Menjar amb els ulls, beneïda tortura

Més fira, més espectacle. Doncs sí. Aquest és un dels lemes promocionals del Fòrum Gastronòmic de Girona, un certamen dirigit als professionals del sector però al qual, atesa la popularitat que viu actualment la gastronomia, també cada cop atrau més gent que hi treu el nas. Impossible de recórrer cadascun dels estands, i encara menys seguir totes les activitats programades, ja des de l'obertura de les portes el Fòrum es converteix en això mateix, un centre neuràlgic d'intercanvi de coneixement i productes i trobada d'alguns dels millors cuiners del món.

Com que encara no coneixem ningú que tingui el do de la ubiqüitat, només començar assistim al taller d'un dels anomenats tres mosquetersde la cuina d'avantguarda que proposa el restaurant Disfrutar de Barcelona, Eduard Xatruch. Sorgit de la cuina d'El Bulli, fa tot el possible per oferir una lliçó didàctica i magistral d'aquelles tècniques que utilitzen per elaborar alguns dels plats representatius. Sí, com era de preveure com a bon deixeble del mestre Ferran Adrià, la paraula esferificació és pronunciada, però amb matisos, perquè, segons explica el xef, es tracta d'una tècnica derivada d'aquella tècnica culinària que va revolucionar el món gastronòmic. Que si un còctel caipirinhade meló, un polvoró de pesto –deconstruït o almenys així l'aprecio jo–, un nigiri de gilda (amb g minúscula, fent referència a la piparra, no a l'actriu) o una infusió d'alga amb raviolis com a canapè amb umami que ens deixen tastar, no fan res més que obrir-nos la gana quan encara no són ni les dotze del migdia.

Una beneïda tortura que incrementa les seves dosis de crueltat a mesura que es recorre un certamen on més de dos-cents expositors mostren els seus productes, que no només es tracta de maquinària. I si és el cas, pocs no acompanyen la demostració d'una graella, un robot de cuina o un forn d'última generació sense cuinar alguna cosa. Per tant, olors i més olors, d'aquelles que no ofenen, ni de bon tros, sinó tot el contrari, que t'assalten per fer evident que no hi ha res pitjor que menjar amb els ulls. Ja ens ho deien a casa, que això no era bo.

D'opcions per atipar-se, n'hi ha; la majoria pagant si no tens la sort de conèixer algun responsable d'algun dels estands, com és el cas. I és del tot recomanable fer-ho, sobretot si havent dinat un s'acosta a l'Auditori per gaudir de les demostracions del millor cuiner del món, Joan Roca, d'El Celler de Can Roca. Allò no té nom: una desfilada de plats i més plats, elaborats amb una fusió de productes i colors, ingredients i sabors, que no pots ni imaginar, fets en viu i en directe i projectats a la pantalla gran. Tot un espectacle, com prometia la fira.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 19-11-2018, Pàgina 17
-El Punt Avui. Nacional 19-11-2018, Pàgina 17

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1505754-menjar-amb-els-ulls-beneida-tortura.html