peix, volta i volta, una mica poc fet de dintre i s’hi posa l’acompanyament. I allò que es vol és tenir el peix, el gust del peix. En el xup-xup, en la cuina tradicional no hi havia, no s’identificava, de manera diferenciada, el gust del peix. Ara volem tenir el gust en aquella carn que l’hem saltejada una mica. I en la xocolata ha estat el mateix. El gust de la xocolata havia estat fins el moment el gust xup-xup i en canvi el gust àcid recupera el veritable sabor del cacau primitiu, mantenint aquelles coses originals del producte, poques, que li mataben. I afegeix que ara totes les fàbriques estan començant a exigir -ell també s’inclou- aquesta tendència; obtenir més sabor a cacau i menys a xocolata. Creu que és quelcom difícil però que a la vegada es diu que s’estan venent xocolates originaris d’aquí o d’allí, amb D.O. Tot i

la dificultat ell es decanta per aquesta vessant de la xocolata més basada en el cacau, seguint una mica també les tendències de la gastronomia actual.

A prop de tancar l'entrevista, aprofitant una mica el bon ambient que s'havia creat en la conversa, vaig disparar allò que es diu una pregunta molt indiscreta, d'aquelles que potser no s'haurien de fer, tot i que molta gent la tingui al cap, o si més no tenir la suficient confiança, entre qui respon i qui la fa, per a obtenir la resposta adient; com veus els imitadors, la gent que ha anat agafant, fins i tot calcant, algunes de les teves idees o propostes?. L'agafó a contrapeu, totalment. Ho veig en l'expressió dolguda i de disgust del seu rostre. A mi m'ho havia explicat un amic, bon coneixedor de la gent dins del món de la gastronomia i tenia, ho confesso, cert petit interès en conèixer la resposta. Però a mesura que l'anava sentint més conscientment m'alegrava de la meva indiscreció ja que allò que l'Enric m'explicava era molt més interessant i enriquidor per allò que em deia de la seva persona, de la seva generositat i intel·ligència que no pas el lleuger rebuig que m'expressava cap aquell qui admirava o fins i tot defensava i de la decepció quan consideres que te l'ha jugada. I no crec que sigui fàcil i ho dic tant per mi com per els altres (sense falses modèsties la meva feina m'ha convertit en un bon coneixedor de l'ànima humana) poder ser capaç de racionalitzar els sentiments i controlar-los com ho fa l'Enric. En el moment de fer-li la pregunta li vaig comentar que potser no escriuria la resposta i penso que és el més oportú. Però novament dic que celebri molt haver-la feta, lamento la incomoditat provocada, donat que em permet aprofundir en la persona que tinc davant, amb la que converso, que com un dia em feu reflexionar el gran Agustí Peris, conèixer encara que sigui una mica un altre ser humà és una de les poques coses importants d'aquesta vida.

L'Enric és conscient que a partir del 93, potser més específicament des del 1995 va començar a marcar unes tendències, amb dificultats, el món de la pastisseria no va col·laborar en aquesta línia innovadora, però van acabar sortint-se amb escreix. Sap que quan es tira del carro és normal que hi hagi cert punt d'imitació, tot i que creu que ha de tenir certa mesura. Fins i tot, per la incomoditat i la decepció que tot plegat li provoca s'ha plantejat canviar l'empresa, però romanent en el món de la xocolata, el catàleg, les col·leccions i començar de nou. Potser ho farà i a la vegada confessa, ja és evident a l'alçada de la conversa, que a ell li agrada molt més treure productes nous que conservar-los, però que no ho pot fer en la mesura dels seus desitjos perquè el frenen a fàbrica donat el mercat i els compromisos comercials establerts arreu. Pensa que encara hi ha moltíssim a fer i que encara hi ha massa projectes per posar en marxa.

CONCLUSIONS

La lectura d'un llibre, diuen, pot canviar una vida. O si més no, enriquir-la.

Tots aquells que llegim, que fruïm del plaer misteriós i íntim de la contemplació reflexiva, del discurs, a la plana impresa i enquadrada, en sabem l'exacta mesura. Però el que no coneixem, que no tenim prou clar, és què pot arribar a significar l'escriure. Perquè es podrien dir moltes coses del fet, exclusivament humà, d'escriure. Però esmentarem tan sols que és un privilegi per què és, abans de res, comunicació, sortir d'un mateix, i adreçar-se a aquest un mateix i als altres.

S'escriu per necessitat, segur, sens dubte, i també ens enriqueix la vida. En el meu cas, tot encetant les conclusions, m'adono que ja no sóc qui era. Aquest llibre m'ha donat coneixements, molts, diversos i complexos. M'ha dut a les portes d'un espai obert, immens, dins del món de la gastronomia, les postres, al voltant del qual he vist viure i treballar onze persones. I he anat a conversar amb cada una d'elles, a escoltar-les amb atenció, i mentre, en cada moment sentia endins, intens, el sentiment i la sensació que no m'arribava a endinsar mes enllà de la superfície externa, de la seva motivació profunda. Però tot i això, d'aquí la satisfacció que expresso, n'obtenia petites perles de llum, íntimes, personals i sobretot humanes.

Amb l'Annette Abstoss he passejat per la deliciosa saviesa natural, vital i equilibrada de la fruita. Una de les referències primitives, bàsiques, i més saboroses del gust. Però també he tastat la complexitat de la reflexió i l'equilibri entre la natura i fins a on es pot permetre la humanitat arribar amb la seva manipulació.

Amb l'Albert Adrià, navegant en un principi molt desorientat dins de la galàxia El Bulli, he contemplat a primera fila, davant de tot, l'alegria humana i la creativitat sense mesura quan la mena una motivació o un fil conductor. Allí a Roses, a cala Montjoi, les postres són un accent, genial, fins i tot podríem dir poètic i passional, però a la fi el reflex d'una filosofia de la vida que va néixer, viu i es desenvolupa dins d'un espai que externament sembla ser només un restaurant. Allí la cuina és ciència perquè en tot moment, com demana el mètode experimental, és perfectament reproducible. Però al mateix temps és art com a resultat de la plasmació sensorial (tots 5 sentits), d'una voluntat tant intuïtiva treballada com meravellosament.

L'Oriol Balaguer esdevé el paradigma del tècnic magistral del repte continu i competitiu amb tots i tothom, però més que res, abans de tot, amb ell mateix. És una constant, oceànica, abassegadora, introspectiva i incontrolable voluntat de superació personal amb arrels antigues i profundes.

En Jordi Butrón exemplifica la sistematització reflexiva d'un coneixement gastronòmic enciclopèdic basat tant en la percepció gustativa com en la interacció pausada i amb equilibri dels aliments dins del procés fisiològic de la digestió. En la cuina d'en Jordi res no s'improvisa si no que sempre hi ha anàlisi, un ordre determinat i un perquè.

L'Angelo Corvito és passió i saviesa transcendent. Superficialment, en un primer cop d'ull, pots arribar a creure que els gelats ho són tot per ell. Però només són la manifestació aparent de la seva motivació per l'estudi rigorós, de caire i voluntat monacal, i la seva forma de comunicació cap els altres. Rera l'ombra amable que projecten els gelats s'hi amaga una vida sencera, devota com una religió, a la recerca d'un mateix. Des d'aquí un pot entendre aquesta voluntat generosa de destapar els secrets i de donar la base perquè d'altres continuïn l'expressió d'aquesta passió que és massa gran per a una sola vida.

En Joan Múrria és l'estudi, la recerca, la tasca continuada, callada, en el món del formatge, una de les primeres manifestacions gastronòmiques de l'home des de que va arribar al món. No és un tòpic dir, tot i que ho sembli, que el formatge és antic com el temps, un patrimoni cultural probablement anterior a les pintures de les coves, un aliment bàsic, insubstituïble i

essencial. I en Joan ens explica com ningú que el formatge és cultura, quelcom que avui ens manca, i també és divers i ric i viu, com l'idioma, i com ell es modifica, evoluciona i ens enriqueix. És un dels orígens de la nostra història.

En Manel Pla és cultura, intel·ligència, aprenentatge, reflexió, sensibilitat, i exercici continuat i sense treva de tots "sis" sentits. És estimació del vi, de la seva essència mig humana (el treball), i mig divina (el gotim bàquic i vegetal).

En Josep Puig és l'extraversió, la capacitat de treball, la seducció feta persona. Una mica com el vent que pot ser excessiu, natura desfermada, i alhora brisa acollidora i amable. T'atures a pensar en ell i t'adones que te una capacitat de fer sobrehumana que delimita, per a on ell passa, un abans i un després.

En Jordi Roca és, especialment, l'eslabó d'una cadena irrompible de "2+3" peces feta amb l'aliatge d'una mateixa sang generosa, imaginativa i cordial. És també tècnica, ciència i sobretot entusiasme.

L'Eduard Roig és introspecció i alhora síntesi. Malgrat no arribar als 40 és el nexa continu entre una història de la pastisseria de Barcelona que existí, el present de virtuós artesà d'arquitectura dolça i alhora el immediat demà de la tecnologia feta a la mida humana.

L'Enric Rovira és genialitat esclatant. Una explosió creativa que pot esdevenir cada cent o dos-cents anys. Sensibilitat i pont complex entre cultures; la xocolata, la paraula, la fotografia, el disseny i la imatge.

Les postres són una part essencial i indispensable d'un àpat com d'un llibre ho és el desenllaç o la conclusió. Son un compendi on es sumen la tècnica empírica i la tecnologia que imagina la ment humana com a perllongament complex i mecànic dels primers estris que foren les mans. Són tradició (el dolç és una atàvica forma d'energia i de plaer), expressió antiga d'hàbits i de costums de la gent d'una determinada contrada i al mateix temps avantguarda i innovació. Les postres, el formatge, la fruita, la xocolata i els gelats són plats amb arrels més profundes en la nostra història, en el subconscient col·lectiu humà, del que volem acceptar. Molt més que un primer o un segon plat, llevat potser de la carn que un dia llunyà ens feu caçadors i transhumants.

I amb les postres els vins hi caminen des de fa molt de temps plegats. Com ens explicà en Manel són manipulacions acurades del gotim, de la natura, que s'esdevingueren un dia, fa temps, com a forma d'expressió d'una gent d'una terra particular, per aplegar-se i celebrar la companyia i els sentits humans. Els vins per sobremaduració, de verema tardana. O també els recollits i manipulats fora dels ceps com aquells vins dolços italians.

Un punt i apart mereix el maridatge del cava i de la xocolata i el dolç. L'Enric ens digué que xocolata i cava estan comdemnats a entendre's. Que no hi ha festa sense ambdós. Però són molts els que ens expliquen que el cava no ha volgut o no ha sabut evolucionar al ritme que ho han fet tots els altres vins. I això ha estat una gran equivocació que caldrà que s'esmeni o el temps, tard o aviat, vindrà a passar factura. Cal semi-secs bons, n'hi ha massa pocs, i explicar també que els rosats són sofisticació, luxe i festa, que pot ser un gran plaer prendre catànies de cafè, raïm i xocolata, carquinyolis, amb un rosat de Celler Vell de Sant Sadurní, tot celebrant un aniversari, un migdia, a Cal Xim. I en això dels maridatges no ens deixem la fruita. El Picapoll d'Abadal, D.O. Bages, o el Finca Els Camps de Macabeu de Jané Ventura són fites per gaudir-hi, intensos, dels sabors afruitats.

I finalment si voleu passar de la lectura, de la reflexió sobre les postres a experimentar una mica sobre les seves possibilitats aneu a visitar, a tastar, allò que fan els onze entrevistats. O també podeu anar al Via Veneto. No us en penedireu. I si aneu malament de temps us proposo una alternativa: trieu un primer molt lleuger i un segon suficient. Després us arribarà la safata dels formatges i si ho demaneu una copa d'un blanc pels cremosos de cabra, un negre per l'ovella i un Porto, per exemple (són vàries les alternatives), pels blaus.

Assaboriu tot, delecteu-vos-hi, són moments en que els minuts són nostres i en els que es guanya el temps. Temps per recordar-ho, per reviure-ho i tornar-ne a gaudir. Tot seguit, de postres, escolliu aquelles que s'elaboraren amb el tast d'un vi Monastrell on hi ha gelat d'aquest vi, xocolata, tomàquet, pa de pessic, etc. I una copeta d'un Olivares o d'un Mataró. A la fi tanqueu amb fruita l'àpat, demaneu una taronja que us serviran pelada i a grills, i que veureu preparar dempeus, sense tocar el plat, davant vostre. Després d'aquesta exhibició de delicadesa, precisió, estimació i equilibri mai unes taronges us hauran assentat i sabut, tant i tant bones.