

Per què la cuina nòrdica?



La cuina de Redzepi, en un llibre

Fa un any l'editorial Phaidon va publicar un magnífic volum en anglès sobre la cuina del Noma, el restaurant que havia desbancat El Bulli del primer lloc de la llista britànica Restaurant, i anunciava la seva traducció al castellà per a aquesta primavera. Mmmmh! Més d'un va pensar que no caldria. Que el boom d'un establiment perdut a Copenhaguen, per molt original que fos, no passaria de 12 mesos. Però va arribar el nou torn de votacions, i els 800 experts que decideixen el xef de referència al món van col·locar de nou al cim el jove René Redzepi i la seva cuina víking passada pel sedàs del segle XXI. Així doncs, ara Phaidon augmentarà les vendes del seu llibre, ja en dos idiomes, igual que el Noma els clients: el dia que va aconseguir la primera corona va tenir 100.000 reserves de cop.

Les més de 350 pàgines del volum, amb il·lustracions espectaculars, ens permeten entendre què és el que fa el cuiner. No podem tastar els seus ous de guatlla fumats ni les garoines amb llet gelada i cogombre, però sí que podem comprendre la filosofia que hi ha al darrere dels seus plats. Redzepi busca capturar l'essència salvatge de les terres escandinaves, fent lluir els seus millors productes (ja siguin peixos com senzilles herbes silvestres)

de manera gairebé despullada però sense renunciar a les tècniques innovadores que va aprendre al seu pas per restaurants com El Bulli (Ferran Adrià el considera un gran alumne). Li diuen ecoxef, però a ell no li agraden les etiquetes. Vol que els seus compatriotes recuperin aromes del passat ara vestits de modernitat. Busca la qualitat, és creatiu, informal i auster. Té mèrit, però la renovada cuina nòrdica és la millor del món?

Pocs dies abans d'aparèixer la nova llista Restaurant Lisa Abend, a The New York Times, revolucionava el sector amb un llarg article en què es feia ressò de les suspicàcies que aixeca aquesta votació de resultats sempre polèmics. Com si fos l'Eurovisió, està sobre la taula l'elecció dels experts, la dificultat d'evitar que es creïn lobbies per països, la possible corrupció... Però ara per ara, la seva repercussió és innegable. Redzepi n'és la prova.

Publicat a:

-Cultura Catalunya 26-05-2011 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/415350-per-que-la-cuina-nordica.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mescultura&utm_source=rss&utm_medium=mescultura&utm_campaign=rss