

La 5a Gamma o l'auge del menjar precuinat als restaurants i a les llars



Guardia, Boronat, Vilà, Izquierdo, Baltrons i Fluvià.
PERE DURAN/ NORD MEDIA.

Poder fer a casa un arròs amb el sofregit avalat pel xef del històric Restaurant Mas dels Arcs de Palamós i cofundador de la Cuina de l'Empordanet, Toni Izquierdo, assaborir també sense desplaçar-se a Llívia el reconegut pâté a Croûted'Albert Boronat o tastar en un restaurant un àpat qualsevol sense saber que algun dels seus ingredients principals s'ha preparat en una cuina que no és la del restaurant en qüestió. En tots aquests casos el que hi ha al darrere és l'anomenada 5a Gamma que, segons definia aquest matí Ramon Guardia (Gastroeuphoria) "és el conjunt de productes elaborats i precuinats que faciliten la cuina versàtil elaborada per petits productors". És a dir, que darrere la cuina de les llars però sobretot,

d'un restaurant, en molts casos -i segons afirmen cada cop més- hi ha productes preparats a l'avançada; precuinats que, fins i tot, es poden fer al gust del client. Això és el que han posat de relleu els participants en la ponència sobre la 5a Gamma que s'ha celebrat al Fòrum Gastronòmic Girona [<http://www.forumgastronomicgirona.com/ca/>] amb tastet inclòs. "Ni una russa, ni un fricandó, ni una botifarra es fa al moment", insistia Guardia que avançava que a l'any 2030, la implementació de la 5a Gamma serà un fet, entre d'altres factors, als restaurants, perquè facilita la feina: es requereix menys espai de cuina i de magatzem i, per contra, hi ha més espai de menjador i per a l'atenció al client. Albert Boronat i Jordi Vilà (Alquímia), fins i tot han anat més enllà i han augurat un futur amb un alta restauració artesana i minoritària i una altra més assequible que funcionarà amb productes de 5, 4 o 3 gamma. Productes que, com destaca Francesc Baltrons de Cuinats Jotri, segueixen un estricte control de qualitat.

Aquest auge dels productes cuinats en un lloc i menjats quilòmetres més enllà no s'explica sense tenir en compte un altre factor posat de relleu com ha emfatitzat Miquel Fluvià (Pibernat Alimentària): la problemàtica per trobar personal per treballar als restaurants on s'imposen llargues jornades laborals i, per contra, l'interès per treballar en obradors en horaris més racionals, com ha assenyalat també Izquierdo i han coincidit la resta. "La 5a Gamma venim per ajudar a la restauració", han conclòs.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2396579-la-5a-gamma-o-l-auge-del-menjar-precuinat-als-restaurants-i-a-les-llars.html>