

● ● A BARCELONA AMB...

Paco Pérez

Maridem els vins d'Alella amb els plats del restaurant Enoteca (2 estrelles Michelin)



Si una cosa sorprèn pujant a l'últim pis de l'edifici de l'Hotel Arts és la vista i la proximitat al mar. A Alella i al mar... Un mar que connecta els tres restaurants amb estrella que Paco Pérez dirigeix a Catalunya: l'Enoteca, situat en aquest hotel; el Terra de S'Agaró, i *casa seva*, el Miramar de Llançà. Un mar que, per Paco Pérez, és molt més que un paisatge.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El cuiner Paco Pérez és des de fa alguns mesos el cuiner amb més estrelles Michelin de Catalunya. “Són sobretot un premi i recompensa per a tot l'equip que treballa amb nosaltres, som una família i l'equip ha viscut moments molt bonics gràcies a això. Passem moltes hores a cuina i sala, i els treballadors hi deixen una part d'ells mateixos per transmetre màgia”, explica. En suma sis, però després de passar unes quantes hores amb ell, parlar-hi de cuina, de la manera de viure-la i de l'esforç i dedicació que ell i el seu equip hi aboquen, és fàcil oblidar-se dels reconeixements i gaudir de la passió que converteix les professions en alguna cosa més. “Som transmissors no només de cultura, sinó també d'experiències i de vivències. Això ens dóna molta responsabilitat i, a casa, el que ens agrada més és transmetre, a través de la nostra cuina, com som i què pensem.”

Volem conèixer aquesta cuina i compartir amb Paco Pérez alguns dels vins de la DO Alella. Fer-ho serà fàcil: tant ell com l'equip que porta la cuina i la sala de l'Enoteca de l'Hotel Arts, encapçalats pel mallorquí Xisco Simón a cuina i Eduard Caldero de sommelier, s'han desfet en atencions des del primer dia de la proposta. El resultat, un dinar pre-Nadal en què a porta tancada, al restaurant, tastarem set vins de la DO que maridarem amb la cuina de Paco Pérez.

L'activitat humana modifica el paisatge i, de fet, es diu que es pot conèixer el caràcter d'una societat a través d'aquest. Seguint aquesta teoria, el cuiner Paco Pérez és mar i cuina mar: “Ser davant el mar és un dels factors essencials de la nostra manera de

ser i de transmetre. Som així i el mar té una importància reflectida a la carta, no només la d'aquí, sinó també de la resta de restaurants”, aclareix ell

Una cuina lligada al paisatge, una cuina amb gust de mar

mateix. I per què? “Som molt mediterranis, tenim el mar al damunt i ens agrada transmetre el nostre entorn: no només als restaurants d'aquí, la carta del restaurant de Berlín té

reflectida aquesta importància que donem al mar.”

Paco Pérez va néixer a Huelva, però amb només sis mesos els seus pares es van instal·lar a Llançà. “Sóc empordanès”, sentència amb orgull. I això, juntament amb l'amor pel producte, la qualitat i l'estacionalitat, es reflecteix en totes les cartes dels seus restaurants. “Ofereix elaboracions que parteixen de la base del producte i el seu moment òptim, però sempre buscant aquest punt d'imaginació que ens trasllada a un moment de màgia aplicat a la gastrono-

mia.” Tot tenint en compte el paisatge, el fet de ser mediterranis i posant especial atenció a la manera com el comensal degusta. “Tot és important i quan creem plats tenim molt en compte com el percep el client: la vista, l'olor, el gust, i la seva intensitat... Probablement l'olor és un dels aspectes en què més ens fixem per la importància que té en aquesta percepció.”

Avui, a més de cuina, hem vingut a parlar de vi, i més concretament d'un vi que també toca el mar, en beu i es veu des de la magnífica atalaia de l'Hotel Arts, el vi de la DO Alella. El Paco ens avisa: “Entre setmana no bec vi, tot i que m'agrada molt. Li reservo el diumenge, vi i feina no són compatibles.” Una mostra més de com aquest cuiner de l'Empordà es pren la seva professió.

I el primer convidat alellenc a taula, a part dels presents, és el cava Bouquet d'A Plaer Escumós, de Bouquet d'Alella, elaborat majoritàriament amb pansa blanca i una mica de chardonnay, que s'encarrega de donar la benvinguda als entrants que arriben des d'unes aigües també pròximes, les que toquen la costa del Marroc. Un pop viatger amb emulsió de safrà i herbes, fregit en tempura. Cruixent i ideal per a aquest escumós. Al seu costat, una divertida interpretació del clàssic ànec amb peres, sobre una base cruixent. L'Eduard expressa el que tots pensem: “Aquest escumós hi va ideal, posant al davant tota la part més fresca de les herbes aromàtiques, els cítrics i la vivesa de les bombolles... Una ampolla ideal per començar i perquè ens prepari el paladar per al menú que comencem.”

Però abans de continuar volem saber si el Paco coneix els vins d'Alella. “Sí que n'he



Els sommeliers Eduard Caldero (Enoteca) i Silvia Culell (Papers de vi) van triar els plats de Paco Pérez que tastaríem i els vins de la DO Alella que els maridarien el dia de l'àpat-entrevista.



L'equip de Papers de vi va compartir taula, àpat, vins i conversa amb Paco Pérez i el sommelier d'Enoteca, Eduard Caldero.

sentit a parlar; i tant. És una denominació molt petita, però per alguna cosa serveix allò de 'en el pot petit hi ha la bona confitura', oi?" I afegeix: "I m'heu dit que és una de les denominacions més antigues del país, no?" Els allelencs no dubten a respondre que, de fet, "els romans ja hi feien vi i era una de les zones més importants en producció de Catalunya." El Paco ho aprofita per escombrar cap a casa: "Però la vinya va entrar per l'Empordà, oi?"

Estem a les portes d'acomodar la tardor, però en el menú que just comencem gaudirem encara d'aquesta estació. La preferida del Paco juntament amb la primavera, perquè "hi ha una explosió de gustos i colors; a la cuina hi ha dos moments màgics: primavera i tardor". Doncs tastem-la. I el primer dels plats ens porta dos productes estacionals,

"El *terroir*, com en el vi, també mana a la cuina, i molt"

la carxofa i la tòfona, que amaguen unes espardenyas amb salsa carbonara. Serà el Foranell Picapoll de Quim Batlle l'encarregat, en aquest cas no de competir-hi sinó d'acompanyar aquesta atrevida combinació. "En aquest

plat mana molt la carbonara", avisa el Paco, i sabem que no és un plat fàcil per a un vi, però s'afanya a dir: "Si ens hem de fiar del nas hi va bé segur..." Seguint amb el mar que avui connecta cuina, paisatge i vins, li expliquem que *foranell* és com s'anomena a Tiana el vent que ve del mar. Després del tast, cuiner i sommelier estan d'acord que "és un vi amb molta personalitat, mineral i salí, amb un toc que recorda Jerez", i la conclusió és que el maridatge no podria ser més encertat. "M'agrada", sentència el Paco, no sense abans afegir: "S'ha de reconèixer que aquest tipus de vins, amb tanta personalitat, o

agraden o no agraden, no hi ha terme mitjà." El vi ens porta a parlar de la comparació entre les sinonímies pansa blanca i xarel·lo. Són la mateixa varietat? Així ho diu la genètica, però l'Eduard s'apunta al debat: "Una cosa és el genotip i l'altre el fenotip. L'entorn condiciona i segur que el sauló aporta unes característiques a la pansa blanca que no té el xarel·lo." "Però és que el *terroir* mana tant -apunta el Paco-. També en la cuina! Aquesta espardenyia que us heu menjat és de l'Alt Empordà, i si en menges una del Baix Empordà no té res a veure." Paco Pérez ho té claríssim, cada cop s'elabora

més bé, es milloren tècniques, però cada *terroir* té les seves característiques i això que s'ha fet tan evident en el vi, és també real en els productes que utilitza a la cuina. I parlant de productes i d'estacions, trobem un altre lligam: "El pèsol és un dels meus productes estrella durant la primavera, i un dels millors productes de Catalunya, els tinc no només a casa sinó a tots els restaurants on treballo." El Maresme és una de les zones que en produeix i ho aprofitem per explicar-li que, a Alella, durant anys es van cultivar entre les fileres de ceps en l'època de l'any en què la vinya reposa.

I continuem amb un joc de mar i muntanya, el fricandó de llagostins que es casarà avui amb el Raventós d'Alella Allier; però d'una anyada antiga, concretament la del 2009 (actualment al mercat ja trobem la 2015). "El fricandó, el relacionem sempre amb carn, aquí ens agrada fer aquestes coses. Descobrir, sorprendre i jugar; però per fer-ho s'ha de tenir coneixement del producte." Un plat que ens torna a portar al paisatge, el paisatge de Paco Pérez i el seu Miramar: "Allà tenim mar, muntanya i també horta, tot el que posem en aquest plat." Però el dubte està a saber si maridarà o no, i el Paco continua refiant-se del seu nas: "En nas el trobo merave-



Paco Pérez, a la cuina, valorant la qualitat d'uns rovellons amb el cap de cuina d'Enoteca, Xisco Simón.

llós, amb molts dolços, fruita...” L'Eduard el segueix explicant: “Hi ha vegades que busquem contrastos, altres afinitats per textures, també maridatges cromàtics. Intentem jugar amb tots els sentits i amb la cuina del Paco hem de buscar vins amb longitud, amb caràcter, com aquest.” Flor seca, bona oxidació, l'intent aquí és jugar amb l'harmonia, la textura del llagostí, la profunditat de la salsa de fricandó, l'estragó que refresca el plat. I la conclusió de sala i cuina és que vi i plat van de bracet, lliguen a la perfecció. El mar, un cop més, sembla haver-nos-hi ajudat.

Aprofitem l'avinentesa per fer una foto, i el parament de la taula amb copes, moltes copes, sembla anunciar que s'acosten festes: “Diran que som uns borratxets”, diu el Paco fent broma, i ens recorda que avui fa una excepció, cosa que li

agraïm profundament. Però, encara que per pocs dies, és tardor i així ens ho demostrarà el plat següent.

Hi ha gent que cuina i gent que fa gastronomia. La diferència segons Paco Pérez és clara: “S'ha de buscar l'excel·lència i aquesta està directament vinculada no només a les hores que hi dediques, sinó també a la passió que hi poses.” La paraula clau és *vocació*. Els que la posseeixen en la restauració converteixen el restaurant en el seu *modus vivendi*: “Ens agrada fer feliç la gent a través d'allò que sabem fer que és cuinar. En totes les professions hi ha gent vocacional i gent que no ho és. I tots sabem identificar-ho, sigui amb un metge, un botiguer o un pescador.” I apareix el mar de nou: “La pesca abans era vocacional, ara ja n'hi ha pocs que ho facin... Pels pescadors d'abans el mar era

la seva vida, ara molts hi van perquè no tenen més remei per sobreviure, però de vocacionals en queden molt pocs.”

Mentre fem aquesta reflexió tenim a taula l'arròs de tardor. Una de les especialitats de Pérez. “A casa som molt arrossers, i ens agrada de totes maneres. Sempre en tenim algun a la carta i molta gent ve expressament per menjar arròs.” Una cuina que torna a

“Sense vocació és molt difícil fer les coses ben fetes, jo sóc cuiner de vocació”

lligar amb el paisatge de l'Empordà i que, aquesta vegada, incorpora un altre dels productes de temporada i local, els bolets. I per a aquest plat,

un vi negre. Però “quins vins s'adaptin millor a Alella, els negres o els blancs?”, pregunta el cuiner. Doncs a jutjar pel vi que tenim a taula, el Vallmora d'Alella Vínicola, una garnatxa negra d'altitud, sembla que tots dos colors s'adaptin a la perfecció. Però tot i això, li expliquem que el 60% de la superfície vinícola de la denominació està cultivada amb pansa blanca.

L'Eduard ens explica el maridatge: “Tornem a tenir aquí la tardor i per maridar-la hem optat per aquesta garnatxa que també ens porta al bosc, a passejar per entremig de pinassa, amb la seva part més balsàmica i tonificant.”

Només ha calgut una cullerada perquè el Ramon, el director de *Papers de vi*, exclami emocionat: “El millor arròs de la meua vida.” “Som arrossers nosaltres, ja us he avisat”, li

Pop viatger amb emulsió de safrà i herbes, fregit en tempura, i ànec amb peres, sobre una base cruixent. Maridatge: Plaer escumós (Bouquet d'Alella) / Espardenyes a la Carbonara. Maridatge: Foranell Picapoll (Quim Batlle) / Fricandó de llagostins. Maridatge: Raventós d'Alella Allier / Arròs melós de tardor. Maridatge: Vallmora (Alella Vínicola) / Llobarro, sedós de calamar i calamar guisat. Maridatge: La Rumbera (Oriol Artigas) / Colomí amb huitlacoche, mole de mil dies i dumplings. Maridatge: AA Orbus (Alta Alella) / Postres i petits fours. Torrija amb fruita vermella i merenga. Filipino de gerds. Panna cotta amb cruixent de caramel. Bombó de caramel salat. Maridatge: Penjat d'un fil (Can Roda).





Paco Pérez a la terrassa d'una de les suites de l'hotel Arts. Al seu darrere, la ciutat de Barcelona i, al fons, la Serralada Litoral en termes municipals de Santa Coloma, Badalona, Tiana, Alella, Teià, Premià i Vilassar.

respon el Paco, que afegeix: "I el maridatge és fantàstic." Però la pregunta anterior referent a blancs i negres era intencionada, la cuina de mar que proposa Paco Pérez és, definida per ell mateix, "fresca, molt senzilla i subtil, i això fa que costi encaixar-hi els negres, sobretot si tenen molt grau; hi funcionen millor vins sedosos, sense punxes". I és per això que en les seves cartes busquen referències d'aquesta categoria que respectin la fluïdesa i l'elegància.

Però el menú no s'acaba aquí, ens queden encara dos plats, i el que segueix és una proposta atrevida en què el mar torna a ser el protagonista: llobarro, sedós de calamar i calamar guisat. "Són dos plats en un -explica-, el clàssic calamar farcit, acompanyat d'un llobarro i garoina, dos plats que hem unificat, també com un joc." "Un glop de mar", diu l'Oscar Pallarès, redactor en cap de *Papers de vi*. L'acompanyem amb un vi,

també atrevit, la Rumbera d'Oriol Artigas. Una pansa blanca d'un productor amb un discurs franc i directe. Un productor també amb vocació, com el Paco, també atrevit, com aquest plat.

"Hem de defensar la nostra cultura i la nostra història, però hem de continuar evolucionant i avançant"

Ressona al meu cap un article llegit fa poc en què es parlava de la necessitat de "popularitzar l'alta gastronomia". Com es fa això?, pregunto a Paco Pérez. Per ell la resposta és clara: "Per mi només té una resposta i és que quan vagis a menjar un pollastre, sigui un bon pollastre, i quan vagis a menjar una hamburguesa sigui una bona hamburguesa, i

això serveix per a tot. Hem de cuidar el producte i les elaboracions, des de la més senzilla a la més complexa. Hem d'aconseguir que les coses quotidianes estiguin ben fetes i siguin honestes." El sommelier d'Enoteca, l'Eduard, té clar que el restaurant, tot i ser en un dels hotels més luxosos de la ciutat, no tanca portes a ningú: "S'hi tracta igual la persona que s'ho pot permetre sempre que vol que la gent que estalvia tot l'any per poder venir-hi un cop. És un restaurant obert a tothom."

I així arribem a l'últim plat abans de les postres, un plat que fusiona cultures, la catalana amb la mexicana. "En els nostres plats ens agrada trencar la tradició respectant-la, per buscar coses noves." I així ens predisposem a tastar el colomí amb *huilacotche*, mole de mil dies i *dumplings*. Un plat visualment atractiu i gustativament parlant complex i potent. L'acompanyem amb l'AA Orbus, d'Alta Alella. El

mole de quasi mil dies mereix una explicació: "Ve de Mèxic i el tractem com les mares del pa o com les soleres del vi de Jerez, és a dir, no deixem que s'acabi." Un plat amb gustos i elements mexicans que té molta relació també amb Catalunya, explica Pérez: "Incorporem cuina de més enllà, sí, però el *huilacotche* té el seu símil a casa nostra, amb les carboneres. És un fong que es fa al blat de moro; i el mole té també una relació molt directa amb un romesco, tot i que té molts més ingredients." Perquè el Paco té clar que cal defensar la nostra cultura i la nostra història, però no sense afegir-hi que "cal continuar evolucionant i avançant", i això només és possible trencant esquemes: "Si només s'hagués posat al plat producte de territori no tindríem el pa amb tomàquet."

El maridatge torna a ser de de mar. L'Eduard el justifica: "L'emulsió i la potència de la salsa lliga a la perfecció amb els cacaos d'aquest vi, i la part picant, que podria ser la més difícil, també l'aguanta, és un gran vi i un gran plat."

I la tradició ens porta a les postres, amb una *torrija* (torradetes de santa Teresa) amb fruita vermella i merenga, que s'encarrega de fer passar la mar de bé el Penjat d'un Fil de Can Roda. Un dolç que també parla de la tradició i un patrimoni vinícola que segons Pérez "cada vegada agafa més força". I parlant d'una altra tradició, la de Nadal, complicada de gaudir-ne en plenitud per a la gent de restauració, ens acomiadem, perquè arriba l'hora en què el Paco ha de tornar a veure el seu mar, el de Llançà, el de l'Empordà. ●

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

