

«Invasió subtil i altres compres»

Fer una tapa requereix el mateix esforç que el plat d'un restaurant, no és més fàcil. Jordi Butró és xef pastisser, orfebre dels petits plats que se serveixen a l'Espai Sucre (<http://www.espaisucre.com/>), un restaurant on només s'hi mengen postres, degustacions de tres o més plats totes ben dolces, o no tant. Sorbet de poma, vinagre, calvados, api i anís verd o sèsam i plàtan amb sorbet de llimona i sàlvia són dos plats que ara mateix són a una carta on el que importa és el producte. ?No tenim tendència als nitrògens ni a altres tècniques complicades, el que treballem són els sabors, que estiguin marcats i que cadascun tingui el seu lloc al plat?, diu el Xano Sagner, pastisser i soci del Jordi a l'Espai Sucre. I amb sabors s'atreveixen amb tot. Un polsim de Xilitol, un edulcorant molt estès entre les l·laminadures per aconseguir sensació de frescor sense gust de mentolat, o uns quants Fisherman's Friends, aquells caramels inventats fa 150 anys (<http://www.fishermansfriend.com/Default.aspx?page=HISTORY>) per un farmacèutic de Fleetwood, al Regne Unit, per combatre els efectes del fred que patien els pescadors del poble. Avui són a tots els estancs. ?La tècnica sempre ha d'estar al servei del sabor i massa vegades l'últim procediment que es fa no el respecta gaire?, afirma el Jordi. I conclou: ?No s'hi val qualsevol tècnica, per molt de moda que estigui?. L'esferificació, per exemple? S'esferifica massa? A la fira d'Alimentària he tornat a escoltar (<http://www.naciodigital.cat/noticia/40470/milions/croquetes/repugnants>) que es fan milions de croquetes repugnants. Ho deia el xef Paco Roncero (<http://www.pacoroncero.com/>).

L'Espai Sucre va començar com un caprici i ja té dotze anys. Ha anat fent camí mica amb mica, com la formiga del seu logotip: la formiga golafre. Primer restaurant i més tard, també, l'escola de postres: un centre de renom, ?elitista?, com admeten els socis, i que ara farà les Amèriques començant per Mèxic. El 70% dels alumnes d'Espai Sucre són estrangers i molts d'aquests són mexicans. ?Ara estem en fase d'anar a plantar llavorettes pel món i ens va semblar que Mèxic era el millor lloc per començar?, diu el Xano. S'han associat amb l'Institut Culinari Coronado (<http://www.culinariocoronado.com/home.html>) i les seves postres ja se serveixen al restaurant d'aquesta escola, Raíz (<http://www.raizrestaurant.com/home.php>). ?Clonem l'escola de Barcelona a Mèxic i, si tot va bé, la inaugurarem a l'agost amb un postgrau de quatre mesos de pastisseria de restaurant?, anuncia. És el país del moment, gastronòmicament parlant. Convidat especial a l'Alimentària d'aquest any, després que Ferran Adrià confirmés que obrirà un nou restaurat mexicà (<http://www.eluniversal.com.mx/articulos/69772.html>) a Barcelona -una franquícia de El Bajío (<http://carnitaselbajio.com.mx/>) - aquesta cuina està més de moda que mai. ?És una gran gastronomia amb molta solera i molta base?, apunta el Xano. ?Malauradament l'únic que ens arriba aquí són els nachos amb formatge?, lamenta. ?Això no és cuina mexicana?, intervé el Jordi Butró, que explica que als mexicans els fa molta ràbia que confonguin la seva gastronomia amb subproductes de Califòrnia o de Texas. ?De fet, fora de Mèxic hi ha pocs restaurants perquè els productes mexicans no es troben fora del país?, apunta el Jordi. I se'l veu salivar: ?Tenen una riquesa a nivell d'ingredients al·lucinant!?

Els francesos ens admeten que com el nostre formatge blau de cabra no n'hi ha cap?, diu cofoi el Jaume Coll. Fa 20 anys que ell, dedicat al sector dels transports, i la seva dona, química, van deixar les feines respectives i van anar a viure a la casa que els sogres tenien a Muntanyola, a Osona. Hi havia bestiar i van començar a fer formatge, Formatges de Muntanyola (<http://www.formatgesdemuntanyola.net/>). Fa un parell d'anys, en unes jornades (http://www20.gencat.cat/docs/DAR/FO_Formacio/FO04_Formacio_agraria/FO04_02_Escoles_ca_pacitacio_agraria/ECA_Pirineu/Documents/Fitxers_estatics/Seu_Urgell_qualitat_llet_formatgeria_151010_612.pdf), van escoltar còm el mestre formatger francès Patrick Anglade (<http://angladeconseil.fr/anglais/principal.htm>) explicava la dificultat de fer formatge blau amb llet de cabra i van entomar el repte. No en fa ni dos anys i l'han aprovat amb matrícula. El Blau de Muntanyola (http://www.grupnaciodigital.com/redaccio/arxius/imatges/205_1332956204IMATGEBLAU.jpg) es va endur una medalla d'or a la darrera edició del World Cheese

(http://www.finefoodworld.co.uk/downloads/WCA_results_to_print,08-12-11,0936.pdf) Awards - dues més de plata van ser pel Garrotxa (http://www.grupnaciódigital.com/redaccio/arxiu/imatges/576_1332956170IMATGEGARROTXA.jpg) i pel Bufalet. ?N'estem molt orgullosos?, assegura el Jaume Coll. Ara els truquen d'arreu del món, també de França, perquè els serveixin. ?Només en fem 80 quilos a la setmana, volem anar a poc a poc i amb bona lletra?, declara. Mentrestant, amb la llet que compren a Búfala de l'Empordà (<http://bufalaemporda.cat/bufala-de-lemporda>), amb que també elaboren un formatge blau guardonat, estan perfeccionant un mató. Són a la boca dels millors xefs...

(<http://www.cellercapcanes.com/ca/vi/pansal-del-calas>) **Pansal del Calas** (<http://www.cellercapcanes.com/ca/vi/pansal-del-calas>) del **Celler de Capçanes és el maridatge** que proposen el xef basc Andoni Luis Aduriz, del restaurant Mugariz (<http://www.mugaritz.com/>), i el gastrònom i entès en formatges Enric Canut (<http://www.star chefs.com/cook/chefs/bio/enric-canut>). Sostenen que aquesta mistela de garnatxa és la parella perfecta del Blau de Muntanyola, un formatge, que segons la parella, combina a la perfecció amb endívies, compota de poma i nata, panses i pinyons o, com ja ho deia el Jordi Morera (<http://www.naciódigital.cat/noticia/41007/engreixa>), un bon pa de sègol. També ens proposen un pa de pessic de dàtils, resultat de barrejar ous, dàtils, mantega i sucre seguint la recepta concreta (http://www.alimentaria-bcn.com/IBE/IBE_AlimentariaBarcelona_V2/documents/A2012_Presentacion-parejas-perfectas.pdf) d'una extensa tria que van fer un cap de setmana de tardor. Hi ha altres opcions interessants, com el Tupí de Sort (<http://www.trosdesort.cat/ing/tupins.php>), que combinen amb amanida d'api, fruits vermells, nous i avellanes torrades o turró de Xixona! En aquest cas el que millor ho rega és un cava Blanc de Noirs de Juvé y Camps (<http://www.juveycamps.com/catala/index.htm>). I és que ni Aduriz ni Canut recomanen massa els vins negres quan parlem de formatges, si bé fan excepcions. Pel formatge menorquí més popular, el Maó (<http://www.illesbalearsqualitat.es/ibqfront/producte?idPR=355&lang=ca>), l'escollit és l'Abadal 5 Merlots (<http://www.roquetaorigen.com/ca/abadal/pag/vins/#abadal-5merlot>) de Pla de Bages. Només hi faltaria una confitura de Casa da Prisca (<http://www1.casadaprisca.com/>), ells escullen la de peres amb cardamom, o un puré de boniato (http://www.alimentaria-bcn.com/IBE/IBE_AlimentariaBarcelona_V2/documents/A2012_Presentacion-parejas-perfectas.pdf) amb oli de ceps.

A l'Hostal Punta Marina, de Tossa, vaig conèixer un japonès desconcertant, que no s'assemblava en cap aspecte a la idea que jo tenia formada d'aquesta mena d'orientals? Els italians podrien dir-ho de les búfals que pasturen per l'Empordà i els francesos del formatge blau de Muntanyola. A Mèxic, amb la seva potent gastronomia ancestral, també hi ha una formigueta catalana que comença a caminar. És una invasió subtil (<http://www.xtec.cat/~evicioso/garrotxa/invasio.htm>)? Tots hi van sense dissimular però donaran molta feina, segur. Permeteu-me l'homenatge.

Si teniu algun comentari o un blog de cuina o un esdeveniment que vulgueu fer arribar a aquesta secció, ho podeu fer a l'adreça salsassecc@me.com o, via Twitter, a [@annamurgadas](https://twitter.com/annamurgadas) (<http://www.twitter.com/annamurgadas>).

P.D. No podem oblidar la nova incursió dels fogons a la gran pantalla, un cop més. La setmana passada gaudíem del tastet (<http://www.naciódigital.cat/noticia/41007/engreixa>) d'*Entre Les Bras - La cuisine en héritage* (http://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=197766.html) un documental de Paul Lacoste centrat en la feina del gran xef Michel Bras (<http://www.bras.fr/>) i, sobretot, del relleu que li fa al seu fill Sébastien. Encara haurem d'esperar una mica a veure'l però de moment se'ns ha girat feina amb *El Bulli: Cooking in progress* (<http://elbullimovie.com/>), un documental alemany que s'endinsa en el procés creatiu del xef, Ferran Adrià. Ens direu què us ha semblat?

V?deo: <http://www.youtube.com/watch?v=BN0eshtAxYA>