

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès

Vint anys després de la primera edició, la *Guía Peñín* del 2010 ha estat presentada recentment. Amb gairebé 9.000 vins i caves tastats i ressenyats i la informació de més de 1.900 cellers, és el llibre de vins espanyols més llegit del món. Guia independent, absolutament fiable, consultada per milers de professionals i aficionats de Catalunya, Espanya i tot el món. Explicació detallada de tots els vins de cada zona vitivinícola, amb informació de les DO, cellers, vins i criteris de relació qualitat-preu. Pepe Peñín, conegut i respectat a l'Empordà i a la resta de les comarques catalanes, és avui el més influent i veterà crític vinícola espanyol en l'àmbit internacional. El seu equip de tast, que dirigeix personalment, està format per un grup de professionals d'anàlisi sensorial, entre els quals destaquen Maite Corsin i Carlos González. Recomanem als restauradors, botigues, cellers i aficionats que la consultin per a una bona formació i informació vitivinícola. Més informació: www.grupopenin.com.

Impressionant és l'única paraula capaç de definir l'èxit d'assistència al XI Congrés «El millor de la Gastronomia» que, per primera vegada, va abandonar la seva seu clàssica del Palau del Kursaal, a Sant Sebastià, per instal·lar-se a l'esplèndida Institució Firal d'Alacant. En aquesta ocasió, l'*alma mater* d'aquestes cites imprescindibles, el meu amic i col·lega Rafael García Santos, ha sabut connectar amb el que el públic demana. La idea era obrir un congrés gastronòmic a la gent normal, al consumidor final, sense per això deixar d'oferir una sèrie d'activitats dirigides al públic habitual, és a dir, als professionals de la restauració pública, als cuiners.

Ponències, tallers, concursos... i, de primer plat, un debat important, almenys a parer nostre: es pot popularitzar l'alta cuina? En una primera taula rodona no hi va haver acord. L'opinió d'un cuiner avantguardista com Quique Dacosta havia de contrastar forçosament amb la d'un consumidor com José María Íñigo. Dacosta va argumentar a favor del «sí», assenyalant que l'avantguarda influeix en la cuina del dia a dia: el que passa al cim de la piràmide va impregnant la resta fins a arribar a la base. És veritat, per descomptat: el que Ferrari o McLaren investiguen a la F1 acaba arribant al cotxe que conduïm els mortals, com la roba que dissenyen els creadors de la moda, la roba de passarel·la, acaba amb els canvis necessaris a les botigues *prêt-à-porter*.

Però passa com amb el típic jurament cinematogràfic dels testimonis d'un judici –als EUA, és clar–: jura vostè dir la veritat, tota la veritat i res més que la veritat? Bé, dir la veritat és fàcil; per dir tota la veritat cal saber-la; i per no dir res més que la veritat només cal no mentir ni imaginar el que no és. I l'alta cuina, entenen per tal la d'extrema avantguarda, no és, sento dir-ho, popularitzable. No és que jo cregui que no es pot posar aquesta cuina a l'abast de tothom, que tant de bo ningú tingués límits per dalt; és que crec que no tothom està capacitat per comprendre les creacions d'un Ferran Adrià, ni –baixem al materialisme– per pagar-les. D'altra banda, el que entenem, o el que els mitjans entenen, per «alta cui-

na» és una cosa embolicada en una aura una mica màgica, envoltada de cert glamur i, ho sento, dirigida a una elit gastronòmica. No m'entenguin malament: no tothom està capacitat per comprendre-ho tot, ni en gastronomia ni en cap activitat humana.

Ara bé, de tota aquesta cuina minoritària hi ha munts de coses, d'idees, d'ingredients, de tècniques, d'aparells, que acaben aterrant a les altres cuines, incloses les domèstiques: de què, si no, tindríem a casa plaques d'inducció. Però l'avantguarda consisteix a anar tastant, a –per què no– equivocarse. Si tens la sort que se t'aplaudeixi tot, doncs mira que bé; però al final queda el que queda. I és bo. Però, mentrestant, els experiments no són per al gran públic: al consumidor que, al final, és qui paga, cal donar-li realitats, i continuar investigant.

Perquè el que és clar és que al públic li interessa això. En aquest sentit, el congrés alacantí ha parlat amb claredat: plens tots els auditoris, tant en els tallers gratuïts com en els de pagament; la gent vol veure en acció Adrià, Dacosta, Berasategui, Subijana, encara que no els entenguin del tot. Vol endur-se a casa el fantàstic llibre de ponències, amb totes les receptes –unes 300– desenvolupades al congrés. És clar que li interessa la gastronomia, almenys en el pla teòric. Que després sigui capaç d'apreciar les creacions dels avantguardistes ja és una altra cosa; però un principi necessiten les coses, i assistir amb ànim participatiu a congressos oberts al públic, com «El millor de la Gastronomia», és una de les millors maneres de començar a fer camí. I és que a vegades el que es troba a faltar és més comunicació, o penetració, entre professionals i consumidors finals. També és important, i en ocasions com aquesta es produeix, l'acostament d'aquest consumidor al productor. I, encara que algú hagi anat al congrés a fer-hi un volt, veure de què anava i tastar una sèrie de plats i tapes elaborats per figures de la cuina a preus molt mòdics, ja rep un missatge, ja comença, gairebé sense adonar-se'n, a incrementar el seu interès. Serà per aquesta via, la del coneixement, per la qual el gran públic podrà arribar a l'alta cuina.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.
de 3.000 m2 de servei de venda.
de 7.000 m2 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.

Masegur
professionals per professionals

mes

www.masegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@masegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@masegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@masegur.cat