

Papers de vi

Núm. 80 · Hivern 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



SEMPRÒNIANA
Des del 1993

A Barcelona amb... **Ada Parellada**

**Compartim taula i conversa
amb la popular cuinera,
mentre maridem els seus
plats amb vins d'Alella**

El nou vi de 'Papers de vi'
es diu Bombolles i és
un ancestral de macabeu

El vi bullit a Arenys de Munt,
una tradició que cal evitar que
es perdi

La Ruta del Vi DO Alella
ens porta a conèixer
la Roca del Vallès

La Semproniana de Granollers

Compartim taula i conversa amb Ada Parellada, mentre maridem els seus plats amb vins d'Alella

TEXT: SÍLVIA CULELL
FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Comencem bé! I que no soni en positiu. Havíem quedat a la una del migdia d'un dia amb poca previsió de feina: "Tranquils, que podré estar per vosaltres, tinc temps fins passades les tres", ens va comentar l'Ada. Però la previsió en restauració moltes vegades falla... Nervis, el restaurant s'omple -bon senyal!-, s'omple molt i de cop, i l'Ada no pot estar per nosaltres. Així no havíem quedat? "Aquesta és la veritable realitat de l'hostaleria, la resta és comèdia", s'afanya a dir l'Ada, que "ha d'estar per tot". I és que avui parlarem de vi, però també de la realitat de la restauració, la manca de personal qualificat, la necessitat d'estar a punt pel servei sigui el dia que sigui, la poca previsió que es pot fer de l'afluència diària o els augments de preus dels subministraments. Però tranquils que, al final, amb el menjador controlat l'Ada s'asseu a taula amb Papers de vi.

Semproniana, un nom amb molta història

L'Ada Parellada és una veterana de la restauració, per gens i per voluntat. Per sobreviure ens diu que té uns horaris, una disciplina, gairebé militar: "Em llevo a les sis del matí, a les vuit



Parellada durant el dinar compartit amb l'equip de Papers de vi.

ja soc al restaurant..." I així tot el dia. Tot i que va començar la carrera de dret (el seu pare va decidir que continués amb la

Tot i que va començar la carrera de dret sempre havia tingut en ment obrir un restaurant

tradicció familiar de restauració només el primogènit), sempre havia tingut en ment obrir un restaurant i el Semproniana la va trobar. Semproniana és un nom que sempre ha acompanyat aquesta cuinera de Granollers, no només per origen i història (Semproniana és tal com s'anomenava Granollers), sinó també perquè la seva mare va estar a punt de dir-se'n: "Era el nom de la meva

besàvia, jo el trobo un nom preciós, però 'hi van perdonar' perquè no agradava". Però aquí no s'acaba la cosa: l'altra besàvia era filla de Caldetes i tenia una casa a Sant Vicenç que va estar sempre llogada. L'última de les llogateres, que va morir a la casa, es deia Semproniana. La família va decidir arreglar-la per passar-hi l'estiu i li va quedar Ca la Proniana: "Quan nosaltres hi

vam aterrar ens va quedar el nom de les pronianetes.” Però la història més entranyable és la del professor d’història de Granollers: “Estudiàvem que la ciutat era d’origen medieval i ens explicaven la història dels Vasos Apol·linars, la guia Michelin de l’època, unes copes amb la ruta entre Cadis i Roma inscrita a l’exterior, amb les parades per dormir i menjar indicades. Hi havia un nom, Semproniana, que els historiadors no acabaven de situar, i va ser un historiador local de Granollers que va insistir que havia de ser aquesta la ciutat que faltava.” L’any 1989, coincidint amb la proximitat de les Olimpíades i que la ciutat fos seu de l’handbol, va fer que es trobessin unes restes romanes confirmant la teoria del professor Estrada. Van haver de canviar els llibres de text. “Semproniana és un homenatge, no és només un record de la pàtria xica, és un homenatge a la perseverança del Sr. Estrada, una perseverança que volia també per mi i pel restaurant.” Vam obrir el 1993.

I mentre conversem, al restaurant no para d’entrar gent, ara és el torn “dels clients més antics que tinc, no fallen mai, cada setmana els tinc aquí”, diu orgullosa l’Ada.

Canelons de botifarra negra amb syrah

Parvus Syrah (Alta Alella)

I comencem amb un plat que, com els seus clients, és tot un clàssic al restaurant de l’Ada. “Fa molts anys que el fem, va ser un dels primers plats i va impactar molt. Fixa’t tu! L’any 1993 la moda imperant era la Nouvelle Cuisine, i era l’època dels foies i de la cuina afrancesada” i la botifarra negra i més concretament aquest caneló va ser tota una provocació. “I això ens va donar molt de caràcter. Ho vam fer inconscientment –cal dir que primer era una lasanya– i per tothom va ser la gran revolució.” Tot això els va donar una pista del que acabaria sent Semproniana i de com de necessari era i és tenir productes del país, estimar-los i fer-los lluir. “Tot i que sempre acabes tenint certes incoherències”, aclareix l’Ada: “No tot el que hem fet ha respost a un raonament.” La potència i greixositat de la botifarra negra fa que la proposta del vi, el Parvus Syrah, sigui tot un encert. La fruita, la frescor i el toc de joventut d’aquest vi combinen a la perfecció amb el plat. Un clàssic del Semproniana emparellat amb un vi atrevit i relativament nou.

El primer de la tarda, un bon moment per introduir el tema amb l’Ada: el vi. “T’agrada el vi Ada?” I d’una innocent pregunta en surt tot un debat. Tornem a trobar l’Ada més visceral: “M’agrada massa, de fet hi va haver un moment que vaig haver de parar perquè no es convertís en un problema.” Però també l’Ada més reflexiva, amb un discurs que té clar: “Em preocupa el prestigi que té l’alcohol, tinc fills joves i em preocupa, crec que és un tema que a escala de societat no portem gaire bé. Però, per una altra banda, visc en un país on la cultura del vi és una meravella, que a més hi ha tot un sector que s’hi dedica amb mestratge i és molt coherent amb el territori. És una dicotomia i una cosa que a mi em neguiteja.” Un discurs que no ve d’ara. Confessa que va estar més d’onze anys sense beure alcohol i ara en gosa fer un tast, un glopet, però això i prou.

De la proteïna animal a la cuina sostenible

Començar un restaurant amb el pòsit al cap de tot un santuari de la cuina catalana com és la Fonda Europa no va ser fàcil, recorda l’Ada. No volia replicar el receptari de la fon-

da, “les comparacions haurien estat odioses, era impossible millorar-ho, fer-ho millor que a casa”, i va ser amb aquest raonament que, basant-se en el patrimoni català i el producte local, l’Ada dona al Semproniana un caràcter propi. “Vist amb perspectiva potser era una mica pedant”, recorda amb un somriure: “Deia que feia les versions roqueres dels plats tradicionals.” Però també té clar que al final és el client el que et porta a decidir i fer la carta tal com és. De fet, ho

“Cada vegada estic més enfocada al meu client i al meu barri”

deu tot al client: “A vegades els has de parar els peus, però també és veritat que cada vegada tinc menys ambicions gastronòmiques enteses com a parafernàlia i decoració. Cada vegada estic més enfocada al meu client i al meu barri.” Però això no vol dir que l’Ada no hagi estat al cas durant aquest temps de les tendències del sector i fins i tot s’hagi avançat a algunes...



1. Xic caneló de botifarra negra, amb Parvus Syrah (Alta Alella).
2. Pastanagues rostides amb pesto, amb La Bella (Oriol Artigas).
3. Cassola de truita de patates i altres històries, amb Titiana Pansa Blanca.



Pastanagues rostides amb pesto

La Bella (Oriol Artigas)

Davant els nostres ulls tenim el plat de pastanagues rostides amb pesto. “Un plat que ens fa molta il·lusió fer, un vegetal directament així no hauria entrat mai a la nostra carta de fa alguns anys. La tendència era proteïna animal de principi a fi –explica l’Ada– i ara, més que un plat de tendència, és un plat d’evolució.” I per maridar-lo optem per un vi que també podem dir que és d’estil tendència, un vi que també busca la part més orgànica, més natural, com el plat. La Bella d’Oriol Artigas, un vi que gràcies a la seva elaboració, deixant-lo uns quants dies en contacte amb les pells, adopta un color que marida a la perfecció amb la pastanaga. També en gustos. Tot un encert per a un plat que combina la dolçor de la verdura amb la intensitat del pesto i la salsa de iogurt que l’acompanya. Un maridatge que ens condueix a parlar de la sostenibilitat i la implicació que hi té l’Ada i el món gastronòmic.

Salvar el món tres cops el dia

“A mi no m’agrada parlar de gastronomia elitista, quan parlo de sostenibilitat en l’alimentació parlo de la de casa, la del dia a dia.” L’Ada col·labora en uns quants mitjans, i també amb botigues i cadenes de comestibles per transmetre una cosa tan senzilla, però tan important, com que amb la nostra compra i la manera de cuinar “podem salvar el món tres cops el dia amb el que posem al cistell i al plat”. Transferir coneixement i seguir el costum de cuinar a



Ramon Ruiz i Sílvia Culell, a taula amb Ada Parellada.

casa amb receptes que optin per productes de proximitat, però sobretot sostenibles. De fet, a les parets del restaurant pengen les receptes de l’Ada, perquè qui vulgui se les pugui emportar fotografiades a casa. “Cuinar és important”, diu, però més “la compra, té un impacte molt més directe i evidentment si cuines no ets dependent de la indústria alimentària”.

Cassola de truita de patates amb altres històries

Titiana Pansa Blanca

I mentre parlem de sostenibilitat tenim a taula el següent dels plats a tastar, un de senzill que en moltes cases

podria ser d’aprofitament: una cassola de truita de patates que inclou també bolets, cansalada i diverses textures. En aquest cas la untuositat de l’ou i la barreja d’ingredients ens ha fet optar per un maridatge versàtil, un escumós, el Titiana brut del 2015. La frescor de les bombolles i el punt de sucre, pràcticament imperceptible, ens acompanya aquest plat, aparentment senzill, però complex en gustos. Mentrestant l’Ada continua parlant de la dinàmica dels restaurants tal com els coneixem fins ara: “La fera urbana és un client amb gana. És l’animal més perillós que et pots trobar en l’ambient urbà. A l’altura dels

lleons. Tenen una mirada molt intensa que et posa les piles i t’accelera a cent mil”, diu en un to graciós que amaga l’experiència de més de trenta anys en restauració. El Semproniana no vol assemblar-se a la Fonda Europa, al restaurant de casa on la pressió perquè els plats surtin a la perfecció és altíssima, però l’Ada ha mamat la cultura del servei i la restauració a l’antiga o, millor dit, a la clàssica: “Som l’únic restaurant d’aquest estil que espera els clients, els més actuals, són els clients que esperen la taula –explica–, però tampoc ho sabem ni ho volem fer de cap altra manera.” Però ens ho ha posat molt fàcil per deixar

Vins party-sans

Talcomraja
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180



anar la pregunta que en el sector fa temps que ronda: ha de canviar el model de restaurant tal com l'hem concebut fins ara?

El futur de l'Ada i el futur dels restaurants

En un restaurant vius una experiència única. Hi arribes, t'asseus a taula i immediatament et porten una carta, aquí ja tens la possibilitat de demanar un aperitiu o alguna beguda mentre tries uns plats i, amb la teva decisió, engegues una perfecta maquinària humana que es posa en marxa, "ben igual que aquells carillons de Nadal", ara que n'és el temps. 'Porti'm un pollastre', i tot es comença a moure per

fer-ho possible, 'no el vull amb patata, el vull amb moniato; no em ve de gust això, prefereixo allò altre' i el cambrer, el cuiner o qui convingui ho soluciona, s'adapta a les necessitats

Parellada pensa que els restaurants com els coneixem fins ara són un model en perill d'extinció

d'aquell moment i d'aquell client. Així és com coneixem els restaurants fins ara, però l'Ada té clar que "és un model

en perill d'extinció" i és, a més, inviable econòmicament, sobretot si es pretén respondre a uns valors: compra de producte de proximitat, transformació real del producte i tot això associat al pagament d'uns sous justos i el compliment de tots els drets laborals respecte als treballadors. Un discurs pessimista? Ens preguntem. "Més aviat del tot realista", conclou l'Ada mentre ja ens ha servit el plat següent.

Cua de vedella guisada amb celeri

Ivori Negre (Alella Vinícola)
Ara sí que toca proteïna animal, i en aquest cas la servim en forma de plat clàssic amb un toc d'Ada. La cua de vedella

guisada i acompanyada d'un vegetal força present en la cuina del Semproniana, el celeri. Li toca acompanyar-lo a l'Ivori negre, un vi fresc i de perfil també clàssic que combina la fruita de la garnatxa negra amb el toc especiat de la syrah que hi afegeix complexitat. Un bon tàndem al qual hem de posar bona nota.

L'escenari dibuixat abans d'aquest plat de proteïna animal pot semblar apocalíptic, però l'Ada insisteix que és un dels temes dels quals més es parla al sector i que ella té molt clar: "No hi paro de rumiar i m'atreveixo a vaticinar amb una bola de vidre que no té cap fonament científic ni sociològic que aquesta genera-



5. Cua de vedella guisada amb celeri, amb Ivori Negre (Alella Vinícola)



6. Postres de taronja i avellana, amb Castellruf Vi de Taronja (Serralada de Marina).



"Els crèdits":
7. Coca de papada de porc amb fulla de pastanaga.
8. Flam de coco.



T'agradaria començar aquest 2023 sabent i gaudint més dels vins?



entra a www.enoaula.com
t'ho posem molt fàcil



ció som els últims que viurem i que podrem anar a dinar a restaurants com aquest. Independents.” Hi haurà grans cadenes, “els Estats Units o fins i tot Anglaterra ja estan situats en aquest paradigma que ara ens està impactant”. Però hi continuarà havent restaurants com el Semproniana? Segur que sí, tot i que amb peròs: “Els independents i familiars costaran 300 euros i estaran oberts unes hores molt concretes.” Les cadenes tindran preus més competitius, “fan enginyeria financera, tenen centre de producció i punts de venda regeneradors, i això els permet tenir accés als millors llocs de la ciutat”. I la veritat és

que, després d'aquest vaticini tan amarg per als amants de la gastronomia de casa –com som tots els de l'equip de Papers de vi–, ens cal una mica de dolçor...

Postres de taronja i avellana Castellruf Vi de Taronja (Serralada de Marina)

Si hi ha algun maridatge harmònic al 100% en aquest àpat és aquest. La tria era fàcil, un vi dolç de pansa blanca que macera durant gairebé un mes amb pell de taronja per acabar passant un període curt en bota de fusta. Un vi dolç aromatitzat que ha casat fantàsticament bé amb unes postres senzilles, però molt completes:

una mousse de taronja amb pa de pessic d'avellana, escuma del mateix fruit sec i coulis de taronja.

Haviem promès parlar del futur no només de la restauració sinó també el d'Adà Parellada, d'on es veu d'aquí a uns quants anys. Ens diu que 'aquest futur' no serà d'aquí gaire. Té clar on vol finalitzar la carrera i és en un projecte

L'Ada vol finalitzar la carrera professional dedicada a la part més social de la gastronomia sostenible

que lligui el que l'ha marcat durant l'última dècada: la part més social de la gastronomia sostenible. “Els deu anys de vida laboral que em queden m'agradaria replantejar-los i dedicar-me de ple a un projecte social que tinc al cap i que probablement acabarà depenent d'agents externs i de l'administració pública.” L'Ada es refereix a un projecte que té la vista posada en els reffettorios de Massimo Bottura, tot i que donant-hi un tomb. Una alternativa als menjadors socials, elaborant amb aliments recuperats. “Es tracta de comprar el malbaratament per tal d'integrar-lo dins el sistema, però cal fer-ho en un restaurant que no estigmatitzi i que abasti tots els espectres de la pobresa, fins i tot aquells de pobresa circumstancial, fruit de la conjuntura econòmica com va passar per

exemple durant la pandèmia amb el sector artístic.” Però tot això donaria per a un altre reportatge.

Els crèdits

Hem parlat poc de vi i molt de restauració, però entre conversa i conversa Alella i els vins de la DO han format part del relat. “A Alella s'està fent molt bona feina i no puc deixar de sentir-la pròxima, soc de Granollers i això és casa, em van convidar al tret de sortida de la verema del 2019, m'estimo el territori, però a part d'això ho han fet molt bé, crec que és una DO que ha viscut un procés molt sòlid i encara li queda recorregut.” I en converses llargues i cuineres generoses i entregades, hi solen haver crèdits. A la taula n'hi ha hagut en forma de dos plats més, un arròs venere i una coca de papada de porc de companya d'un pesto de fulla de pastanaga, un altre bon exemple de la cuina d'aprofitament que practica l'Ada, i unes postres més, un flam de coco.

Marxem amb bon regust de boca i amb la sensació que podríem encetar moltes converses més amb l'Ada. De fet, ens hem quedat amb ganes de tastar una de les seves sopes, però per això tenim encara un parell de crèdits més, el llibre que acaba de publicar Sopes. Brous, escudelles i sopes fredes. Receptes familiars i dels millors fogons, un bon regal de Nadal per als cuinetes.

L'últim dels obsequis: una màxima familiar que exemplifica les etapes per les que ha passat l'Ada, treballadora incansable: primer, aprendre a fer; després, fer; a continuació, fer, fer; i finalment, deixar fer! ●

ORÍGENS ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona

Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona
Tel. 93 395 12 66

colljosep@gmail.com

viorigens.cat

Tel. 618 27 34 71

