

Fòrum Gastronòmic  
Girona 2009

FÒRUM  
GASTRONÒMIC  
GIRONA'09



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

Com a acte final del FòrumVi, el sommelier Josep Roca ens va delectar dimarts passat amb un espectacle singular del vi, del seu entorn, geografia, grandesa, singularitats, humanitat i vivències dels seus progenitors.

Acompanyat de la música, imatges i incòlors presència física d'alguns d'ells –Lluís Llach i Fernando Remírez de Ganuza–, hi eren presents en Josep Roca que, amb la seva senzillesa, claredat i coneixements va fer una lliçó magistral de la degustació d'un blanc del Priorat, un blanc del Loire, un negre de Borgonya, un negre de la Rioja, un vi Jerez i un espumós de la xampanya. Perfecte servei dels alumnes de l'Escola d'Hosteleria de Girona.

Seria interessant que aquesta sessió la poguessin gaudir més persones vinculades al vi i a la gastronomia.

# El menú exhibició

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Diu el Diccionari que un menú és, entre altres coses, un «menjar de preu fix que ofereixen hotels i restaurants, amb possibilitat limitada d'elecció». Per aquesta vegada estem d'acord amb el DRAE: un menú té, en efecte, un preu fix, i també és veritat que limita les possibilitats d'elegir els seus components. Van passar els temps del famós «menú turístic», una cosa plena de picaresca que descriu de manera molt divertida el novel·lista nord-americà James A. Michener en el seu llibre *Iberia*, escrit per encàrrec del Ministeri d'Informació i Turisme quan Manuel Fraña era titular.

Sí que segueix existint el «menú del dia», l'opció a la qual més acudeixen els qui han de menjar fora de casa un dia sí i un altre també per exigències de la seva feina. Sol ser un menú basat en plats de la cuina tradicional, a preu molt ajustat, amb un parell d'opcions per al primer plat i un altre, per al segon.

No és d'aquests menús dels quals ens volem ocupar, sinó dels que ofereixen un segment molt concret de restaurants, de gamma normalment alta i amb xefs que practiquen aquesta cuina que uns diuen «d'avantguarda», d'altres, «creativa» i, alguns, coses molt rares. Tot va començar, fa aproximadament trenta anys, a recer de l'arribada de la *nouvelle cuisine*. La cosa consistia a oferir, en lloc dels clàssics primer, segon i postres, un aperitiu, un parell d'entrants, un peix, una carn i una o dues postres, tot servit en mitges racionis. El sistema permetia provar més plats dels que compordrien un menú convencional, i va tenir molts partidaris, encara que no li van faltar detractors que es queixaven, la major part de les vegades sense raó, que amb aquests menús es quedaven amb gana.

Després, el menú es va anar estirant i va passar a denominar-se menú degustació. De cinc o sis mitges racionis es va passar a vuit o deu «mitges-mitges». La cosa va començar a complicar-se, tant per al cuiner com per a la clientela; però els menús degustació s'hi van fer un lloc, i no hi ha restaurant que es preui que no'fereixi almenys un. Però... la cuina d'avantguarda ho va trobar insuficient i va estirar aquests me-

nús encara més. Avui s'ofereixen menús compostos per quinze, vint o trenta tapes o tapetes, d'un mos o mos i mig, com a molt. Ja no són menús degustació, sinó que podem anomenar-los amb tota propietat «menús exhibició». La diferència més notable és en el fet que en el primer cas qui degusta és el comensal, mentre que en el segon qui s'exhibeix és el cuiner... oblidant unes quantes coses.

Aquests menús s'elaboren directament a la cuina. El comensal no té la menor capacitat de decisió, i es troba davant fets consumats. Moltes vegades ni se li diu en què consisteix: simplement se li van traient plats. La major part de les vegades, al final no és capaç de dir què ha menjat, de manera que és habitual que li lliurin el menú imprès. Per descomptat, i calculant una prudentíssima espera de deu minuts entre «plat» i «plat», aquests àpats s'allarguen dues hores i mitja o tres.

No és el cas d'una altra modalitat: el menú tancat. És tipus degustació, cinc o sis plats... però els que decideix el xef, que no és que limiti les possibilitats d'elecció: és que les suprimeix d'arrel. Veuran vostès: aquesta forma d'actuar, per molt de moda que estigui, parteix d'oblidar una cosa que cap cuiner hauria d'oblidar: que el principal capital del seu restaurant són els comensals. Siguem seriosos: per posar-se incondicionalment en mans d'un cuiner cal complir una sèrie de condicions que podríem resumir a ser un autèntic gastrònom, amb paladar lliure de prejudicis i ment oberta... i d'aquests, sent generosos, pot ser que n'hi hagi un de cada deu mil ciutadans.

Avui, amb la crisi a sobre, la tendència sembla anar pels mateixos camins que ja hem vist a París: oferir un menú, sobretot al migdia, donant diverses opcions al comensal, per descomptat menys que en una carta convencional, a preu moderat. És cert que dóna la raó al DRAE en l'assumpte de la «possibilitat limitada d'elecció», però val més una possibilitat limitada que la negació de la menor opció de canviar un plat. Vindrà bé recordar que no mana el que cobra, sinó el que paga, i actuar en conseqüència.

• LLAMBILLES • GIRONA • PUIGCERDÀ •

VISITI'NS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

The advertisement features three photographs of Masssegur's service points. The first shows the exterior of a Masssegur branch with a red sign. The second shows a branch with a "CASH" sign. The third shows a group of people standing next to a white and orange Masssegur service vehicle parked in front of a building. To the right, there is a large image of a red truck with a white Masssegur van parked in front of a warehouse.



professionals per professionals



• de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.

• de 3.000 m<sup>2</sup> de servei de venda.

• de 7.000 m<sup>2</sup> de magatzem.

• de 20.000 referències en

articles d'un sol ús,  
neteja i sanejament,  
parament i estris de cuina,  
manutenció i ordenació,  
material d'oficina,  
elements de protecció individual.

• assessorament, disseny i personalització d'articles.



[www.massegur.cat](http://www.massegur.cat)

• CENTRAL LLAMBILLES •  
Tel. 972 46 92 00 · [info@massegur.cat](mailto:info@massegur.cat)

• URBANCASH GIRONA •  
Tel. 972 20 27 49 · [urbangirona@massegur.cat](mailto:urbangirona@massegur.cat)

• DELEGACIÓ PUIGCERDÀ •  
Tel. 972 88 44 61 · [puigcerda@massegur.cat](mailto:puigcerda@massegur.cat)