

La informalitat còmode

Ferran Adrià, Joan Roca, Juan Mari Arzak i Pedro Subijana, van debatre al voltant del futur de la cuina en la celebració dels 75 anys de l'Hotel Terraza, de Roses

Cada cop que Ferran Adrià i Juan Mari Arzak s'ajunten en una taula rodona le gent es diverteix amb el ritme trepidant del debat. I el moderador queda exhaust: en puc donar fe. No ho sé si s'han plantejat convertir el seu xou en un debat pautat (i pactat), i sortir de gira. Ferran Adrià i Juan Mari Arzak van participar amb Joan Roca i Pedro Subijana en un debat sobre el passat i el futur de la cuina, organitzat en el marc de la celebració dels 75 anys de l'Hotel Terraza, de Roses. Es prenen la paraula amb la mateixa intensitat que un rondo del Barça de Pep Guardiola. Van discutir de tapes i pintxos (o banderilles). Va haver-hi una divisió d'opinions entre bascos i catalans. Pels catalans, són el mateix. Per als bascos, no. Un pintxo sol tenir el pa de suport, segons va aclarir-me un biòleg basc de Durango.

Ferran Adrià va insistir en la necessitat de divulgar la cuina de les tapes al món: “Calen conceptes exportables com la tapa. Igual que els bars de sushi o les pizzeries. Jo vull que els americans muntin bars de tapes. No tots els restaurants italians de Nova York són d'italians. Imagineu 50.000 bars de tapes al món. Hi passarien un milió de clients cada dia. Sabeu què representaria en vi o oli espanyol? Per què us penseu que venen tan els francesos o els italians?” Joan Roca també va creure que la tapa o el pintxo són una forma d'exportar i, com Adrià, entén l'impuls que això significaria per a la indústria agroalimentària estatal.

Juan Mari Arzak i Pedro Subijana van confessar que la nova cuina basca va començar amb un esclòp i una espadenya, de quan els productes no eren els que en la carta deien que eren. Joan Roca va situar els seus inicis quan ser cuiner no estava de moda. I Ferran Adrià es va centrar a vindicar la importància socioeconòmica de la gastronomia: “Si es menja bé, vénen més turistes”.

Ferran Adrià va vaticinar una reducció molt gran del nombre de restaurants de luxe: “Hi ha més restaurants de luxe que concessionaris de Ferrari. A tot Espanya en quedaran quinze i prou. El futur és la informalitat còmode i llocs compromesos amb l'ecologia”. Precisament, va advocar perquè el peix salvatge sigui caríssim, per valorar-lo, i va defensar la cria en piscifactories perquè el peix estigui a l'abast de tothom.

La festa de celebració dels tres quarts de segle del Terraza va ser una translació quasi mimètica dels menús que el 1935 servia Norat Gotanegra i Marcó, pioner del turisme a la Costa Brava, quan va fundar l'hotel entre la platja i la Ciutadella de Roses.

Van engegar de matí. Un centenar de persones, entre inscrits, amics, cuiners, premsa van esmorzar garotes i sardina en un catamarà fondejat a cala Rostella.

Van cabotejar fins a cala Montjoi —el MIT de la gastronomia—, van saludar el personal d'El Bulli i van tornar a port. Després del debat dels cuiners van dinar el pollastre i llagosta de l'avi Norat. I van acabar amb una sobretaula crepuscular, pessimista i reivindicativa dels plaers de sobretaula, amb el cafeter Pere Cornellà, els sommeliers i mestres de sala Juli Soler i Josep Roca, i la viticultora Anna Espelt. Fumar al restaurant és prohibit, beure és perseguit i només queda l'excitant cafè. La sobretaula va esdevenir un acte reivindicatiu del fumar, aplaudiments abrandats inclosos. Anna Espelt tampoc no es va estar de qualificar el cafè, copa i puro d'acte androceu, “de quan les dones anaven a rentar plats i els homes jugaven a la botifarra”. Va celebrar que les noves alternatives, tes i infusions, i long-drinks, com el gintònic, són alternatives més femenines.

Publicat a:

- El Punt Barcelona 30-03-2011 Pàgina 48
- El Punt Comarques Gironines 30-03-2011 Pàgina 56
- El Punt Penedès 30-03-2011 Pàgina 48

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/390384-la-informalitat-c-omode.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss