

# Papers de vi

Núm. 87 · Primavera 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## Compartim àpat i conversa amb Carne Rusalleda al Cuina Sant Pau

Maridem els plats de Murilo Alves  
i Raül Balam amb els vins de la DO Alella

Analitzem l'evolució  
de la superfície de vinya  
al territori DO Alella

Som terra de dolços?  
Tastem tots els vins  
dolços d'Alella

Vilanova del Vallès aposta  
per recuperar el seu passat  
vinícola

# L'esperit del Sant Pau: Carme Ruscalleda

De São Paulo a Sant Pol i de la Ruscalleda al Ruscalleda. Raül Balam i el brasiler Murilo Alves són els nous responsables del Cuina Sant Pau, el que va ser el restaurant de Carme Ruscalleda i que ha tornat a obrir portes al seu estimat Sant Pol. La xef catalana més estrellada no hi és, però és impossible parlar-ne sense que el seu nom ressoni a tots els racons d'aquest emblemàtic local. En Raül no té relació amb el vi per motius que el nostre lector ja coneix. Ell no ens acompanyarà, però avui dinem i conversem amb la seva mare mentre gaudim dels plats del Murilo i els vins de la DO Alella.

SÍLVIA CULELL / FOTOS: JORDI DOMINGO



Carme Ruscalleda i l'equip de *Papers de vi* escolten amb atenció les explicacions de Murilo Alves sobre un dels plats servits a l'àpat.

**C**arme Ruscaldeda és ordre i puntualitat. A l'hora en punt es presenta àgil, vital i alegre a la cita. Entra per la porta de l'antic Sant Pau com segurament ho va fer durant els trenta anys que el va regentar. Als seus ulls es nota la feina ben feta, la feina dura i constant d'una dona que s'enorgulleix de la seva trajectòria i de cadascun dels passos que la van portar a aconseguir set estrelles i ser la dona cuinera catalana més coneguda internacionalment. Vitalitat, alegria i molt coneixement. El seu cap no para de treballar i de la seva boca només surten records, vivències i molta experiència i memòria gastronòmica. Una conversa que avui combinem amb la seva passió pel producte de proximitat i la voluntat de conservar el valor de la cuina.

#### El vi, llums i ombres

"A casa meva, el porró sempre era a taula, potser perquè era filla de pagès. Un dels millors berenars era el més ràpid de preparar: pa, sucre al damunt i ben regat amb el mateix porró." Perquè, tal com explica, el vi a la Mediterrània era considerat aliment. El que prenien a casa era de poca graduació, un vi novell venut a doll i de la temporada. "He vist penjar el ram i observar com la branca de pi s'anava fent seca. No deixava de ser un calendari, penjat a la finestra." En parla amb certa nostàlgia, però feliç i orgullosa de formar part d'una cultura de vi: "Jo n'he fet molts, de berenars així, però confesso que no n'he fet mai per als meus fills, segurament perquè el concepte social d'aquest berenar va anar canviant, semblava que fos acompanyar cap a l'alcoholisme..." Però té clar que no hi té res a veure. En parla de manera transparent, directa. "Fent referència a l'alcohol, el Raül ha explicat en un llibre que nosaltres, els seus pares, vam ser els primers camells que li vam oferir una copa. Sí, probablement. Però també m'ho van fer a mi i no em va passar res..." La Carme té clar que les addiccions i l'alcoholisme són "un problema mental que, si l'amagues o el desconeixes, et pot atrapar i destruir-te la vida". Ho explica tranquil·la, sabent que el Raül ho té controlat i convençuda també que "és verí i un plaer,

però la bona cuina quan troba el vi adequat puja un graó". Justament això és el que venim a comprovar...

#### Per començar, sempre bombolles Roura Brut

Anem per feina. Hem vingut a tastar Alella amb la Carme i veníem amb els deures fets. Sabem que li agrada el cava i per això comencem amb bombolles. "Per mi el cava és un vi de deshora. Què prendrem? Un cava. Trobo que s'hauria de convertir en una lluita, això de prendre cava: lliga amb tot, és versàtil i és per això que ha triomfat al Japó, lliga molt bé amb la seva manera de ser", explica la Carme, que durant tot el dinar anirà traient a pessics l'experiència i l'aprenentatge d'aquesta cultura que tant li agrada.

Aprofitem aquest prelude de bombolles de pansa blanca que no van acompanyades de plat per parlar de la influència de les altres cultures i, en concret, la japonesa a la cuina del Sant Pau, de la Carme i ara del relleu, del Raül i el Murilo.

"Quan hi vam anar no sospitàvem que de tornada ens n'emportaríem tant de coneixement, tants productes, tantes tècniques..." El que en un principi era un repte professional els va acabar donant també eines per cuinar i enllaçar les dues cultures. "Jo vinc del sector tocinaire i allà en vaig aprendre molt, sobretot en tema de menuts. Allà s'ho mengen tot, probablement per la cultura d'illa i l'enginy de no llençar res. Tot i que ja en sa-

#### "A casa meva, el porró sempre era a taula, potser perquè era filla de pagès"

biem, allà hem après que la higiene és la cosa més important: abans ja ho fèiem net, però ara ho fem impecable." Això, per no parlar de la manera de marinar els peixos, "que no té res a veure amb la nostra salaó", apunta la Carme, o del brou dashi, que ja forma part de la cuina dels Ruscaldeda des de fa anys.

I tornem al cava, el que tenim a la copa, el Roura brut, amb un 70% de pansa blanca que combina amb la chardonnay. "El cava ha crescut en



Ceviche de vieires, llet de tigre de mango i maracujà, anet. Tataki de tonyina amb quètxup de maduixa i sorbet de maduixa. Saltat de bolets silvestres amb ou, crema de castanya, botifarra negra i demi-glace de carn.

ò.p.



qualitat, abans eren tots molt agressius, ara són més delicats, més elegants”, afirma la Carme mentre gaudeix de la copa que té entre mans: “Davant una cuina evolucionada, no hem de tenir por de combinar-la amb els nostres escumosos.”

Mentre la Carme conversa, un discret però efectiu Murilo Alves va traient el cap, atent al moment de passar el protagonisme als plats, els seus plats. “No t’enfadis, Murilo, però menjaré poc, que ja he esmorzat molt bé avui. Et lleves i s’ha de posar benzina bona!”, li diu la Carme en un to dolç. El brasiler somriu i ens posa el primer dels plats a taula.

#### **Fusió i evolució, dos conceptes clau del Cuina Sant Pau**

#### **Ceviche de vieires, llet de tigre de mango i maracujà, anet Supermarfil**

Murilo és la meitat del relleu del Sant Pau: tant ell com el Raül són “cries” d’aquest restaurant encarat al mar maresmenc. Com a relleu natural de la Carme, tots dos han viscut i treballat l’experiència japonesa. “Les cultures sempre sumen, hem d’anar pel món, com deia Miró, amb una corona d’ulls.” Una imatge que la cuinera no para de reivindicar: “El cuiner ha de portar sempre aquesta corona d’ulls, però també de Nassos i de boques, deixar-te seduir, sense perdre la teva visió, la teva raó de ser.” I ho diu referint-se a l’evolució i la creativitat. Dos conceptes que considera bàsics, però portats amb mesura. Integrar, per ella, significa polir, evolucionar, sense que això signifiqui carregar-se una cultura. “Abans, les verdures es rebullien i ara hem vist que un vegetal no ha de perdre ni el verd ni la forma. N’aprenem, de les cuines asiàtiques: tallar més petit, estalviar temps de cocció, costos d’energia, un control més precís de la mossegada, una millor preservació del color...”

I la bona evolució ens porta a parlar del plat i del vi. El plat, tal com explica Murilo: “La idea d’un ceviche americà que no teníem al Brasil per tradició, però hi afegim la fruita de la passió i el mango que sí que formen part de la nostra cultura”, per maridar-lo en una altra evolució. La reedició d’un vi d’Alella dels anys 60, ara recuperat de manera més polida i adaptada

al consum del segle XXI. “Tinc la sensació que aquesta evolució en els vins ha fet que s’acostin més al client general. Ara els vins d’Alella són considerats vins frescos. És una postal que ens fa molt atractius al món gurmè”, diu convençuda la Carme: “La cuina i els vins han anat en paral·lel i ja no es poden entendre els uns sense els altres.”

#### **El Maresme ‘en rosé’ al plat i a la copa**

#### **Tataki de tonyina amb quètxup de maduixa i sorbet de maduixa Can Roda escumós rosat Elles**

Quina harmonia de colors i quin goig a la vista! El cuiner Murilo continua fent de cambrer destre i ens serveix el plat següent. Un homenatge al Maresme i a un dels productes que més l’identifica: les maduixes. “N’he collit moltíssimes, de maduixes, i plorant! En diumenge, per poder anar a mercat a Barcelona el dilluns, que era molt bo. Preparava les cistelles amb falgueres, res de plàstic ni paper, encara ara les preparo així”, recorda la Carme. I de nou una doble fusió. L’experiència dels restaurants Sant Pau i Moments. La cuina maresmenca feta a la japonesa, un tataki de tonyina marinada

amb ponzu (soja, llima i gíngebre) amb quètxup i sorbet de maduixes naturals. L’acompanya un maridatge en color i amb bombolla. L’escumós rosat de Can Roda Elles. Un homenatge a les àvies de la família. Un manifest que fa reflexionar la Carme: “Vaig tenir la sort de poder anar a escola. Però a una nena,

#### **“La cuina i els vins han anat en paral·lel i ja no es poden entendre els uns sense els altres”**

ningú no li preguntava què volia ser de gran. Les nenes, a casa o a treballar. Per sort això ha canviat i molt.” I, tot i ser autodidacta, Ruscalleda té clar que la formació ho és tot. Ho diu una persona que acaba de rebre un honoris causa a la Universitat de Barcelona, una cosa que l’ha feta immensament feliç. “Sense formació i sent autodidacta, sempre m’he sentit a la corda fluixa... Per això m’he fet un tip de formar-me, de ser perseverant i constant, no he parat ni paro.”

I tornem al vi i al plat: “Els rosats estan agafant molta volada i han conquerit aquest espai fent-ho molt bé, s’ho mereixen”, reconeix la Carme. I de la formació i la necessitat d’introduir a les escoles una assignatura que es digui cuina i nutrició, parlem de la cuina de casa: “No podem perdre el cuinar perquè perdrem qualitat de vida. Habitent en un dels països amb més longevitat gràcies al menjar. Hem de descobrir el valor que té i posar-ho a la llista de les coses importants. Hi ha famílies que no compren mai fresc i això és perillós.” La Carme no para de fer pedagogia, de fet, és aquest un dels motius que la va empènyer a escriure llibres. Una altra cuina de producció, la d’escriure, que no para. Explica que tot va sorgir d’uns berenars culturals que organitzava al Sant Pau, on convidaven productors, forners, pagesos, pescadors, corresponsals de guerra... La Carme agafava notes que editava, imprimia i repartia entre el personal. Aquest va ser l’embrió de *Cuinar per ser feliç*, el primer llibre publicat l’any 2000. Des de llavors n’ha fet a desenes, l’últim titulat *La paella pel mànec: consells i receptes per*



**Murilo Alves, entre cassoles, a la cuina del restaurant.**

*cuinar bé i viure millor.* I, parlant de llibres, parlem també de col·laboracions: “No parem de fer receptes noves amb el producte de sempre. Emparellant-ho amb les cultures, com aquí, que ho fem també amb la brasilera.” Les col·laboracions i les parelles interculturals ajuden a fer la cuina divertida, explica: “Amb la gastronomia ens passa que ens agrada molt comentar, consumir, cada vegada és més present a xarxes i al món audiovisual, però no cuinem.” I, tot i ser conscient de les noves eines i també de la situació social i cultural, insisteix a fomentar la cultura del cuinar: “Quan es forma una família, dins la llista de coses a fer i obligacions, hi ha d’haver la de la nutrició i la cuina. A les cuines de les nostres cases han de desfil·lar els grans èxits de la cuina catalana. També hem de saber fer un fricandó i els nostres fills han de poder tastar-lo. Així de grans sabran triar i tindran a la memòria els sabors purs.”

**Compromís i respecte, les constants familiars**

**Saltat de bolets silvestres amb ou, crema de castanya, botifarra negra i demi-glace de carn**  
**Vallalta Vinícola Guillem**

Alella és variada en estils i ara toca un negre. De fet, una de les últimes incorporacions al territori DO, un vi natural d’una producció limitada de 400 ampolles. Es diu Guillem (el vi) i és de l’alt Maresme. “De moment hem tastat molts bons vins –ens informa la Carme– i, tot i que

**“Quan vam decidir plegar, vam dir al Raül que ho continués, però va decidir que no. És el vostre camí i jo tinc el meu, ens va dir”**

encara patim de *riojitis*, que és a tot arreu, insisteixo que hem d’estimar i cuidar el producte que tenim, el nostre.” La Rioja i França, explica la Carme, tenen orgull de producte i acompanyen l’elaborador: “Aquí, els petits productors es veuen collats per les exigències administratives, no m’estranya que

es manifestin.” Li expliquem que el projecte de Sant Cebrià de Vallalta neix de la passió d’un professor de música, el Bernat: “Això és futur, se’ls ha de poder acompanyar. Es van plantant noves vinyes en llocs on ja n’hi havia. Jo he posat ceps de moscatell a casa per recordar la meva infantesa. El meu avi tenia un moscatell de gra petit i de color or que era tan bo de menjar amb pa amb tomàquet i seitons...”, la Carme es deleix i ens deleix.

I aquesta nostàlgia amb aroma de moscatell, la fa tornar a casa, al Sant Pau. “Quan vam decidir plegar, vam dir al Raül que ho continués, però va decidir que no. És el vostre camí i jo tinc el meu, ens va dir, just el que jo hauria respost al meu pare. Ho vaig entendre.” Però l’espai del Sant Pau continuava funcionant a porta tancada: “Hi venien escoles, hi fèiem presentacions de productes, receptes per a altres... i un dia que havíem de treballar per a uns americans, el Raül i el Murilo ens van venir a ajudar i es van engrescar veient que tot seguia igual.” I per això es diu Cuina Sant Pau: “Perquè l’única cosa que no han tocat, que segueix igual, és la cuina.”

La Carme confessa que mai ha empès els fills a seguir la restauració. De fet, li hauria agradat que estudiessin. Però el que volia era que fessin una cosa que els agradés, que els fes feliços. “Però la cultura del treball, o millor dit de l’esforç, si que els la vaig fer practicar.” Ambició per fer les coses ben fetes, compromís i respecte han estat màximes presents a la família Ruscalleda. “Respecte és una de les paraules que té més valor, per la gent que et porta el producte, a l’hora de servir bé el vi, per la gent que el paga...” I ho va fer tan malament que tots dos es dediquen a la restauració, i de costat! Mentre que el Raül és la mitja taronja de Murilo al Cuina Sant Pau, la seva filla, la Mercè, va obrir just a tocar, aprofitant el meravellós pati del Sant Pau, el Jardí del Sant Pau.

I la pregunta per a la Carme, pensant en el Murilo i el Raül, és: “Et demanen consell?” “Sí, estic a la seva disposició. Visc al davant... El Sant Pau forma part de la meua vida”, ens respon orgullosa.



Taco de llamàntol amb guacamole, alga deshidratada, pico de gallo, cebetes osmotitzades i caviar de llima. Bao de costelles de porc durroc, salsa hoidi, menta i cogombre adobat. Quindim. ò.p.



La dolçor moderada del Quindim, la versió que ha creat en Murilo de les postres brasileres que prepara la seva mare, va maridar a la perfecció amb el Dolç de neu d’Alta Alella.

## Recordar els inicis per evolucionar

**Taco de llamàntol amb guacamole, alga deshidratada, pico de gallo, cebetes osmotitzades i caviar de llima**

**Titiana de Can Matons Vi de Guarda**

La Carme relaciona i reacciona mentalment de pressa, molt de pressa. "Titiana... Parxet! Ens van acompanyar molt, a nosaltres." Això la fa tirar enrere, fins al començament del Sant Pau, i recordar que no tot va ser fàcil. "Hi ha una estadística que diu que si un negoci arriba a deu anys ja veus si té o no té futur." El pacte familiar va ser esperar aquests deu anys i decidir que

**"L'evolució és necessària en tots els àmbits, i els restaurants s'han de reinventar"**

si el negoci no rutllava farien un pas enrere i tornarien a obrir una botiga, però no cal dir que va rutllar. Durant aquesta primera dècada van convidar diferents personatges per parlar de la cuina pobra, però plena d'enginy, i deixar-la plasmada en un llibre. Van demanar ajuda al Consell Comarcal del moment, però no en van obtenir resposta: "Finalment, el vam poder fer gràcies a la col·laboració de Parxet, que juntament amb nosaltres i l'ajuntament van fer possible el llibre."

I davant nostre ja tenim el plat següent, resultat de l'anomenada cuina de fusió, ens diu el Murilo: un taco de llamàntol amb guacamole, alga deshidratada, pico de gallo, cebetes osmotitzades i caviar de llima. Un mos i ja ens adonem del toc àcid



Ruscalleda posa somrient al costat del seu capgròs que presideix el menjador del Cuina Sant Pau.



Allium  
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



i cítric que ens comentava també el xef que hi trobaríem. Per això el Titiana de Can Matons, amb les seves bombolles i els records de pastisseria, acompanya a la perfecció el plat i compensa aquesta acidesa.

Però parlàvem d'inicis i no podem deixar de demanar a la Carme com veu el món de la restauració i com han canviat les coses en aquestes més de tres dècades des que va obrir el Sant Pau. "L'evolució és necessària en tots els àmbits, i els restaurants s'han de reinventar. De fet, totes les empreses s'han de repensar, els horaris s'han de complir, però la gent busca més qualitat de vida." I l'equació per ella és

## La nova idea del Cuina Sant Pau és recordar el passat, però fer una cuina desenfadada, fresca, accessible

senzilla: desapareixeran molts negocis familiars, de menú diari, "la professionalització deixarà gent pel camí" i els que vulguin ser líders continuaran treballant setze hores el dia i la resta s'hi haurà d'adaptar, així de fàcil, tot i que "també voldrà dir una pujada en els preus que paga el consumidor". I aquí hi ha responsabilitats per a tots: "Si volem conservar alguns restaurants emblemàtics i tradicionals, se n'hauran de fer ressò els mitjans, està bé parlar de modernitat, d'evolució, però hi ha d'haver lloc tant per als usuaris a baixa temperatura com per al fricandó, som hereus d'un patrimoni boníssim que ens dona caràcter i singularitat."

## RECEPTA La picada de pescador

Entre els molts regals que ens ha fet aquest reportatge hi ha una recepta ancestral, de mar, de paisatge maresmenc: la picada de pescador.

Hi ha taques de vi maresmenc. Hi ha una fórmula dels pescadors, de quan feien menjar a bord. Sortien de la platja barques d'arrossegament, no podien sortir sempre. Els hereus d'aquells pescadors continuen tenint barques a Arenys. Feien el dinar a bord. D'aquells menjars hi ha una cosa interessantíssima que van batejar com la *picada de pescador*, que és un totterreny i el vi hi té molt a veure. I aquesta picada serveix per a tot: per a la sardina, la llagosta, els calamars, la sípia... Cal triturar quatre tomàquets, un ramet de julivert, quatre grans d'all i una copa de vi d'Allella. Aleshores marques el peix perquè perfumi el vi, hi tires el triturat, esperes un parell de minuts que cogui i ho acabes amb fideus, patates o arròs i hi afegeixes el peix. I ja ho tens. Ells sempre menjaven el producte de menys valor comercial.

**Bao de costelles de porc duroc. Salsa hoidi. Menta. Cogombre adobat**

**Quim Batlle Foranell Escumós Picapoll**

La Carme ja fa estona que mira el rellotge i el Toni, el seu company de vida, també està dependent de la Carme. Han d'anar a TV3 i la puntualitat, ja ho hem



comprovat, és una condició dels Rusalleda. El nostre xef atent, el Murilo, ja està a punt amb l'últim plat salat, un bao de costelles de porc Duroc, amb salsa hoidi, menta i cogombre adobat que s'ha emparellat amb un escumós que és novetat a la DO. El picapoll amb bombolles del celler Quim Batlle. "Aquest plat mostra molt el que volem ser i el que ens agradaria que vingués a fer la gent a casa, compartir", explica Murilo. Perquè la nova idea del Cuina Sant Pau és recordar el passat, però fer una cuina desenfadada, fresca, accessible. I, és veritat, el plat ho exemplifica plenament, també els dits dels comensals que ens acompanyen a taula: tot i haver pessigat el bao amb les mans, les tenen ben netes.

**Quindim**

**Alta Alella Dolç de neu**

La Carme no farà postres amb nosaltres, van amb el temps just i una agenda que, tot i la retirada dels fogons, continua traient fum. El que sí que fa és tastar

l'Alta Alella Dolç de Neu i explicar-nos que entre les coses que fa després de deixar els fogons hi ha una col·laboració que li fa especial il·lusió pel que significa. Una empresa "de casa, Cuick, que fa quarta gamma però amb un respecte màxim pel producte i les coccions", la Carme els ajuda en l'elaboració de sofregits i picades: "Són molt purs, no porten ni sal ni pebre ni conservants. El camí que considero que ha d'emprendre la indústria per ajudar el consumidor de manera honesta i sana."

I acabem, com sempre, d'una manera dolça. Amb les postres de la mare del Murilo, un quindim, unes postres originalment portugueses, molt tradicionals ara al Brasil, fetes amb coco. Una versió menys dolça del normal i similar al nostre flamet de cel. Acabem de manera dolça i també amb la sensació que la conversa l'hem feta amb una mare, la del Sant Pau, la del Raül, però també de la gastronomia catalana amb totes les lletres. ●



## TAVERNA&BAR

Carrer de Pujol, 8  
08301, Mataró.  
Tel. 937 903 393  
info@mil848.cat  
www.mil848.cat

instagram.com/mil848mataro  
facebook.com/mil848mataro



Horari:  
De dimarts a dissabte  
de 20 a 23 h