

# Tiana, capital del país de la mermelada

Cristina Martorell és la persona que hi ha al darrere del projecte Mermelària

MARTÍ CRESPO

**S**i la Cristina Martorell ens hagués atès –tan bé com ara– fa set anys al porxo de casa seva, hauríem conversat amb una mestra d'escola bressol que deixava cada dia Tiana per anar a treballar a Mataró. Però just aquell 2014, qui sap si per alguna conjunció planetària, va decidir amb el seu marit de plantar maduixes al trosset de terra que tenien a casa. I en van sortir tantes, que va provar de fer-ne mermelada. I en van sortir tants, de potets, que els va anar regalant a familiars, amics i coneguts. I van agradar tant, les seves primeres confitures, que ja no ha parat fins ara, quan ens rep feliç d'aquesta trajectòria inesperada en aquell porxo ara reconvertit en l'obrador de Mermelària.

“No m’hi vaig trencar gaire el cap, amb el nom: Mermelària, per mi, vol dir el país de la mermelada”, ens explica per arrencar la conversa. I assegura del dret i del revés que mai abans d’aquella anècdota de les maduixeres no havia fet mermelada: “De vegades, la vida et posa les oportunitats al davant i jo m’hi vaig agafar sense pensar-m’ho gaire.” Des d’aleshores fins ara, la dedicació a Mermelària ha anat *in crescendo*: primer va compaginar-ho amb l’escola, després amb una feina a jornada parcial a Badalona i, finalment, es va fer l’obrador a casa i s’hi va capbussar del tot. La clau de les mermelades? A més de practicar molt, va fer cursos al Museu de la Confitura de Torrent, una iniciativa molt



Cristina Martorell a la sala de tastos de Mermelària.



Alguns dels productes que comercialitza Martorell.

llaminera de la cuinera i escriptora Georgina Regàs: “Hi vaig aprendre les tres coses bàsiques que calen: la poma per lligar i donar consistència, el suc de llimona com a conservant natural i el sucre també com a conservant, generador d’almívar i aportador de llustre.” Aquest “triangle màgic” de la confitura, la Cristina el quadra sumant-hi concentració i temps, dos elements clau en la cuina: “Cuinar és pura

alquímia, hi has de posar els cinc sentits: la vista, perquè el producte ha d’entrar pels ulls; l’olfacte, perquè les aromes i les olors ens connecten amb els records; el gust, tot un joc d’equilibris entre el sucre i la fruita... Al final, vull que els clients trobin el gust de la fruita que apareix a l’etiqueta.”

#### Tota mena de propostes

Amb aquesta fórmula, i el seu toc personal d’espècies, s’ha

atrevit a elaborar tota mena de mermelades, seguint els seus gustos o preparant-ne de personalitzades per encàrrec: de fruita, de verdura, de pètals de flors, de líquides (café, vi negre, cervesa artesana...). “Soc una mica kamikaze a l’hora de ser creativa, crec que els desafiaments formen part de la cuina”, assegura, tot i matisar que cada mermelada té el seu tractament i procés d’elaboració. Des que s’hi va posar, calcula que n’ha fet de més de dos-cents gustos, entre els quals tenen molt d’èxit la “clàssica” de maduixa, la de tomàquet amb alfàbrega i la de pèsols del Maresme. Perquè, a més de ser totes 100% naturals i sense conservants artificials (“Porten estrictament el que diu a l’etiqueta”), els productes que fa servir són de temporada, de qualitat i de proximitat. Amb aquest mateix criteri, mensualment organitza un taller i dinar degustació amb una fruita o verdura seleccionada com a eix transversal: “Així tenim temps de preparar la mermelada al matí i a les tres tothom en surt dinat i amb el pot cap a casa”, resumeix Martorell.

Parlant de potets: ara mateix aquesta veritable *self marmalade woman* calcula que en surten uns deu mil cada any del seu particular país de xaixa, Mermelària, que trobareu distribuïts en comerços, pastisseries i botigues d’alimentació des de Gavà, al sud, fins a Palafròlles, al nord. I també en trobareu, és clar, en algunes de les moltes fires de productes de la terra que es fan i desfan per Catalunya, com el Tast Tiana. ●

OSCAR PALLARÉS

INIGO SOMOVILLA