© El Periódico de Catalunya. Todos los derechos reservados.
Esta publicación es para uso exclusivamente personal y se prohíbe su reproducción, distribución, transformación y uso para press-clipping.

Martí Fradera



El cocinero Carles Gaig señala el añadido al rótulo del restaurante Petit Comitè.



PAU ARENÓS

PETIT COMITÈ

CARLES GAIG, 50 AÑOS DE SERVICIO

No quiere hablar de retirada, ni tampoco su socia y pareja, Fina Navarro. A los 73 años de edad acaba de hacerse cargo de otro restaurante.

P. A.

Esta es una crónica que exalta la veteranía, emborrachados casi siempre con el elogio de la juventud. La cocina, donde se trabaja de pie y entre estrecheces y los azotes de las temperaturas y las urgencias, es un lugar malo para envejecer. Y hete aquí que Carles Gaig, de 73 años, y con 51 de ellos delante del fuego, en vez de pensar en la retirada se vigoriza con la dirección del restaurante Petit Comitè, que antes tuteló Nandu Jubany y fundó Fermí Puig en el 2008.

Tal vez sea Gaig el patriarca de los cocineros en este rincón del mundo y aunque hay mayores que él, la responsabilidad se diluye a menudo en la labor de los herederos, auténticos administradores de lo que se cuece en esos establecimientos. Bajo la premisa de la memoria me senté en Petit Comitè y pedí al cocinero platos antiguos, los que lo han acompañado desde el desaparecido Gaig de Horta, que fundaron sus bisabuelos.

¿Por qué no pensar en el retiro y el chachachá? «Tengo que hacer algo. ¡Soy peligroso cuando estoy ocioso! Me gusta beber, fumar. ¡Duraría dos días! Es que quiero estar en la cocina. Y quiero ir al mercado. Voy a la Boqueria, miro, pregunto, compro. A lo mejor soy el último mohicano». Alguno más hay, sí, aunque la del Cocinero Ojeador es una tribu en declive.

A la dirección del Petit, la gran Fina Navarro, alerta a lo que sucede en el comedor, compañera de Gaig en todas las andanzas, en la Cerdanya (La Torre del Remei), en Vilafranca (asesoran el Hotel Casa Torner i Güell), en Singapur, donde manda su hija Núria, que en un lustro, o menos quiere regresar a Catalunya, y tal vez a este Comitè.



La tripa y 'capipota' de ternera con garbanzos.

Quise el canelón –y una copa de Les Comes d'Orto 2017– porque ese tubo es una puerta al pasado, caminas por su interior y vas hasta Maria Framis, madre de Carles: «Empecé en la cocina en serio en 1970, al regreso de la mili. Antes ya ayudaba a mi madre, y una de las cosas que hacía era la farsa del canelón». Hace unos 20 años, le dio forma a este que aún hoy sirve: cerdo, ternera y fuagrás (el de Maria era con sesos), pasta fresca y trufa, y supresión del queso gratinado. Entonces, la cordialidad.

También de la misma época, los sesos, a la plancha y rebozados, como parte de esa cocina inteligente que es la de la casquería, y una ensaladita con escarola, rábano y apio, y subida de vinagre.

En la década de los 80, la de las hombreras y los calentadores, por hablar de extremos, Gaig repensó el *peu de porc*, que rellenaba con confit de pato. Cocineros catalanes copian o reconstruyen la famosa manita del francés Pierre Koffmann, también con sorpresa y contemporánea de esta, y olvidan la del barcelonés. La de Gaig ha sido reavivada con un toque de humo porque en Petit Comitè hay brasa. Reducción del caldo, concentración de gelatina y *orellanes* y nabo de Talltendre para ayudar a patinar.

El arroz de pichón vuela desde lejos: «Mi bisabuela lo preparaba. En Horta había una gran tradición de palomares». La pechuga, añadida al final, es de una cocción perfecta. La variedad que usa es carnaroli, aunque para arroz seco, mejor bomba, bombita o J. Sendra.

Regresamos a la madre, al carbón y al guiso lento, a la tripa y al *capipota* de ternera, al brochazo en rojo, a la cocina de interiores y susurros. «Utilizo *llard*», dice Carles en voz baja, sabedor de que la grasa porcina es un anatema en esta sociedad de la asepsia y el gel hidroalcohólico. Un día, un gobierno, pondrán el *capipota* en la lista de sustancias prohibidas. Consumamos hasta entonces.

> EL CANELÓN ESTÁ HECHO CON PASTA FRESCA Y LLEVA FUAGRÁS Y TRUFA

Buen fichaje en la partida de postres: Paolo Temesio, que estuvo con los Roca y prepara un babá al ron –arde en el comedor– que satisfaría al rey de Polonia.

El apellido Gaig, más de 152 años ligado a la hostelería. Carles Gaig Framis: medio siglo en acción. Que le den una medalla, un pin, un *gomet*. ¿Lo celebramos? ■

Petit Comitè / Gaig Barcelona
Passatge de la Concepció, 13
Tf: 936.337.627
Precio medio (sin vino): 50-60 €