

# Cuinar amb l'aigua que brolla de la terra

Descobrim quatre experiències que utilitzen les propietats de l'aigua termal en la gastronomia

6 min. BARCELONA 14/05/2019 16:01

CRISTINA TORRA

0

Comparteix

Guarda



Carles Sanmartí repassant la pasta abans d'empaquetar-la per a Pastes Sanmartí / GETTY / DAVID RAMOS

Fa pocs mesos que a la Garriga (Vallès Oriental) ha reobert el Pou Calent, una font d'aigua termal al centre del poble. Després d'haver estat tancada durant anys perquè la veta d'aigua termal va deixar de fer brollar aigua, ara se n'ha obert una de nova i la font torna a donar aigua. De moment, però, les anàlisis de l'Agència Catalana de l'Aigua no recomanen consumir-ne. Tot i això, anys enrere era habitual veure gent omplint garrafes per endur-se-les a casa i fer servir l'aigua, sobretot, per bullir llegums. Això és el que continuen fent a la Font del Lleó de Caldes de Montbui, d'on brolla l'aigua termal més calenta de la Península, a 74 °C. Aquí la imatge de persones omplint garrafes d'aigua encara és molt habitual.

## Llegums termals

Una de les que no fallen mai a la cua de la font és Maribel Merino, que la fa servir per bullir llenties, cigrons i mongetes. Però no se l'emporta a casa, sinó que la trasllada fins a Can Parellada, un negoci familiar que va començar la seva sogra ja fa més de 60 anys i que ella va heretar cap als anys 80. Es dediquen exclusivament a bullir llegums amb aigua termal. "Queden boníssims bullits amb aquesta aigua", considera Merino, que també explica que "és aigua sulfurosa i bicarbonatada més suau que la de l'aixeta". "Els estova i els deixa ben melosos". El dimarts és dia de mercat, hi ha més clientela i en bull uns 50 quilos, uns 20 més que la resta de dies, i normalment cada dia a les 2 els ha venut tots. "Qui els tasta, no en troba cap d'igual", diu orgullosa Merino.



Hi ha molts partidaris de cuinar els llegums amb aigua termal / GETTY

## Una empresa tricentenària

Pastes Sanmartí fa més de tres segles que també fa servir l'aigua termal de Caldes de Montbui per elaborar la seva pasta. El 1700 la primera de les nou generacions que ja han dirigit el negoci va decidir utilitzar l'aigua termal del pou que tenia a casa per començar a fer pasta. "Simplement ho van començar a fer perquè l'escalfor de l'aigua facilitava l'amassament de la farina", explica Carles Sanmartí, gerent de Pastes Sanmartí. "Ara forma part dels tres components que donen la qualitat i la textura que caracteritza la nostra pasta", segueix. El primer component és la primera matèria -la sèmola de blat de més qualitat del mercat-, el segon és l'aigua termal i el tercer es conforma per un sistema d'amassat i d'assecatge lents. "L'aigua termal és molt important, esclar, però si no amasséssim ni assequéssim de manera lenta, no aconseguiríem aquesta textura rígida de la nostra pasta", detalla. De fet, quan ell es va posar al capdavant del negoci, per ordre de Sanitat va haver d'assumir la instal·lació d'una màquina d'osmosi per depurar l'aigua. "Avui hem comprovat que la pasta continua tenint les mateixes característiques", explica, tot i que confessa que no s'han analitzat mai les diferències entre l'abans i el després de la màquina. Pastes Sanmartí, que produeix només entre 1.000 i 1.500 quilos de pasta diaris, es considera gairebé un museu. "Tothom fa servir aigua freda per produir pasta i, a més, ja no queda ningú que amassi amb una màquina de 82 anys ni que assequi amb armaris de fusta", concreta el gerent.

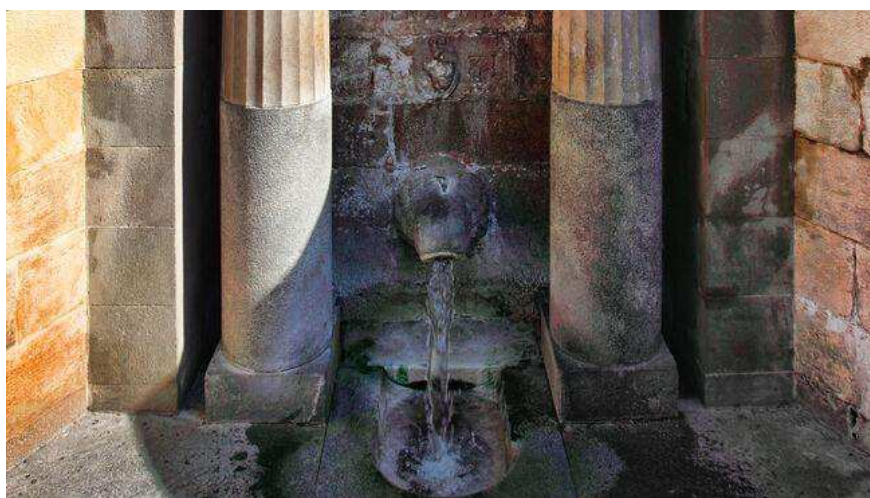


Fideus preparats a Pastes Santmartí / CRISTINA CALDERER

## L'olla més grossa de Catalunya

Tres cops a l'any Caldes de Montbui treu a la plaça de la Font del Lleó l'olla més grossa de Catalunya i l'omple d'aigua termal. La fa servir per cuinar-hi brou de Nadal, al desembre, cigrons i botifarres, al març, i botifarres, al juliol. Són tres moments en què el poble celebra algunes de les fires i festes més concorregudes: la Fira de Nadal, el Mercat de l'Olla i la Caldera i la Festa de la Botifarra Termal.

Des de fa 5 anys, l'encarregat de controlar aquesta olla en dos dels esdeveniments anuals és el cuiner Jordi Bufí. "Jo no havia cuinat mai amb aigua termal, i el que he notat és la facilitat que et dona per coure els diferents productes i per potenciar-ne el gust", explica. "Els llegums queden súper ben cuits amb menys temps i l'escudella té un gust diferent", concreta. Desconeix si les propietats mineromedicinales que té l'aigua en forma de bany i que exploten els balnearis també es traslladen als fogons, però sí que constata que els plats queden més bons. "No ho dic només jo, la gent que ho prova, repeteix", diu orgullós després de recordar les 10.000 racions de brou que van servir el Nadal passat.



Una font d'aigua a les termes romanes de Caldes de Montbui / Museu Thermalia/ Jordi Serra

## Cuina termal estudiada

On sí que han estudiat bé les propietats de l'aigua termal sobre els aliments és al Balneari Vichy Catalán de Caldes de Malavella. Va ser fa 9 anys, quan David Heras va assumir ser el cap de cuina del Restaurant Deliciós del balneari. "Sempre s'havia cuinat amb aigua termal, però amb els estudis que hem fet ara sabem que fer-ho repercuteix en el gust i, cosa més important, no perdem les propietats dels productes", explica Heras, que concreta que

“són el bicarbonat i el diòxid de carboni els que ens ajuden a no deixar escapar les propietats dels aliments”. A la cuina d’Heras el 95% dels productes que necessiten cuinar-se amb aigua s’elaboren amb aigua que surt directament de la font de Vichy Catalán. “Exactament la mateixa que es ven embotellada”, detalla. La utilitza per a plats que serveixen de base per a la majoria de receptes, com els llegums, els brous o els fumets. “També la fem servir per a coccions curtes, com escaldar les verdures i, en aquest cas, també podem la cocció amb aigua termal freda”, explica. “Si tenim un aliment de primeríssima qualitat i el cuinem amb aigua de poca qualitat com la de l’aixeta, ens carreguem les propietats d’aquest producte”, diu el cuiner, que diu que qualsevol persona a casa seva també pot cuinar amb l’aigua embotellada que comercialitza Vichy Catalán.



Pastanagues cuinades amb aigua termal de Vichy / VICHY CATALAN

## D’on ve l’aigua termal?

Normalment l’aigua termal és una aigua molt pura que, per escalfar-se, ha de fer un recorregut de milers d’anys. En el cas de l’aigua de Caldes de Montbui, es calcula que passen uns 12.000 anys des que cau l’aigua de la pluja fins que torna a brollar calenta. S’ha de filtrar fins a 3.000 metres sota terra i tornar a fer el recorregut invers. És un procés durant el qual va agafant totes les propietats mineromedicinales de la terra. En el cas de Caldes de Malavella, l’aigua de la pluja triga uns 10.000 anys a fer un recorregut semblant. Particularment, és durant aquest trajecte que adquireix aquesta punta de gas que caracteritza el Vichy Catalán.

## Experiències en altres llocs

Nova Zelanda i Islàndia, dos dels països més volcànics de la Terra, també tenen experiències culinàries amb aigua termal. A les antípodes, al poble maorí Whakarewarewa, cuinen diferents plats dins d’una piscina d’aigua termal bullint o aprofitant-ne el vapor. A Islàndia, en canvi, utilitzen l’escalfor de les vetes d’aigua termal subterrània per fer pa, que enterren durant 24 hores perquè es cogui.

**GUSTOS I EXPERIÈNCIES SORPRENTENTS**

DESCARREGAR DOSSIER

ara.cat

[\\_](https://recursos.ara.cat/cs/c/?cta_guid=3f4316af-6cf8-4022-8cae-9d7ea9136d86&placement_guid=7f5d2bee-6cc5-4812-b7ec-b37d2481b54b&portal_id=3465744&canonical=https%3A%2F%2Fwww.ara.cat%2Ffestils%2FCuina-Termal_0_2233576740.html&redirect_url=APefjPfhSkOZl6Z7zoWbNibqyea1CgbK_2Rex3AM2Xdv7LdPo013MlztxE17gYAG-qbNBE03EZY2c11WbXQyhSDgfb34N_xyazlRRM57-8LkdpGfvzyBCpUV8ilpcx30XAOcETN8eqoaS2TjkGBhG75NYfjxf2vjYRLV45TNqepJHFTwsSk9VqSofWeMIsVrY-NjSjTBj2X6kal3q7M1GwBRcjg1mONuAyPM3gySjoGKWIZWQsBnz88LQBkyFTX8xoGj2h4bjtmUv-FWkcHmi6XTjXbLIURQuFxX2ZXiniAr2SfOhCYoQE&click=e4a8290c-9343-4a7c-b751-1d96fd020a90&hsutk=78a6cf1ba455604c2f80eb392afcdb70&utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.ara.cat%2Fcerador%2F%3Ftext%3DCUI)

Comparteix a facebook ([https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://ara.cat/\\_8521ad24?s=f](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://ara.cat/_8521ad24?s=f))

Comparteix a twitter ([http://twitter.com/share?url=http%3A%2F%2Fara.cat%2F\\_8521ad24%3Fs%3Dt&via=AraEstils&text=Cuinar%2F%3Ftext%3DCUI](http://twitter.com/share?url=http%3A%2F%2Fara.cat%2F_8521ad24%3Fs%3Dt&via=AraEstils&text=Cuinar%2F%3Ftext%3DCUI))