

# De Roses al món



De Roses al món

## JAUME FÀBREGA

Roses es va convertir en la capital gastronòmica de Catalunya mercès a la presència de Ferran Adrià a Cala Montjoi. Un lloc de trobada de les elits mundials culinàries. Tenir tres estrelles Michelin (mixelin, si us plau!) vol dir que val la pena anar al restaurant assenyalat des qualsevol lloc del món. I ara no hi fa res que el número 1 sigui un cuiner del nord -els cicles culinàris també canvien-. Ferran Adrià continua essent, sens dubte, el cuiner més influent del món, i amb la Fundació El Bulli esperem que encara donarà molta guerra.

Voldríem però, que, seguint l'exemple dels bascos (amb el seu internacional Basque Culinary Center) no s'oblidi en quin país està radicada aquesta Fundació. A parer meu, hauria d'integrar el patrimoni de la cuina històrica i tradicional de Catalunya -que és el primer d'Europa a l'Edat Mitjana i el Renaixement-, i això els bascos

no ho tenen, així com d'altres sectors del món de la gastronomia i incloure un subtítol que expressés en quin país es troba -a l'estil de Fundació El Bulli-Centre Culinari Internacional de Catalunya, o similar-. Aquesta adjectivació li donaria un enorme valor afegit, i ho convertiria en la Fundació d'un país que, com hem dit, va ser pioner a Europa i va comptar ja amb el Ferran Adrià del segle XV, Mestre Robert, el cuiner català de la Cort Reial de Nàpols al Quattrocento, el més important i influent, autor del llibre culinari més important de la cuina antiga d'Europa que fou, a més, el primer llibre de cuina imprès (Llibre del coc, llibre del cuiner). Al meu assaig El convit del Tirant.Cuina i comensalitat, de l'Edat Mitjana a Ferran Adrià, mostro el sorprenent paral·lelisme entre els dos genis, que inauguren, respectivament, dos nous cicles culinàris a partir de no barrejar dolç i salat el primer (en front de les pràctiques medievals) i de tornar-los a aplegar el segon.

Roses, però, no s'adorm en els llores. En Thomas Spieker-aquest gran activista culinari i ambaixador de la nostra hostaleria a Alemanya- m'ha fet conèixer un jove cuiner, deixeble d'Adrià, però que ja comença a seguir el seu camí. Es tracta de Javier Cabrera, del qual en sentirem a parlar molt. Al Restaurant Els Brancs realitza una integració entre elements del seu origen andalús i la cuina catalana, d'una forma tan desacomplexada, creativa, enlluernadora i plena de talent -barrejant dolç i salat, integrant fins i tot la pintura i la informàtica en la traca final de les postres-, que, més enllà dels tòpics, ens deixa bocabadats. Tot, també, mercès a dos joves emprenedor rosincs amb passaport suís, Marlon i René Veitl, que l'han acollit a l'Hotel Vistabella, construït per l'arquitecte noucentista i eclèctic Pelai Martínez i Paríció, en un paisatge excepcional. No és estrany que, per la seva situació, la revista Viajar hagi declarat aquest hotel com un dels 25 amb "les millors vistes sobre el Mediterrani". Molt més enllà de l'"encant", l'excepcionalitat.

Font del document: [http://www.diaridegirona.cat/opinio/2012/06/22/roses-al-mon/568858.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/opinio/2012/06/22/roses-al-mon/568858.html?utm_source=rss)