

# EL TURISME VINÍCOLA, UN SALT ENDAVANT



**El tast: caves d'Alella**

**Maridatges salvatges: els dolços**

**Entrevista amb Toni Massanés,  
director de la Fundació Alícia**



# A la recerca del turista vinícola

Pel sector vinícola, aquest any ha estat de continuïtat, amb una collita de qualitat que ha donat alguns vins nous de marcat interès i on les empreses de la DO han trampejat la crisi. Però en l'àmbit institucional, és un any de referència. L'Ajuntament d'Alella ha començat a aplicar el Pla Estratègic de Turisme i l'alcalde Andreu Francisco ha decidit liderar un nou paper dels ajuntaments, més actiu, de cara a la Denominació d'Origen Alella.

Des de l'Ajuntament d'Alella s'han posat les primeres pedres per construir una oferta vitivinícola i captar un turisme interessat en el món del vi de qualitat. Un turisme informat. I també un turisme més ocasional, aprofitant la proximitat amb Barcelona i (atenció a la dada) els 2,7 milions de visitants anuals que passen per Alella per anar a la Roca Village, l'outlet gegant de la Roca del Vallès. Obrir portes, diu l'alcalde, i recuperar l'interès dels barcelonins pel nostre municipi, canviant la garrafa pels vins i caves embotellats que s'elaboren en aquesta DO.

Us oferim una primera aproximació al Pla Estratègic de Turisme, que hem abordat en uns quants articles d'aquest número ("De setembre a setembre", "Patrimoni vinícola, patrimoni cultural", "Sala de mostres"), però més endavant en caldrà una anàlisi en profunditat, per veure si es treballa en la direcció correcta. Ara, no hi ha dubte de la importància d'algunes accions estructurals, com ara la creació del grau superior de Gestió Comercial i Màrqueting del Vi i de la primera i tímida actuació conjunta dels divuit municipis de la DO Alella: signar un conveni per oferir vins i caves de la DO Alella als actes oficials. Com és possible que no hagi arribat fins ara aquesta mesura? Hi ha un llarg camí per fer amb els ajuntaments i no es preveu que sigui gens fàcil. I també hi ha molt per fer entre els restaurants de la zona. Però això serà motiu per tractar en un altre Papers de Vi.

En aquest número introduïm per primera vegada el món dels destil·lats, amb un article d'Enric Satué sobre la increïble història de l'etiqueta d'Anís del Mono de Badalona, que ha marcat època. Una etiqueta estranya, provocadora, darwinista, i un article que de retruc celebra els dos-cents anys del naixement de Charles Darwin i els cent cinquanta de la publicació de l'"Origen de les espècies". Amb aquest article, doncs, obrim Papers de Vi al món dels alcohols i destil·lats.

Finalment, també cal destacar la primera col·laboració amb el Club de Tast l'Arcada, que ha exercit de comitè de tast de la revista, i que esperem que tingui continuïtat.

Bones festes!

**8 De setembre a setembre**

## 15 Del patrimoni vinícola al turisme cultural

Es comença a aplicar el Pla Estratègic de Turisme per convertir Alella en un referent enoturístic

## 22 Jordi Pujolràs, "el químic" de la Vinícola

Perfil de l'enòleg i actual secretari del Consell Regulador

## 28 El tast: caves d'Alella

El Club de Tast l'Arcada fa un tast a cegues dels caves de gamma alta que produeixen els cellers de la zona

## 35 Maridatges salvatges: els dolços

El sommelier Raimon Serra marida els vins dolços que es fan a Alella

## 40 Vins de memòria

El crític cinematogràfic Mirito Torreiro rememora l'àpat i els vins que va prendre la nit de cap d'any del 1999

## 44 Vi i literatura

"El quadern gris" de Josep Pla

## 48 Vi i gastronomia

"Teoria i pràctica del pa amb tomàquet" segons el fotògraf Leopoldo Pomés

## 52 Una ampolla d'anís, una etiqueta i un mico

El dissenyador gràfic Enric Satué explica la insòlita història de l'etiqueta de l'Anís del Mono

## 59 L'entrevista

Toni Massanés, director de la Fundació Alicia

EDITA **Associació Cultural Revista Alella** ADREÇA carrer Eduard Serra i Güell, 2 - Aptat. 401 - 08328 Alella CORREU ELECTRÒNIC [revista.alella@gmail.com](mailto:revista.alella@gmail.com) TELÈFON 93 555 14 07 FAX 93 540 07 28 DIRECTOR DE LA REVISTA ALELLA **Ramon Ruiz** IDEA I DIRECCIÓ DE PAPERS DE VI **Montse Serra** COORDINACIÓ I FOTOGRAFIA **Oscar Pallares** DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ **Ferran Gras** CORRECCIÓ **Marti Crespo** HAN COL·LABORAT EN AQUEST NÚMERO (per ordre d'aparició) **Carles Pérez, Àngel Rodríguez, Eva Anaya; del Club de Tast l'Arcada: Rosa Vila, Carmen Casacuberta, Pilar Planells, Toni Oliva, Ricard Salgado, Toni Pena, Jaume Angerri, José Luis Castro, Joan Ramon Pallés, Francesc Homs; Raimon Serra, Marc Ubach, Mirito Torreiro, David Roman, Enric Satué.**

PUBLICITAT 654 40 40 43 PRODUCCIÓ **RRB** IMPRESSIÓ **Comgràfic** DIPÒSIT LEGAL B-24.950-62

# DE SETEMBRE

La verema 2008 dóna uns vins interessants, frescs, que miren al nord. En un any marcat per la crisi, els cellers de la DO Alella aguanten l'investida. I els ajuntaments comencen a treballar plegats per captar un turisme vinícola de qualitat

**R**esultats de la verema del 2008. La collita ha donat uns vins molt interessants i una mica insòlits, marcats per l'acidesa i la frescor. Explica Josep Maria Pujol-Busquets, propietari del celler Alta Alella, que es tracta d'una anyada important: "Vam tenir un agost amb poques hores de sol, i això ens ha donat una molt bona acidesa. És un any de frescor important. Potser a la banda de mar, que és on som nosaltres, a la pansa blanca li va faltar un cop de calor, per això és menys aromàtica que la de la banda del Vallès. Però, en canvi, l'acidesa és extraordinària. Vol dir que els nostres vins del 2008 són de llarga durada i més frescs. Uns vins més centreeuropeus, que és el nivell que pensem que hem de trobar."

Xavier Garcia, d'Alella Vinicola, coincideix amb Pujol-Busquets i parla d'anyada atípica: "És una de les veremes més sorprenents que he

viscut de deu anys ençà. És atípica: la mitjana de temperatures ha estat una mica més baixa, les plantes s'han mantingut força hidratades i això ha suposat una maduració lenta i homogènia. Els blancs són més perfumats, amb una mica menys d'estructura que aquests últims anys. Com si s'haguessin elaborat quatre-cents quilòmetres més al nord. Tenen una punta més nerviosa en acidesa, una intensitat aromàtica més floral i no tan afruitada. I en el cas dels negres, estem molt contents respecte a l'aroma."

**L**a pedregada. Però la verema del 2008 va tenir una data crítica, que va posar en perill una part de la collita: el 3 d'octubre va caure una pedregada monumental que va durar tres quarts d'hora. Alella Vinícola, en un primer moment, semblava que perdia tot el raïm que encara no havia collit a la vall de Rials. Ho relata Xavier Garcia: "Quedava el raïm negre. L'havíem de collir aquell dilluns, però la pedregada ens va sorprendre divendres. El vam collir tot entre dissabte i diumenge, amb molta gent. La sort que vam tenir és que la fulla va protegir el raïm. Jo, la veritat, quan va caure la pedregada em pensava que no quedaria ni un sol raïm al cep. La mateixa nit, quan la riera ja no baixava i vam poder arribar a les vinyes, ens vam quedar sorpresos de com havia aguantat el raïm. Si la pedregada hagués estat deu dies abans, ens hauria arruïnat la collita. Ens vam salvar pels pèls."

També Quim Batlle, del celler del mateix nom de Tiana, va tèmer el pitjor: "Esperàvem el moment de collir quan va caure la pedregada. Se'ns va



# A SETEMBRE

posar l'estómac del revés, però ho vam salvar. Nosaltres cobrim les vinyes amb malles, així les protegim de la pedra i dels coloms, que fan molt de mal." Qui no va tenir tanta sort va ser el celler Altrabanda, de Santa Maria de Martorelles. Segons Joan Plans, el propietari: "Teniem el sumoll per collir. N'hem fet molt poc aquest any, ens el va tocar la pedra."

**V**inya nova i nous vins en temps de crisi "Aquesta verema 2009 ens arriba molta vinya nova, sobretot de Syrah. Doblarem l'entrada de raïm. En aquests moments tenim tota la finca plantada: quinze hectàrees de producció", explica Pujol-Busquets. I afegeix: "Continuarem apostant per una gamma molt oberta de vins: molts vins en petites quantitats. Hi ha cellers que aposten per fer grans quantitats d'un mateix vi i busquen la fidelització del



Foto guanyadora del Premi Revista Alella del concurs de fotografia de la Festa de la Verema, de l'edició 2008 realitzada per Joaquim Fabregat

## LES EMPRESES VINÍCOLES DE LA DO ALELLA SÓN OPTIMISTES, EN GENERAL, RESPECTE DE LA CRISI

client. Però en el món del vi actual, aquesta opció és avorrida. I també s'han d'aconseguir vins que envelleixin bé, perquè és la manera d'entrar en el món dels vins importants."

Quant als nous vins que s'han presentat durant l'any vinícola, es destaca el protagonisme d'una varietat de raïm poc corrent, que el Consell Regulador té catalogada d'experimental: el viognier. Marquès d'Alella ha llançat al mercat un vi que porta per nom algunes de les lletres d'aquesta varietat, Vgn. Ramon Raventós, propietari del celler, explica: "És una varietat delicadíssima, sobretot si vols fer gairebé un monovarietal. De moment tenim capacitat per fer-ne només entre 3.000 i 3.500 ampolles."

Alella Vinícola també ha plantat algunes vinyes de viognier, però l'introduïdor de la varietat a Alella és Josep Maria Pujol-Busquets, que ha llançat al mercat Exeo,

un blanc amb una proporció important de chardonnay i una altra part de viognier: "Durant la verema collim tres o quatre vegades cada vinya, segons la qualitat del raïm. I guardem aquells raïms que són més macos. Al final, d'aquest raïm seleccionat de tota la finca en fem tres bótes. Enguany n'ha sortit l'Exeo, un vi blanc de concentració, d'expressió, de profunditat, saborós, de gust molt internacional, un vi de pes, gras, contundent."

Una altra novetat que s'esdevindrà al final d'any és l'abandó per part d'Alella Vinícola de la DO Cava per passar a fer vins escumosos emparats per la DO Alella. Diu Xavier Garcia: "Teniem la inquietud d'introduir algunes varietats com el moscatell o la garnatxa blanca, per donar originalitat al producte. Això sota el paraigua de la DO Cava no ho podíem fer. En canvi, sota la DO Alella sí. De cara a Nadal presentarem quatre escumosos



fets amb raim nostre: el cava Ivori es convertirà en un escumós que continuarem fent de la mateixa manera (50% de chardonnay i 50% de pansa blanca, amb una criança mínima de dotze mesos). També farem un rosat Marfil amb garnatxa negra; un 'blanc et noir' fet amb garnatxa negra, i un escumós semidolç de moscatell de la vall de Rials."

Les empreses vinícoles de la DO Alella són optimistes, en general, respecte de la crisi, perquè aguanten vendes i facturació, encara que les gammes altes costin més de vendre que abans. I això en un sector molt castigat, que en alguns casos ha experimentat caigudes de fins al 30%.

**C**ap a un turisme vinícola. Al final d'abril, el president de la Generalitat, José Montilla, va inaugurar el primer CAT, Centre d'Accollida Turística d'Alella, el Masnou i Teià. És situat en aquest últim municipi i vinculat a les restes arqueològiques d'un antic celler romà, la Cella Vinària. En aquest complex s'explica la romanització a Catalunya i la seva vinculació amb el món del vi. També hi ha un lloc d'informació turística on s'ofereixen tots els vins de la DO.

Aquest any és marcat per l'actitud d'alguns ajuntaments de la DO de potenciar el món del vi i construir una oferta cultural per fomentar el turisme vinícola (a Teià la Cella Vinària, a Tiana la primera edició del Tast Tiana, al Masnou la comercialització del vi el Masnoví). L'alcalde d'Alella, Andreu Francisco, s'ha convertit en el pal de paller i motor d'una sèrie d'iniciatives en aquesta direcció, marcades pel Pla Estratègic de Turisme (vegeu

l'article "Del patrimoni vinícola al turisme cultural"). Se'n destaca un primer acord amb els alcaldes dels divuit municipis de la DO Alella, signat el 4 d'abril, pel qual es comprometen a oferir vins i caves de la DO als actes oficials. "Liderem la tasca conjunta amb els ajuntaments", explica Andreu Francisco, "per tal de començar a treballar plegats per donar més musculatura a la DO i per generar més activitat turística.



Hem encarregat un document que reculli els elements de valor afegit de cada municipi, per presentar-lo al Departament de Turisme i obtenir un Pla de Foment. El Penedès i el Priorat ja el tenen. Són plans triennals (2010-2012) en els quals es destina un milió d'euros (60% aportat per la Generalitat i la resta pels ajuntaments). Aquest pla hauria de servir per reposicionar-nos, i per crear un consorci entre els ajuntaments i el Consell Regulador, que seria el motor del projecte."

I en tot aquest conjunt d'iniciatives, la que ha quedat relegada és la primera que es va engegar: la creació d'un museu del vi a Can Magarola. Fins i tot s'havia elaborat el projecte museològic i museogràfic i es calculava que l'equipament podia



costar uns 3,5 milions d'euros. Però aquest hivern, Marta Giralt, regidora de Cultura, va fer públic a la revista Alella que el museu quedava aturat. Andreu Francisco diu que Can Magarola anirà lligat al nou grau superior de Gestió Comercial i Màrqueting del Vi, que es convertirà en un celler productiu per als estudiants, que també disposaran d'una aula de tast.

I els cellers, com veuen el paper dels ajuntaments? D'entrada, David Coll de Signat, únic celler adscrit només a la DO Cava, però instal·lat a Alella, reclama que se'l tingui en compte i que se l'informi de les novetats, malgrat no estar subjecte al Consell Regulador. I als altres cellers, doncs hi ha qui veu el vas mig ple i qui el veu mig buit. Quim Batlle és entusiasta: "És important que el municipi es cregui que el viticultor i el celler formen part de la cultura del poble, del país. La Cella Vinària, el grau superior... són molt bones idees. Atrarem el turisme? Sí, i tant. Ara que els divuit municipis han firmat el conveni, ara s'ho creuen i tots treballaran en la mateixa direcció."



#### Pronòstic per la verema 2009.

Aquest no és un any de malures. El celler més matiner en iniciar la verema ha estat Alta Alella, el 7 d'agost. I el més tardà, Quim Batlle, que a primers de setembre encara no ha començat, perquè vol collir madur, per obtenir aromes com ara el préssec, i fugir dels cítrics.

En canvi, Ramon Raventós veu la manca d'interès d'alguns municipis de la DO: "Hi ha ajuntaments (el Masnou, Alella, Teià) que hi han posat il·lusió, que vol dir que estan fent coses. Però n'hi ha d'altres que no són conscients que formen part de la DO ni sembla que els importi ni hi donen cap valor. L'Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles, per exemple, no entén res de tot això: tenim allà una sèrie de vinyes centenàries que no tenen cap valor per ells. Però les vinyes i els vins són un patrimoni valorable, són la manera com ens presentem, la imatge que donem al món."

# sala de mostres

## Creu que Alella hauria de tenir un Museu del Vi o un altre equipament per potenciar el turisme vinícola?



**Cesareo Villagrà, professor d'història jubilat.**

Evidentment. La qüestió del vi forma part de la identitat d'Alella. Seria positiu sempre que la inversió en recursos econòmics fos proporcionada. A les zones vinícoles de França, per exemple, els equipaments són molt visibles. Can Magarola no era visible. Hi ha d'haver una entesa entre el sector privat i el públic per desenvolupar aquesta mena d'iniciatives.



**Marta Rafa, historiadora de l'art.**

Crec que ja fa uns quants anys que el tema mou un tipus de turisme important. I a Alella no sols tenim uns molt bons productes per oferir, sinó una tradició, un paisatge, una memòria i un present. Això sí, es necessiten bons recursos, objectius clars i suport d'institucions i ciutadans, i eficàcia. Té el poble els recursos per invertir-hi? Hi ha altres prioritats? Un museu és el que més interessa aquest turisme? Ja s'han engegat algunes altres "bones idees" que s'han quedat a mig camí pels ajuts ridículs i el poc consens.



**Josep Lluís Aguilar, sommelier (Restaurant 1789)**

Sí, Alella hauria de tenir un equipament destinat a promoure el turisme vinícola, però sempre que la gent que ve a Alella tingui facilitat per saber que existeix aquest equipament. Dic això perquè quan el museu de Can Magarola era obert, els visitants d'Alella no ho sabien. Hauria de ser de fàcil accés i sobretot s'hauria de fer una bona promoció i oferir molta informació.



**Salvador Ribas, arquitecte.**

D'entrada he de dir que la pregunta sorprèn, perquè creia que aquest tema estava encarrilat. En línia amb el meu Projecte Fi de Carrera, que fa alguns anys proposava un equipament dedicat al món de la vinya i el vi, avui diria que hauriem d'anar més enllà. Més enllà d'un museu, podria ser un centre dinamitzador; més enllà del turisme, podria acollir també el món educatiu; més enllà de la vinya i el vi, podríem parlar d'agricultura i de paisatge; més enllà d'Alella, podria ser un centre de referència per a tota la DO.



**Alix Ocete, hotelera (Hôtel Porta d'Alella)**

Sí, i tant que fa falta. Així com també fa falta alguna ruta del vi d'Alella. Nosaltres hem tingut molts clients que ens demanen visitar coses relacionades amb el vi. També trobem a faltar alguna oficina de turisme que proposi activitats de manera conjunta i no que cada celler vagi per lliure. Alguna pàgina web conjunta tampoc estaria malament.



**Maite León, responsable de Manors & Cellars.**

Un Museu seria una eina que potenciarà el turisme vitivinícola, però jo crec que a Alella ja disposem d'espais, cellers i activitats que posats en valor ofereixen la possibilitat de gaudir d'una jornada de turisme vitivinícola. Cal reforçar la marca Alella i DO Alella amb una campanya de comunicació amb suport institucional. Una acció d'aquestes característiques seria un motor que afavoriria els cellers i alguns sectors més d'Alella aportant-hi visitants que busquen un turisme de qualitat.



**Jordi Ferran, botiguer (Xarel·lo)**

Sí, crec que tot el que es faci per potenciar el tema del vi és bo. Actualment encara no s'explota prou el tema vinícola. Amb un museu, Alella tindria un atractiu més i tot el que sigui conèixer la història de les coses i en aquest cas particular del vi d'Alella, sempre és molt interessant.



**Jaume Bassas, pagès.**

Sí, de fet ja hi havia un Museu a Can Magarola, però no conec els motius pels quals es va tancar. Ara els ajuntaments treballen força el tema del vi. Hi ha la jove Cella Vinària de Teià, les Jornades Gastronòmiques i la recent marca "Talent i vinyes", però s'ha de tenir cura dels vinyataires i dels cellers atès que sense ells no hi hauria la relació Alella-vi. Cal veure les cartes dels restaurants per adonar-se que encara no creiem en el vi d'Alella.



## Del patrimoni vinícola al turisme cultural

Els Juliors de la UB d'enguany s'han dedicat al patrimoni gastronòmic i vinícola, entès com a patrimoni cultural i motor d'interès turístic. És un tema de màxima actualitat a Alella, municipi que ha començat a aplicar el Pla Estratègic de Turisme per convertir-se en referent enoturístic



**V**i, patrimoni i desenvolupament territorial" és el títol d'Els Juliors de la UB que s'han fet aquest any a Alella. El curs, coordinat per l'antropòleg Joan Ribas, ha girat al voltant d'una idea: "Creix cada vegada més l'interès social en la recuperació, valorització i promoció del patrimoni cultural propi, com a estratègia per generar un recurs econòmic des del territori. L'alimentació, a través de la gastronomia, s'ha convertit en un recurs explorat per part de diverses institucions."

**L**a construcció d'un turisme cultural. El vi forma part del turisme gastronòmic i aquest és considerat turisme cultural. Però "el turisme cultural s'ha de construir", va explicar Jordi Tresserras, assessor de la conselleria de Turisme de la Generalitat de Catalunya. En aquest sentit, va dir que no n'hi ha prou de tenir un recurs cultural per atraure el turisme, cal transformar el recurs en un producte cultural i al voltant d'aquest producte crear una oferta cultural, que serà la que propiciarà el consum cultural. En el cas de l'enoturisme o turisme enogastro-nòmic, Tresserras va explicar que a Alella tenim un paisatge productiu, que són les vinyes i els cellers. Però és útil, gairebé necessari, associar als vins alguns altres

### EL VI FORMA PART DEL TURISME GASTRONÒMIC I AQUEST ÉS CONSIDERAT TURISME CULTURAL

elements per completar l'oferta turística cultural. Per exemple, el patrimoni arquitectònic. Segons Tresserras, el futur del turisme està en les aliances per donar-te a conèixer i en la idea de treballar en xarxa. També és important la implicació de les empreses del territori. Segons Tresserras: "En l'enoturisme s'ha de comptar també amb la gastronomia, que és fonamental en tot viatge (mengem tres vegades el dia). Alhora, el turista gasta en *souvenirs* gastronòmics (per exemple, compra el vi de la zona)." Tresserras va constatar que aquests últims anys a Catalunya ha augmentat considerablement el turisme gastronòmic. Però, per contra, va recordar que trobem dificultats per posicionar els vins catalans en les destinacions turístiques.



**E**ls vins catalans al mercat. Precisament Xavier Agell, coordinador general de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i del Vi), va dedicar la seva sessió a explicar l'estudi que l'empresa Nielsen va elaborar durant el 2007-2008 titulat "Beure vins catalans. L'espai dels vins catalans al mercat".

L'estudi mostra que el consum de vi a Catalunya no és dominat per les denominacions d'origen catalanes: un 36% de la quota de mercat (hostaleria més botigues d'alimentació) se l'enduen els vins de la Rioja, mentre que les denominacions d'origen catalanes sumades totes ocupen només el 27,7%. Això ha propiciat que l'INCAVI hagi engegat campanyes

de promoció dels vins de Catalunya. L'estudi conclou que els catalans coneixen i valoren els vins del país, però els consumeixen poc. En el cas de la DO Alella, el nivell de coneixement és escàs: de 424 entrevistes fetes, només el 24% dels entrevistats coneixien aquesta DO. D'una altra banda, i com a dada interessant per a la DO Alella, l'estudi també constata l'increment del consum dels vins blancs i el seu valor en alça. Un dels problemes que detecta l'estudi a l'hora de consumir vins de denominació d'origen catalanes és la seva escassa presència a les cartes dels restaurants, que és gairebé testimonial. En concret, i centrant-nos en els vins de la DO Alella, de 404 restauradors enquestats només al voltant d'un 20% té els vins d'Alella a la carta.

Aquestes dades evidencien que la marca Alella associada al món del vi ha perdut molt de terreny aquests darrers anys. Tanmateix, encara avui el vi és l'element més identificador del poble i així es vol que continui essent. Per això, el nou lema i logo distintiu del municipi que ha impulsat l'ajuntament és "Alella, talent i vinyes". Aquesta marca d'identitat suposa la primera aplicació del Pla Estratègic de Turisme, que es va



A dalt, Andreu Francisco, alcalde d'Alella. A baix, Xavier Agell de l'INCAVI

redactar i aprovar el 2006-2007 i que pretén posicionar Alella com a referent enoturístic, segons que ha dit l'alcalde Andreu Francisco a Papers de Vi.

**A**plicació del Pla Estratègic de Turisme d'Alella. Francisco ha explicat que el pla inclou la creació d'un grau superior de Gestió Comercial i Màrqueting del Vi. Serà el primer d'aquesta mena a Catalunya i té la voluntat de crear un perfil professional adreçat als cellers petits i mitjans. Començarà el 21 de setembre i comptarà amb el sommelier Agustí Peris, un dels més reputats del país. Dins el Pla Estratègic de Turisme també s'inclou el primer Centre d'Acollida Turística (d'un total de dotze programats a tot Catalunya), que es va inaugurar al final d'abril. El CAT està vinculat a la Cella Vinària romana de Teià. Alhora, es treballen una sèrie de rutes d'interès cultural, complementàries als cellers, la primera de les quals és per la vall de Rials, una passejada entre vinyes que ja s'ha senyalitzat. L'alcalde també ha anunciat que a la tardor començaran les obres a Can Lleonat (on ara hi ha la policia) per crear un lloc d'informació i enoteca, que



**Les grans xifres anuals relatives a Catalunya:**

- 63.000 hectàrees de vinya
- Una producció de 2,6 hectolitres de vi amb denominació d'origen
- Més de 100 milions d'euros de vendes netes
- Més de 500 cellers (que en bona part elaboren vins i caves)
- 22.000 persones treballen en el sector
- S'exporten 42,5 milions de litres amb un valor de 134 milions d'euros.



es vol inaugurar a la fi de l'any. Segons Andreu Francisco: "Al poble d'Alella ens interessa que els vins que porten el seu nom estiguin ben posicionats al mercat. L'objectiu és tornar al nivell de coneixement i de prestigi de fa cinquanta anys. Per això, des de l'ajuntament hem de generar les eines que permetin associar el poble als vins de qualitat. Els cellers tenen una feina molt important, que és fer els vins de qualitat. Ara, el Consell Regulador ha d'adoptar un paper molt més destacat del que ha tingut fins ara, de cara a la promoció dels vins. I em sembla que els cellers comencen a tenir clar que és fonamental treballar de manera conjunta. Això és molt important. Amb qui sóc més crític és amb els restauradors, perquè crec que no són conscients que tenim un producte de qualitat i que els principals beneficiats d'això són ells mateixos. No pot ser que els vins de la DO Alella estiguin amagats a les cartes dels nostres restaurants. Els restaurants tenen la part més important en la feina de promoció dels vins d'Alella. I estic convençut que el dia que trobem els nostres vins a la primera plana de les seves cartes, hauréu començat a guanyar aquesta guerra."



## CARME RUSCALLEDA: UNA CUINA D'INSPIRACIÓ LLIURE BASADA EN LA CULTURA CULINÀRIA CATALANA

**E**l curs de la UB "Vi, patrimoni i desenvolupament territorial" va comptar amb ponències dels especialistes Jordi Tresserras, Francesc Xavier Medina, Eliseu Carbonell, Xavier Subirós, Martí Boada, Giuseppe Munda, de Xavier Agell de l'INCAVI i de l'arquitecte Salvador Ribas. I també de la sommelier Rosa Vila; del director de la Vinya de Meranges, Martí Panisello; de Joan Ramon Escoda, agricultor i elaborador de vi del celler Escoda-Sanahuja; de Vicenç Galbany, director tècnic d'Alta Alella; del pagès Rafael Barnadas; de Toni Massanés, director de la Fundació Alcúcia; i de la cuinera estrella de Sant Pol de Mar, Carme Ruscalleda.

Ruscalleda, responsable del restaurant Sant Pau, amb tres estrelles Michelin, va fer la ponència més plàstica de totes, explicant la seva relació amb el món de l'alimentació i mostrant el què, el com i el per què d'alguns dels seus plats. Ruscalleda prové d'una família vinculada a la pagesia i propietària d'una cansaladeria a Sant Pol de Mar. "A mi el porc em va convertir en una persona simpàtica, perquè em va obrir la porta a la creativitat." Ella i el seu marit van anar convertint la cansaladeria en un establiment de *delicatessen* per acabar obrint el restaurant Sant Pau davant del mar. "Fa vint anys la gent del poble em donava el condol quan s'assabentava que

volia ser cuinera. Es veia un ofici greixós, lligat a la gent bohèmia, a l'alcohol... Ara, en canvi, la mateixa gent desitja que el seu fill sigui cuiner. Certament, el menjar interessa. Vivim un renaiement de les coses del menjar."

Ruscalleda va defensar de manera enèrgica el producte que tenim a la vora i la cuina de temporada, cuina que es resumeix amb la frase cèlebre de Josep Pla: "La cuina és el paisatge a la cassola". El pas següent va ser incorporar la tecnologia, "per arribar per un altre camí a una cuina sense perdre l'ànima del producte". I va oferir un exemple sorprenent, "el perrill sense perrill". Fa bullir cotna de porc amb cola de peix durant dues hores. Després l'escorre i la tritura fins que queda una textura com de confitura, opaca. Aquesta massa s'estén en forma de làmines i es posa al forn per sota dels cent graus. La confitura se solidifica. El color s'aconsegueix pintant les làmines amb suc de remolatxa i tocs de salsa de soja. El gust es recupera untant-les amb greix blanc de bon perrill i després es torna a enfornar.

El temps de les receptes secretes ha quedat sepultat. Carme Ruscalleda es va passar molta estona explicant plats que han passat per la carta del Sant Pau: l'escalivada de raïm, l'ocell Miró (plat dedicat al pintor) i tota una sèrie d'aperitius dedicats a músics com Sopa de Cabra (amb cabra de mar), el minientrepà de pop amb flor (dedicat a Rosario Flores), un conillet de vellut ben especial en honor de Joan Manuel Serrat, i la coca de cabell d'àngel i sardines dedicada a Joaquin Sabina.



## Jordi Pujolràs, “el químic” de la Vinícola

Va arribar al poble acabat de sortir de la universitat per esdevenir l'enòleg d'Alella Vinícola. S'hi va passar catorze anys. Avui és el secretari del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella, i quan li falta un any per jubilar-se té al cap un munt de projectes al voltant del vi



**E**l químic. Aquest és el malnom amb què Alella es va referir a Jordi Pujolràs (Girona, 1945) des del moment que va incorporar-se a la cooperativa Alella Vinícola per desenvolupar-hi les tasques d'enòleg el 1967. “La casa on vaig viure al Rost encara és Cal Químic per a molta gent”, explica. Pujolràs va abandonar la seva Girona natal per anar a Barcelona a estudiar peritatge agrícola, l'equivalent

de l'enginyeria tècnica agrícola actual. Recorda que només cinc persones van elegir enologia com a especialitat el darrer curs de la carrera: “Sortíem ben preparats. Durant un any teníem un munt de professors boníssims només per a nosaltres cinc. Per no aprendre'n havies de ser molt i molt burro”. Eren uns altres temps i abans d'acabar la carrera un professor seu ja li havia trobat feina a Alella Vinícola: “L'antic enòleg,

### Quan va néixer la competència.

Pujolràs no va veure mai com una amenaça el naixement de Parxet i del vi Marquès d'Alella. Al contrari, diu: “Me'n vaig alegrar molt perquè no era bo que a la DO Alella només hi hagués un celler. La competència era bona i hi havia mercat per a tots dos cellers”.

Godofredo Casanellas, es jubilava i la cooperativa, amb molt bon criteri, em va contractar un any abans. Vaig poder fer la verema del 1967 al seu costat i vaig aprendre moltíssim”. Poc després d'entrar a la Vinícola va detectar un dèficit en la seva formació: “Aquí la formació era bona i molt tècnica, però el tast es tenia abandonat i vaig veure que necessitava instrucció de tast. Jo volia ser capaç de tastar qualsevol vi i no acabar essent molt bo



tastant vins d'Alella, però sense saber tastar res més. Vaig demanar d'anar a Bordeus a formar-me i m'ho van deixar fer". Durant tres anys, i fins que es va casar i se'n va anar a viure al barri del Rost, va viure en una habitació llogada al restaurant El Niu: "Una època molt maca de la meua vida, aquella casa amb aquells llits de fusta que pesaven una tona cadascun... Era jove, tenia una feina que m'agradava, vivia en un poble

## **EL VI TRADICIONAL ABOCAT S'HAVIA FET SEMPRE AMB GARNATXA I NO PAS AMB PANSÀ BLANCA**

que m'encantava i que tenia un ambient de poble fantàstic... Era un poble, poble, poble. Gens tancat, ben al contrari, cosa que em va sorprendre molt. La gent em va acollir molt bé. Ningú no es ficava en la vida dels altres, com passava a tots els pobles".

**R**ecords d'Alella Vinícola. "La importància de la Vinícola era grandíssima", explica. "Aleshores gairebé només hi havia dos blancs al mercat català: el Marfil i Masia Bach (de Codorniu). La Vinícola venia tot el que produïa i el detall que la feia més interessant és que era una cooperativa molt ben estructurada des del començament". Segons Pujolràs, "el millor que tenia era la seva història i l'experiència d'elaborar blancs amb criança. En aquell temps, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen dictava que tots els vins havien de tenir tres anys de criança, dos dels quals en fusta. Amb aquestes directrius feïem cent mil ampelles l'any i les veníem totes. I hi havia anys que arribava el Nadal i calia dir: 'Ho sentim, senyors, però no en tenim més'".

Llavors el Marfil gaudia d'un èxit enorme, però Pujolràs no sap si aquell gust seria vigent encara avui: "Els vins que feïem aleshores, potser (i dic potser!) ara no agradarien. Però no ho sé del cert, perquè sembla que ara tornem a fer vins blancs amb criança i abandonem la idea dels vins blancs joves". Tanmateix, Pujolràs està convençut que l'afany de fer blancs joves va ser el que va portar la cooperativa al declivi. I

és força crític: "Van voler deixar de fer els vins criats que feïem. Jo deïa: oi que el que fem és el que agrada al nostre client i ho venem tot, doncs per què hem d'imitar el que fan al Penedès, que no són sinó vins base per a xampany, que els han sabut guarnir i els venen? Em va saber greu, no vaig voler participar-hi i vaig deixar la cooperativa". I continua: "Jo no hauria passat mai a fer vins joves. Els vins joves s'havien de fer amb una determinada tecnologia que la Vinícola no tenia. Ens escarrassàvem a fer uns vins molt bons, molt treballats i que veníem, per prestigi, a tot el món i a un preu car (perquè sempre he considerat que la qualitat té un preu). Ells pretenien vendre vins joves a un preu alt i el consumidor no té ni un pèl de simple; no pots vendre al mateix preu un vi jove i un vi de criança. Van passar a vendre tota la producció a vendre'n el 50%. Aquest va ser el començament del declivi i avui, als nous amos del celler, encara els costa aixecar-lo". El 1981, quan Pujolràs combinava les tasques de gerent amb les d'enòleg, ferm contra la decisió de fer vins joves i tenint en compte que "els pagesos estaven descontents i hi havia una pugna interna pel poder", va decidir plegar. "I no em vaig equivocar perquè el temps crec que m'ha donat la raó. Mira ara quins blancs hi ha al mercat: maceracions pel·liculars, criances, petites criances... i cada vegada menys vins joves. Els vins joves, els van inventar els dos grans productors de xampany per treure's estocs de sobre".

Durant la seva gerència va adoptar una decisió polèmica. El



reglament del Consell Regulador deia que el vi s'havia de vendre embotellat, però els socis de la cooperativa anaven a cercar el vi que els corresponia depenent dels quilos de raïm que havien aportat i se l'enduien en garrafes. Tenint en compte que això anava en contra de la normativa i que la cooperativa venia tant de vi com en comercialitzava, "a un preu deu vegades més alt del que pagaven els cooperativistes", Pujolràs va tenir una idea: "Vaig pensar que podíem comprar vi al Penedès per als socis. Vaig parlar amb el director general d'Indústries Alimentàries de la Generalitat, li vaig explicar el cas

i ens van autoritzar a embotellar tot el vi de la cooperativa i a vendre a granel vi del Penedès als socis, que n'estaven perfectament informats". En aquella època es va començar a dir que a Alella no hi havia vinyes i que el vi venia del Penedès. Preguntat sobre si la seva decisió hi pot tenir alguna cosa a veure i si aquest fet va contribuir al declivi de la Vinícola, Pujolràs insisteix que no, que "el declivi va venir del canvi radical que van experimentar els vins". I afegeix: "Ho tornaria a fer". Conversant sobre les varietats tradicionals de la DO, ens sorprèn amb aquesta declaració: "El Marfil clàssic, aquell que era dolcet, sempre s'havia fet



**Jordi Pujolràs**  
a casa seva, que en deien a cal Químic, al barri del Rost l'any 1977, quan feia deu anys que havia arribat a Alella.

amb garnatxa blanca perquè dóna més grau i madura abans. La pansa blanca, la dedicàvem al Marfil sec. Això de la pansa blanca ha estat una tècnica de màrqueting, que està molt bé, però el vi tradicional abocat s'havia fet sempre amb garnatxa. Abans la superfície plantada de garnatxa blanca era més gran que la de pansa".

**D**el vi a l'alimentació i de l'alimentació al vi. Quan va deixar la cooperativa, Jordi Pujolràs va treballar de directiu en unes quantes empreses del sector de l'alimentació: "Empreses



on pagaven millor. Com que els enòlegs tenim el mal vici de voler viure i pagar una hipoteca (riu), em va anar molt bé canviar de feina i tenir un sou millor. Però allò era dur, viatjava molt i n'estava cansat". El 2004, Salvador Artés li va proposar tornar al Consell Regulador (n'havia estat vocal tècnic des del 1969) i esdevenir-ne el secretari. Va acceptar encantat. Ens explica que s'encarrega de la qüestió tècnica: "Comitè de tast, mostres, assistència a infinites reunions i sóc l'inspector. Si algú intenta escriure en una bóta de vi a doll vi d'Alella, allà seré jo per tocar-li el crostó. El vi d'Alella s'ha de vendre embotellat!".



## TREBALLEM EN L'AMPLIACIÓ DE LA DO AMB LA UNANIMITAT DE TOTS ELS CELLERS

En tots aquests anys han canviat moltes coses. "El Consell Regulador té molt més pes: no es pot embotellar res que no hagi tastat el comitè de tast, els pagesos paguen la seva quota, fem un control de preus... En definitiva, regulem i apliquem el reglament que han aprovat els mateixos cellers. Abans les coses eren diferents. No és que la Vinícola fes el que volgués, però quan era l'única empresa allò que aprovava era allò que s'aplicava. És molt bo que hi hagi molts més cellers".

## DO més gran, més cellers.

Parlant del futur proper, Pujolràs comenta: "Treballem, amb la unanimitat de tots els cellers, en l'ampliació de la DO. No cal estendre-la a tot el Maresme, seria una bestiesa, però hi ha vinyes precioses a Sant Cebrià de Vallalta i a més municipis de la comarca, de gent que fa les coses ben fetes. I si el sòl és sauló i el clima és el mateix, per què no en poden formar part?". Continua: "El procés no serà immediat perquè els ajuntaments han de sol·licitar entrar a la DO; després les sol·licituds passaran per l'Incavi i pel Ministeri, i acabaran a Brussel·les, però confio que serà molt positiu perquè hi haurà més varietat i més entrades financeres".

Pujolràs creu que el futur de la DO Alella passa per l'aparició d'un bon nombre de nous petits cellers. De fet, hi ha un parell de projectes en marxa, un dels quals molt avançat i que, amb tota probabilitat, l'any vinent ja formarà part de la DO. Al darrere hi ha els amos de Can Boquet, que aquest any ja han elaborat vi, "boníssim" segons Pujolràs, però que no es comercialitzarà perquè l'empresa encara no s'ha inscrit al Consell Regulador. "Hi tinc molta confiança

perquè estan molt il·lusionats i la il·lusió fa triomfar". I és que quan parla dels cellers petits, li brillen els ulls. No amaga que està encantat amb la proliferació de nous petits productors i confia que, un cop jubilat, podrà treballar-hi per donar-los un cop de mà i aportar-los coneixements i experiència. "Un celler petit no es pot permetre tenir un enòleg en nòmina i des del Consell Regulador ja ajudem gent com en Quim Batlle o els de Can Boquet. I confio poder-ho fer durant molts anys. Quan estigui jubilat podré fer més coses. De fet, crec que el meu futur passa per aquí. En tot cas, el meu objectiu a la vida és no fer res que no em vingui de gust o perquè toca. Faré el que a mi m'agrada".

**A** bans de la jubilació. Quan manca tan sols un any perquè abandoni el Consell Regulador, s'ha marcat una sèrie d'objectius força ambiciosos: "Cal treballar en l'ampliació de la DO; em fa il·lusió perquè és necessària. El nom Alella no és només el del poble i hem d'aconseguir que tots divuit municipis, més els que s'hi incorporin, sentin seu el nom". Es mostra preocupat per la nova llei europea del vi: "Haurem de pensar molt bé com fem les coses perquè Alella és tan petita que no podem pagar el que ens exigiran". Pujolràs creu que cal l'ajuda de l'administració: "Hi ha d'haver un Consell Regulador, però no el poden pagar només els cellers. A França i a Itàlia hi ha un suport molt important de l'administració. Potser la solució passa per aquí". L'altre gran desafiament de Pujolràs és treballar perquè el Grau Superior de gestió comercial i màrqueting del vi rutlli. "Això és molt i molt positiu per al vi d'Alella i si l'institut i l'ajuntament hi han posat el coll, jo també".

# EL TAST: CAVA

Els caves ocupen més del 50% dels productes que elaboren els cellers de la DO Alella. Són, doncs, un producte fonamental per a la rendibilitat i el prestigi dels cellers. Ens hem acostat als caves de gamma alta que s'elaboren aquí, amb la col·laboració del Club de Tast l'Arcada, convertit en el nostre comitè de tast.

**C**rònica del tast. A les nou del vespre tot és a punt al restaurant Cuinaella, on l'Àngel i l'Eva han parat una gran taula presidint el menjador, que avui només ha obert per a la sessió del Club de Tast l'Arcada, la primera que es fa en aquest restaurant.

És un tast a cegues. Seguint instruccions de la sommelier Rosa Vila, creadora i responsable del Club de Tast l'Arcada, s'emboliquen els caves amb paper d'alumini, perquè ningú no els pugui reconèixer, i es numeren les ampolles de manera ascendent, depenent de la quantitat de sucre que contenen. El número u se

l'emporta l'únic cava rosat que es tastarà; després vénen els brut nature i, més tard, els brut reserva.

Mentrestant van arribant els membres del club. Tots ells porten una bossa a la mà que conté una capsa amb les copes de cava que faran servir per al tast.

El silenci s'imposa durant els primers compassos de la sessió: oloren, tasten, es concentren, prenen notes... Però de seguida algú comenta que tant de silenci no és normal. Se succeeixen les riallades i l'ambient es fa més distès. Es van servint els caves i la varietat de colors damunt la



## CADA MEMBRE DEL CLUB PORTA UNA CAPSA AMB LES COPES DE CAVA QUE FARÀ SERVIR PER AL TAST

**El tast** va tenir lloc el 26 de març al vespre, al restaurant Cuinaella. Dels dotze membres del Club de Tast l'Arcada, n'hi van assistir vuit. Van tastar vuit caves de gamma alta escollits pels elaboradors i sortits del celler. Per ordre alfabètic: Alta Alella Mirgin, Alta Alella Privat Laietà, Marfil Brut Nature, Parxet Aniversari 88, Parxet Maria Cabané, Roura Brut Nature, Roura Rosé i Signat Cinc Estrelles Brut Reserva.

taula és cada vegada més gran. Les copes van i vénen, de la taula al nas i del nas a la boca. Un munt de copes que, a primer cop d'ull, semblen escampades sense cap mena d'ordre, però que cada tastador té perfectament organitzades segons l'ordre en què han anat arribant a taula. Les valoracions dels uns i els altres van sorgint i sovint hi ha unanimitat respecte a les sensacions olfactivas i gustatives.

I arriba el moment de tastar el cinquè cava. Canvien les cares. Canvien les expressions. A primer cop de nas, tots hi troben alguna cosa especial. I de seguida n'hi ha un que exclama: "Jo en vull una caixa, si us plau!". Rep molt bona valoració de tots vuit membres



# ES D'ALELLA

del comitè. Les vuit copes ja contenen líquid. Els tastadors tornen enrere. Fan un repàs de les copes avaluades. Comparen. Descobreixen noves aromes, nous matisos que el repòs ha permès alliberar. La Rosa Vila exclama: "Oh, oloreu el tercer! Toffee!". I els participants del tast coincideixen a valorar que el rosat, en escalfar-se una mica, ha millorat. La conversa és distesa i surten alguns records d'infantesa sobre les vinyes que envoltaven el nucli urbà...

**L** hora de les valoracions. Entre els rituals dels membres del Club de Tast l'Arcada hi ha el de fer un rànquing per

## EN TASTAR EL CINQUÈ CAVA EL CANVIA LA CARA. A PRIMER COP DE NAS, TOTS HI TROBEN ALGUNA COSA ESPECIAL

## ÉS LA PRIMERA VEGADA QUE HI HA UNANIMITAT EN L'AMPOLLA QUE CONSIDEREN LA MILLOR DE LA NIT

decidir quins han estat els tres millors vins que s'han tastat en cada sessió. Tenen establert un sistema de punts semblant al que es fa servir a les curses de motos i cotxes: cadascú diu, per ordre, quins han estat els tres caves que més li han agradat. El primer rep tres punts, el segon en rep dos i el tercer, un. Una vegada tots els tastadors han votat, se sumen els punts i ja hi ha la classificació feta. En aquest cas, tots vuit han decidit que el número cinc és el millor. Rere seu hi ha el número dos i el tercer classificat és el número u. Molt sorpresos, ens expliquen que, en els més de deu anys que fa que es troben, és la primera vegada que hi ha unanimitat en l'ampolla que consideren la millor de la nit.

Es destapen les ampolles. El tercer classificat és el Roura Rosé. El segon és el Mirgin, d'Alta Alella. I el més ben valorat és el Roura Brut Nature.

Acabat el tast l'Àngel, el cuiner i propietari de Cuinalella, es posa als fogons per enllestir el sopar: primer els ofereix la seva coca de sardines (coca salada amb melmelada de tomàquet i filet de sardina) i unes amanides amb bombons cruixents de formatge de cabra. Després, uns canelons de peus de porc farcits de botifarró. I de postres, uns maduixots curiosament enfilats en forma de broqueta i servits amb una espectacular presentació amb nata i salsa de maduixa.



**El Club de tast l'Arcada** es va fundar el 1986 i des de 2000 és un grup cohesionat que actualment formen dotze persones, amants del vi, i que es reuneixen una vegada el mes per tastar vins de tot el món.



# NOTES DEL TAST

## Roura Brut Nature

Groc llimona, molt maco. Brillant i clar. Aromes inicials de reducció que evolucionen cap a torrats i brioixos. A la boca es mostra sorprenent, un xic més dolç que els anteriors, amb tocs de préssec i albercoc. De pas untuós, és llarg i persistent. El punt amarg de final de boca li arrodoneix una consistència molt destacable.

## Signat Cinc Estrelles Brut Reserva

Groc intens. Hi apareixen inicialment aromes d'hidrocarburs i algun toc metàl·lic. A la boca presenta una acidesa marcada.

## Marfil Brut Nature

De color groc un xic més pujat que l'anterior. Aromes inicials de reducció i criança, més evolucionades. Acidesa marcada.



## Parxet Aniversari 88

Color ben peculiar a mig camí entre el groc i el taronja. Lípid i brillant. Bombolla persistent i en corona. Aromes diferents de la resta: florals, lleugeres, vaporoses, amb tocs exòtics (litxis). Després surt la poma cuita que demostra una criança ben portada. Té una bona entrada, gens pesant, amb una bona evolució i llargada correcta.

## Alta Alella Privat Laietà

Groc molt lleuger i brillant. Amb bona escuma i una corona ben definida. Aromes de carxofa. Bombolla marcada. S'obre a poc a poc. Acidesa marcada, complexitat a la boca i mineralitat final marcada. Aquest cava sembla poc integrat en aquests moments perquè nas i boca no presenten els mateixos perfils. Després vam veure que estava acabat de degorjar (9-03-09) i això explica la manca d'integració dels seus elements.

## (EL TAST)

### Roura Rosé

Únic cava rosat del tast. Un color rosat pujat, quasi de cirera, brillant i límpid. Inicialment amb carbònic marcat que desapareix de seguida. Fruits vermells que van guanyant intensitat i matisos. Acidesa marcada que dóna frescor a la boca. Bombolla fina i envoltant. A mesura que guanya temperatura, va creixent.

### Parxet Maria Cabané

Groc clar, poc intens. Brillant. Mostra una paleta aromàtica poc intensa. A la boca es mostra fresc, amb una bombolla marcada però sense gaires registres gustatius.

### Alta Alella Mirgin

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Bombolla petita i fina, corona persistent. Aromes de poma verda i pera amb tocs minerals molt subtils. Fresc a la boca, bona evolució, creix i es desplega a mesura que passa per la boca. Acaba amb un toc mineral i certa amargor que li dóna presència i llargada. Al cap de mitja hora varia i evoluciona cap a aromes més dolces i cítriques.



“**E**l món del vi està canviant ràpidament. Els elaboradors de tot el món mostren gran inquietud per innovar i perfeccionar processos, tant a la vinya com al celler. El tast del 26 de març ens va fer pensar que els productors de la DO Alella tenen clar que aquesta és la línia que cal seguir. Aquesta, com a mínim, era la sensació que teníem en sortir-ne i així ho comentàvem, feliços, al final de la vetllada. És la primera vegada que hi ha unanimitat en l'ampolla que considerem la millor de la nit”.

CLUB DE TAST L'ARCADA



# Maridatges salvatges: els dolços

El sommelier Raimon Serra, fins ara subdirector de l'Hotel la Florida de Barcelona, ha seleccionat sis vins dolços elaborats pels cellers de la DO Alella, que ha maridat amb plats ben variats, del clàssic foie al risotto de tòfona i múrgoles

OP



## PARXET SEMISEÇ RESERVA AMB FOIE MI-CUIT

### El vi

Escumós de bombolla fina i entrada fresca. Té un bon equilibri d'acidesa, dolçor i bombolla. En boca dona records de fruita seca, embotit, alguna conserva marina i orellanes. Està molt ben estructurat i és molt recomanable per a la gent que no és gaire de cava, perquè s'assembla molt al vi, per la bombolla "pessigollera" i pel poc grau alcohòlic.

### El maridatge

Busquem contrastar la frescor del cava amb la textura greixosa del foie. D'una altra banda, la poma és molt present en les aromes del cava. I el brioix francès amb albercoc ens recordarà les notes de pastisseria que hem trobat

a la copa, i ens farà un bon contrast àcid-dolç amb la poma. La bombolla del cava permetrà netejar-nos bé la boca després de cada degustació. Cal recordar que quan mengem foie és important no estendre'l, sinó mossegar-lo.

### La recepta

Foie mi-cuit, poma en textures i brioix francès de fruites

Per al mi-cuit:

un lòbul de foie extra  
sal marina  
pebre negre pnc  
vi ranci  
vi de Porto  
Temperem el foie i després el desvenem. Hi afegim la sal, el pebre, el vi i el marinem un mínim de tres hores (per anar bé hauria d'estar-se vint-i-quatre hores a la nevera).

Per a la gelatina de licor de poma:  
250 ml de licor de poma  
1,5 grams d'agar agar (gelatina)  
Barregem l'agar amb el licor i l'escalfem fins a 65 °C. Llavors ho retirem del foc i estirem les plaques.

Per a l'amanida de cireres:  
5 cireres sense pinyol  
cibulet picat  
oli extra d'arboquina  
sal Maldon

Per al brioix de fruites:  
pasta de brioix  
albercoc

## AA DOLÇ BLANC '07 AMB AMANIDA DE GUATLLES EN ESCABETX

### El vi

Aquest vi dolç d'Alta Alella és gras, però dinàmic en boca, on destaca una punta mineral típica de la pansa blanca cultivada en terres de sauló. Té un final sec, net, sense impureses.

### El maridatge

Hem buscat el contrast d'acidesa entre el vi i l'escabetx. A l'estructura del vi (àcid/dolç), hi escau molt bé la guatlla i les aus en general, perquè són carns suaus, però que tenen un final prou potent perquè aguantin i alhora no se sobreposin al vi. Es tracta d'una carn amb una potència mesurada. El plat i el vi es complementen i es potencien.

### La recepta

Amanida de guatllles en escabetx

Ingredients:

4 guatllles  
3 cebes  
3 pastanagues  
2 patates  
2 grams d'all  
1 pebrot gros escalivat  
400 cl d'oli  
1 got de vinagre  
sal i pebre negre molt  
pebre negre en gra  
2 fulles de llorer  
1 branquilló de farigola

Preparació:

Comencem posant una cassola al foc amb l'oli, el vinagre, el llorer, la farigola, la sal i el pebre en gra, i esperem que arrenqui el bull. Llavors hi afegim la pastanaga i ho deixem deu minuts més. Mentrestant, tallem els alls i la ceba ben fineta. Salpebrem i desossem els pits de guatlla. Ho posem a la cassola juntament amb les patates senceres i ho deixem mitja hora, que es vagi fent. Ho remenam de tant en tant perquè no s'agafi. Després hi afegim el pebrot escalivat tallat a tires, i al cap de cinc minuts retirem la cassola del foc perquè es refredi. Un cop la cassola estigui freda, escorrem bé les verdures, tallem les patates a trossets petits, polim bé la guatlla i ja podem muntar el plat.





### MARFIL GENERÓS SEC SOLERA 1976 AMB PERNIL IBÈRIC DE GLA

#### El vi

Vi molt interessant, amb aromes de solatge, torrats, records de whisky escocès, fruita seca torrada, pa torrat ratllat, toffee... Té un final salí llarg, persistent, fresc. Sorpren molt que un vi amb solatge tingui l'alcohol tan ben integrat, sense punxades i poc pesant.

#### El maridatge

Proposem un maridatge clàssic en els vins de Xerès, perquè aquest vi m'hi recorda molt per les aromes derivades del solatge. És un vi complex perquè té molt ben estructurada la frescor, la dolçor i la salinitat, elements que encaixaran perfectament amb el greix i el gust salat del pernil.

#### La recepta

Pernil ibèric de gla



### MARFIL MOLT DOLÇ AMB CANETÓ LACAT

#### El vi

És un vi dolç, però amb bona acidesa, molt llaminer, que es pot menjar. Fet amb pansa blanca pansificada, aquest vi és del 2003, any que es va caracteritzar per un estiu molt calorós i que va convertir l'anyada en excepcional quant als vins dolços.

#### El maridatge

Tant en el plat com en el vi trobarem el dolç, el salat i l'amarg. Les aromes de conyac, com també la mel, cohesionaran perfectament amb el canetó lacat. La dolçor del plàtan, tot i que no tant com ens podríem esperar, i l'amargor de la xocolata es contrarestaran fantàsticament bé amb la bona acidesa d'aquest vi.

#### La recepta

Canetó lacat, plàtan caramel·litzat i batut de xocolata (*banana split*)

#### Per al canetó:

Esquarterem el canetó reservant per un cantó els pits i per un altre les cuixes. Cuinarem els pits al buit, envasant-los en una bossa de cocció amb greix d'ànec, sàlvia, pell de taronja, pebre de Jamaica i brou de pollastre. Ho cuinarem al buit a 65 °C vapor durant 25 minuts.

#### Per al suc del canetó:

2 carcasses de canetó  
2 cebes tallades en juliana  
3 cabeces d'all  
xocolata negra pura 80%  
250 grams de mantega  
pell de taronja i sàlvia  
conyac  
oli d'oliva suau  
Daurarem en una paella *sauté* les carcasses amb oli d'oliva (suau) i després ho desglaçarem amb conyac. Hi afegirem la ceba, els alls i la mantega i els farem enrossir. Després hi afegirem el brou de pollastre i ho deixarem a foc lent fins a obtenir la textura desitjada (*demi-glace*).

#### Per al plàtan:

1 plàtan de les Canàries  
pell de taronja i de llimona  
200 grams de suc de taronja natural  
una branqueta de canyella  
50 grams de sucre morè  
Posarem el suc de taronja a reduir i farem un caramel amb el sucre. Hi afegirem el plàtan (amb la branqueta de canyella inserida), caramel·litzarem el conjunt i ho refredarem.





**Raimon Serra** és diplomad en hostaleria i turisme. L'any 2008 es va classificar per a la final del Nas d'Or de l'Estat espanyol



### IAIA ROSA AMB RISOTTO DE TÒFONA I MÚRGOLES

#### El vi

Ambre amb reflexos iodats, aquest vi del celler Altrabanda és dens en boca i no tan dolç com esperàvem. Ens sorprèn la salinitat, sequedat i mineralitat que té, però amb unes aromes retronasals que recorden la fruita seca, i també les orellanes i les figues. Final una mica amarg.

#### El maridatge

En aquest plat trobem tanta afinitat com contrast amb el vi. Tenim un plat calent amb un vi fred, però tampoc pas gaire, a uns 16 graus. S'hi uneixen les notes iodades amb la salinitat del formatge, i les múrgoles amb el seu tímid sabor amarg ens recordaran el final del vi.

#### La recepta

Risotto de tòfona i múrgoles

##### Ingredients:

400 grams d'arròs bomba  
1 ceba petita  
3 alls  
100 grams de múrgoles  
1 gotet de suc de tòfona  
50 grams de formatge Tou de Til-lers  
porradell  
1 litre de brou de gallina  
1 got de vi blanc  
sal i pebre

##### Preparació:

Per començar, en un cassó amb oli sofregim l'all i la ceba. Quan estiguin daurats, hi posem les múrgoles tallades a trossos i ho deixem coure un minut més. Tot seguit, hi afegim l'arròs, el vi blanc i el brou, i ho deixem coure durant 12 minuts. A continuació hi afegim el formatge, el porradell picat, el suc de tòfona, la sal i el pebre, i ho deixem coure una estona més. Després ja podem muntar el plat.



### DOLÇ MATARÓ '07 AMB POLLASTRE DE PAGÈS AMB PRUNES I PINYONS

#### El vi

Vi del celler Alta Alella amb les notes típiques dels dolços negres, amb notes clares de figues, cireres, móres molt madures... Alhora, tot i la seva melositat, és un vi molt fresc, gens pesant, que convida a repetir, i amb un final lleuger.

#### El maridatge

Aquí tenim dos productes ecològics que ens portaran al passat. Però més enllà d'aquesta idea, el pollastre conjuga molt bé amb el cos d'aquest vi. I les prunes maridaran perfectament amb tota la gamma de fruites madures que apareixen en el tast.

#### La recepta

Pollastre de pagès amb prunes i pinyons

##### Ingredients:

1 pollastre de pagès  
12 cebetes  
2 pastanagues  
16 prunes pinyons canyella  
1 got d'oli d'oliva  
llard  
1 copa de brandi  
1 got de vi ranci  
2 gots de vi blanc  
sal

#### Per a la picada:

2 grans d'all  
ametlles  
2 galetes

#### Preparació:

Comencem enrossint els talls de pollastre, prèviament salats, en una cassola amb oli d'oliva, una mica de llard i canyella. Quan veiem que ja són ben rossos, hi posem les cebetes i les pastanagues tallades a trossos. Ho deixem coure fins que s'hagi daurat. A continuació, traiem de la cassola l'excés d'oli i de llard i hi tirem els pinyons, el vi ranci, el brandi i el vi blanc. Mentre l'alcohol es va reduint, preparam una picada amb dos grans d'all, ametlles i dues galetes. La deixem amb aigua i l'aboquem a la cassola, juntament amb les prunes. Ho deixem coure al foc uns 10 minuts més, i el pollastre ja estarà a punt per servir.



PER M. TORREIRO / IL·LUSTRACIÓ: DAVID ROMAN

*Per a Juana María de Esparta, que ha inspirat, mai millor dit, aquestes línies, que res no tenen d'invenció*

## Les bones mans de la meva sogra i un Domaine Romanée-Conti

**N**o sé si a vostès també els passa, però jo tinc una sogra que exerceix de voluntariosa i apassionada pescadora furtiva. No sé si vostès tenen una moral tan laxa com la meva, però a mi, la meva sogra furtiva no sols no em molesta, sinó que... com ho diria? Em fa feliç. Exerceix la prohibida activitat en terres llunyanes, o sigui que no poso en perill la seva reputació, ni tan sols la seva discreta llicència de pesca, que no la faculta, ni molt menys, per rapinyar els contingents marítims que trafega: nècores adustes i deliciosament tendres, que semblen nascudes per ser cuites a la planxa; pops de pedrer que acostumen a ser deliciosos amb patatetes tendres de cocció; fins i tot alguna mòllera, aquest peix gairebé extint que encara es veu pel Cantàbric, però que el meu pare, amb una nostàlgia invencible, recordava, pescat amb sedal, en remots paratges de la Galícia de la seva infantesa. I què cal dir de les pegellides, aquests discretíssims gasteròpodes que a Catalunya no

són, ai, gaire estimats, tal vegada per la seva duresa evident. Però la meva sogra les va redescobrir, per a gust del meu paladar llaminer, passades lleugerament per la paella amb una salsa semblant a la dels caragols de terra. I com a bona furtiva un xic precapitalista, la meva sogra es dedica a intercanviar els fruits del seu esforç per d'altres de la seva mateixa estirp. Per exemple, a un nebot seu de provades (i aquest sí, legals) arts cinegètiques, l'obsequia amb uns calamars amb tinta senzillament indescriptibles, en canvi de gustoses perdius i, fins i tot, d'algun apetitós faisà.

Tot això ve a tomb del sopar que m'afanyo a compartir ara mateix amb vostès. Fou la nit del 31 de desembre del 1999 (i més enllà de les bizantines discussions de quan va començar el segle XXI, si aquell dia o un any després). El menú: una gloriosa sopa de nècores, collides un parell de dies abans, amb l'art tradicional del *truel*, per qui vostès ja saben: un parell de faisans farcits de tot tipus de panses, cortesia del nebot; i, glòria de glòries, unes meravelloses perdius de la mateixa procedència, que literalment havien perdut tota la carn, extraviada enmig d'un meravellos acompanyament de verdures trinxades finíssimes, i

**ENCARA CONSERVO A LA MEMÒRIA AQUELL SABOR GAIREBÉ FELÍ, AQUELL LLISCAR AVELLUTAT D'UN VI, EL DRC, QUE LITERALMENT VA ESCLATAR EN MIL SABORS A LA BOCA D'AQUEST PROFÀ**

**Mirito Torreiro** és crític cinematogràfic i bon gurmet. Professor a la UAB i a la universitat Carlos III de Madrid. Ha escrit pel diari El País (1989-2006), per la revista Fotogramas i d'altres. Ha publicat una desena de llibres amb Esteve Riambau, sobre l'Escola de Barcelona, els guionistes i els productors del cinema espanyol...



que van acabar amalgamant-se en un suau potatge amb una única textura senzillament indescriptible. I per postres, a més de les menges habituals de Nadal, un altre dels plats estrella de *chez* la sogra: una compota cuinada de meravella i moltes hores, on les panses s'agermanen amb les prunes, amb les pomes reineta i amb unes peres petites que han de conservar la cua, minuciosament escollides, que no s'assemblen gens a les sones peres conferència que acostumem a confondre amb les d'uns altres temps.

I com es pot regar tot això sense desmerèixer-ho? En aquest punt es va sumar a la festa un altre comensal imprescindible, un savi gastrònom i millor sommelier, Jorge Fernández León, que va realitzar les seves òptimes contribucions a l'àgape. De primer? Vam acompanyar la sopa mentre baixava lentament per la gola amb un vi juganer, un Conumdrum de Caymus californià del 96, fet a la manera del Roine: un coupatge de set varietats de raim amb predominància del chardonnay. Després va seguir una lenta aclimatació als negres que va començar amb un d'autòcton, Valbuena 5<sup>o</sup> año del 89, la marca "pobra" de Vega Sicilia (no precisament una gran anyada, va subratllar el nostre savi particular, encara que, sincerament, no ho vam notar), que va donar pas, ja a l'altura de les restes del faisà i les primeres mossegades de la perdiu, als dos convidats de luxe de la nit: un Château Mouton Rothschild del 87 i un Domaine Romanée-Conti La Tache del 92, el senyor dels borgonyes. Sí, sí, ja sé que hi ha anyades millors, però té cap importància? Encara conservo a la memòria aquell sabor gairebé feli, aquell lliscar avellutat d'un vi, el DRC, que literalment va esclatar en



mil sabors a la boca d'aquest profà que, això sí, no concep un bon àpat sense un bon vi, i que encara avui, amb el suport sempre dubtós d'una memòria cada vegada menys fiable, continua atesorant aquella experiència única en forma d'un record indesmaiable. Que com van arribar a la taula aquelles meravelles? Bé, juro que no fou ni

per intercanvi ni per cap operació moralment dubtosa. Tanmateix, la lenta recerca que va portar a la seva adquisició per un preu, diguem-ne, raonable, excedeix completament l'espai assignat a aquestes línies.

Que si la meva sogra continua pescant? I tant, i per molts anys!



# De la vinya, del vi i del beure a "El quadern gris" de Josep Pla

Josep Pla va escriure "El quadern gris" fa noranta anys. El va començar un 8 de març de 1918, dia en què feia vint-i-un anys. L'escriptor començava així un dietari de joventut que va alimentar fins el 15 de novembre de 1919, just abans d'anar-se'n a París com a corresponsal del diari La Publicitat. Pla ha estat un dels principals escriptors de la literatura catalana que ha evocat més i millor el paisatge culinari català. Us oferim fragments d'"El quadern gris", on parla de la vinya, del vi i del beure

**5 de juny de 1918**  
Elimino, amb desagradables dificultats, una borratxera de pernod. Davant de la família em faig passar per malalt. La meva mare –que ho comprèn tot– fa els ulls grossos. Passo hores i hores amb un cap de plom, la boca seca com un cuiro, amb vaporades intermitents com si em sortís fum

de la pell de la cara i del cos. Em llevo a quarts de set de la tarda. Sensació d'ésser com de cartó. Ah, Déu meu! El vici és amarg. La virtut és dolça i agradable. L'alcohol em fa molt de mal... però tinc tanta set! A més, m'acosto a l'alcohol amb una mena d'il·lusió que m'abassega. Aquesta il·lusió va lligada a un desig irrefrenable de vehemència i d'atordiment.



**blogG.** L'associació Xarxa de Mots publica cada dia a internet El quadern gris. El trobareu a <http://elquaderngris.cat/blog>. Amb les mateixes dates en què Josep Pla va anotar impressions i pensaments dels anys 1918 i 1919 –anys finals del seu aprenentatge i d'inici en l'activitat periodística i literària–, aquesta versió en bloc reproduceix els textos originals íntegres d'El quadern gris, acompanyats de fotografies i documentació complementària.

Sentir-se ple, tibant, lúcid, com si el cos i l'esperit us haguessin crescut desmesuradament! L'esperit se'm fa còmplice de la il·lusió i em porta a creure que la vehemència és higiènica i necessària.

Per un duro (vint miserables rals) es poden tenir quatre pernod autèntics (Pernods Fils) gelats, deliciosos, exquisits, i estar dominat per un remolí dionisiac set o vuit hores. En la conversa, aquest estat us dóna una facilitat de rèplica i d'observació aguda i brillant. L'alcohol excita els reflexos mentals del cinisme. Noteu que la gent us escolta, que de vegadesriu, que us segueix amb els ulls. Per a la vanitat humana, per a la pròpia vanitat, no hi ha res tan estupefaent ni tan satisfactori com sentir-se escoltat, com tenir un públic aparentment o realment atent. A mesura que la vanitat es va saturant, sentiu que la set augmenta. Entreu en l'horrible engranatge de la fatxenderia i de la set... Aquesta alternació de desigs dura el que dura. Però a la fi es produeix el trencament, el crac, és a dir, l'asfíxia produïda per una enorme fatiga física. Després de la irisada eufòria de les venes inflades i del cor galopant sentiu en les vísceres una gran buidor interna, amb un trencament d'ossos, una desfibració del cos i la immersió en una tristesa inexplicable, immensa, horrible. (Per llegir l'entrada sencera <http://elquaderngris.cat/blog/?p=64>)

**11 de setembre de 1918** Ens acostem a l'equinocci de tardor, i a la tarda se sent roncàr la mar, des de la vila. És un soroll sord, remot, un bramul dispers. El temporalet de llevant, habitual, és a la vista. Plou, amb més o

menys força, durant tot el dia. Les ratxes de vent bufen, carregades d'humitat, alternant la duresa amb el desmai ploraner. L'equinocci de primavera produeix el temporal de les faves; aquest d'ara és el rentabótes. Hom es prepara per a les operacions de la verema. El mer fet de veure bótes i cups pels carrers emplena l'aire de la vila d'una il·lusòria però viva olor de rapa de vi.

(Per llegir l'entrada sencera <http://elquademgris.cat/blog/?p=637>)

**18** de setembre de 1918 Les vinyes són l'element que

dóna color al paisatge -una cançó canviant i diversa. Ara són d'un gris daurat elegantíssim. Solen ésser posades sobre les ondulacions, ben deixades com el pit d'una adolescent d'aquest país. A cada vinya hi ha un pou per a fer el sulfat i una barraqueta. Aquesta escampadissa d'elements urbans en la terra humanitza el paisatge i el fa ésser de molta companyia. Tot és petit, ordenat, endreçat, amable -fins al punt que de vegades us vénen ganes de donar la raó a les senyores quan parlen d'una 'monada', encara que no sigui ben bé això exactament.

Passejar a la tarda, en la tardor incipient, per aquest país, és una

## VEURE BÓTES I CUPS PELS CARRERS EMPLENA L'AIRE DE LA VILA D'UNA IL·LUSÒRIA PERÒ VIVA OLOR DE RAPA DE VI

## TOT EL PAISATGE CABRIA ENTRE UNA GERRA DE MEL I UNA AMPOLLA DE ROM



delícia -una mena de plaer físic. (Per llegir l'entrada sencera <http://elquademgris.cat/blog/?p=720>)

**9** de novembre de 1918 Tardor a Calella. Aquest any el pas de l'estiu a la tardor ha estat brusc i inesperat. Una nit de pluja i de vent ha canviat l'aspecte i el color de la terra i del mar. Ha canviat també l'olor. La tardor és l'estació de les bones olors. En aquestes nits tan estrellades, lleugerament boiroses, una mica humides, els camps i els arbres fan olor d'ametlles tendres i de fulla de menta picant.

Ara, a les tardes, dóna gust d'anar pels camps. Les vinyes es van daurant, les pinedes tenen una capa espessa de verd fosc, les oliveres es nimben d'una grisalla aèria i platejada. Els rostolls van prenent un color rogenc granulat. Tot el paisatge cabria entre una gerra de mel i una ampolla de rom.

(...)

A l'Empordà, la tardor no té pas l'aire bàquic i sensual que té en moltes altres comarques o en els centres de cultura. No es podria pas construir, contemplant aquest paisatge, una al·legoria autumnal a l'estil dels antics, amb garlandes opulentes, corns de

l'abundància i una tèbia Venus de cap petit i anques monumentals passejant-se per un prat amb uns arbres que esquincen un bocí de boira. La tardor, aquí, és una cosa serena, lineal, sense duresa, una mica lànguida, que us excita una malenconia diluïda i plàcida. Les coses arriben al seu màxim sentit humà a força de concentrar-se, de posar-se de gairell, de filtrar-se.

(...)

Amb el bot, el drap hissat, navego per aquestes cales i poblets incrustats en la grandiositat geològica de la costa. A tot arreu tinc un amic que està sempre disposat a menjar un cent de cargols o un peix guisat o un conill de bosc, i amb aquests amics tan savis no hi ha manera de renyir. El vi de les vinyes que donen al mar és bo i té un aspret que cueja i us mossega la llengua. I de vegades, per començar, mengeu un rovelló o un pinetell a la brasa, i és com si us mengéssiu una orella de senyoreta impregnada de pinassa.

(...)

Començo de trobar gust en totes les coses. Veure com plou, encendre un foc a sobre un marge, seguir els moviments d'una barca, mastegar un bri de farigola, respirar l'aire ple de reina de pi, cercar bolets, espàrrecs o cargols,





són ocupacions que honoren una persona modesta i honorada.  
(Per llegir l'entrada sencera <http://elquademgris.cat/blog/?p=1597>)



**21 de novembre de 1918** Al mas, a dinar, tota la família. Matí ple de claror i de joia. Els camps, les pinedes, els boscos, tenen un relleu i una presència que gairebé mareja. Les vinyes presenten, encara, una galta daurada, morena.

El paisatge dels voltants de Palafrugell conté moltes casetes i barraquetes. És un paisatge moblat, ple de vida. De vegades enyoro la vida lliure d'aquests homes que viuen en aquestes barraques blanques, posades entre la vinya i la pineda. Però, pobre de mi, que no sé ni encendre foc, que hi faria? Pura vanitat!

(...)

Mentrestant la meva mare, sempre afectada pel temps que fa, assenyala vent del sud. Està impossible de nerviositat, neguit i enervament. L'arròs amb colomí –que és excel·lent–, l'escarola fresca, el vi lleuger, no la calmen pas. L'aire lliure li és fatal. Hem de tornar.

(...)

Al vespre, arriba la notícia de la mort de l'amic Gervasi.

Morí a la vinya i el trobaren llarg i enravenat sota els pàmpols. Quan fou mort, l'enterraren.

(...)

Els esdeveniments més importants dels últims temps de la vida de Gervasi no tenen res de particular. El primer gos que tingué, feta la casa i plantada la vinya, es morí de vell, sense novetat. Les últimes anyades foren bones. El vi s'havia

### MORÍ A LA VINYA I EL TROBAREN LLARG I ENRAVENAT SOTA ELS PÀMPOLS. QUAN FOU MORT, L'ENTERRAREN



**“El que hem menjat”** és el llibre de cuina per excel·lència de Josep Pla. Però l'escriptor parla de cuina en molts més llibres, com ara “El meu país” i “Escrits empordanesos”.

apujat. Feia un vi tan bo que a Palafrugell, quan la gent volia donar a entendre la seva qualitat, picava l'ullet. Possei a més el «Secretari». Un dia, cap al tard, es passejava per la tira de ceps i treia una herba a l'atzar. De sobte sentí fressa entre els pàmpols i veié la cara d'un gos bordai. Era un gos com n'hi ha mils en el nostre país, pigallat, sense una forma definida, escuat, sec com un clau.

(...)

Mentrestant se li despertà una follia quieta i profunda per la bona vianda, l'obsessió culinària. No li feia res de fer tres quarts de camí per tenir un peix fresc a la taula. Cuinant, no li venia pas del temps que hi passava. També feia durar tres quarts una picada. Li sortia una cosa finíssima, brodada. Arribà a fer sofregits amb una ondulació de matisos cal·ligràfica. Davant dels fogons la boca se li fonia. Al rebost, davant d'un pot d'anxoves o d'una olla de bitxos confits, la imaginació se li desplaçava a regions melòdiques i vagues. Els cargols foren, però, la seva especialitat. A les nits plujoses sortia amb el fanal i, si en veia un, s'hi acostava de puntetes per poder-lo collir per la banya. El cargol, del dia que el collia fins al dia que se'l menjava, li proporcionava un pretext llarg de sensacions palatals. Aquest marge era agradable. Tenia el do d'endevinar el punt dolç de dejuni d'un cargol a part de les vinagretes que feia, tan treballades. El vi de la vinya era, per altra part, bo i abundant. Molts dies, a l'hora de tocar el corn, li venien ganes de posar-se la gorra de cantó, agafar-se el ventre amb totes dues mans i alçar una mica la cama... Es tornà búdic, faceciós, descomunal i lleuger com una palla.  
(Per llegir l'entrada sencera <http://elquademgris.cat/blog/?p=1795>)

## Leopoldo Pomés: "Pa amb tomàquet. Teoria i pràctica"

Fa gairebé vint-i-cinc anys, el fotògraf Leopoldo Pomés publicava el tractat "Teoria i pràctica del pa amb tomàquet" (Tusquets, 1985), que s'ha convertit en un llibre de referència. Un relat fresc, divertit, enginyós, ben estructurat i documentat. Pomés diu, per exemple, que el pa amb tomàquet afegeix a la seva bondat intrínseca tres factors que confegeixen el seu valor: el cost, la rapidesa de l'elaboració i la polivalència del seu ús. Tasteu-ne uns fragments

**O** rigen d'una passió Una galeria en un pis del carrer del Bruc de Barcelona. Estiu, feia molta calor, i una dolça i bonica dona preparava, amorosament, el berenar per al seu fill. Eren temps difícils i el seu filllet, el seu únic filllet, devia estar, en la mesura del possible, sobrealimentat. 'El nen ha de créixer', i, com després es va veure, va créixer (l'autor fa 1,90 m). El nen, que ja coneixia el joc i que, en coses de menjar, ja era molt espavilat (diuen que, al col·legi, s'ho arreglava per ser el privilegiat a qui el vell germà

marista de la cantina donava sempre doble ració de berenar), esperava neguitós i il·lusionat, arrecerat, més que assegut, en un gran balancí thonet, la pressentida aparició de la mare portadora del plat contenidor del suprem berenar: una gran llesca de pa amb tomàquet.

De vegades hi afegia, per completar i alegrar amb el seu contrast, un tall de lluç fregit o rodanxes de botifarra blanca cuita de la nit anterior.

I això totes les tardes. Devia ser invariablement la mateixa situació i el mateix berenar.



**Leopoldo Pomés (Barcelona, 1931)**

és un dels grans de la fotografia d'aquest país. Va exposar per primera vegada i amb gran escàndol l'any 1955 a Barcelona. Bona part del seu treball ha girat entorn la fotografia publicitària. També ha realitzat més d'una quarantena de documents, exposicions, llibres... Va col·laborar amb l'equip d'arquitectes Correa i Milà en el restaurant Flash flash i en la remodelació del conegut restaurant Les Set Portes. També va dissenyar i dirigir la cerimònia inaugural del Mundial de futbol del 1982 i l'estratègia de comunicació de la candidatura olímpica Barcelona '92. Ha guanyat diversos premis nacionals i internacionals.

(Més informació a [http://www10.gencat.net/probert/catala/vitrina/v8\\_pomes.htm](http://www10.gencat.net/probert/catala/vitrina/v8_pomes.htm)).



## QUIN VI S'ADIU AMB EL PA AMB TOMÀQUET?

Hem demanat als elaboradors de vins i caves de la zona d'Alella que proposin un dels seus vins per prendre amb un gustós pa amb tomàquet.

**Ramon Raventós de Parxet:** Un pa amb tomàquet de llesca prima i ben torrada amb anxoves de bona mida, i un oli d'una certa potència, s'avindria d'allò més bé amb el **Marquès d'Alella Allier**. Penso que quedaria una combinació elegant, fina i de sabors potents.

**Xavier Garcia d'Alella Vinícola:** Proposaria pa amb tomàquet amb un bon pernil i una copa de **generós sec**, com a proposta atrevida i original.

**Josep Maria Pujol-Busquets d'Alta Alella:** Ara que som a l'estiu, jo prendria el pa amb tomàquet amb un **Privat Brut Nature**, que és el nostre reserva bàsic, i amb porró de broc mitjà. Que la gent no tingui por del porró, que és una manera de beure magnífica, encara que se'n beu menys quantitat, perquè el glop en copa i en got és més llarg..

**Quim Batlle:** La nostra garnatxa, **Foranell Garnatxa Blanca**, va molt bé per acompanyar un pa amb tomàquet amb pernil.

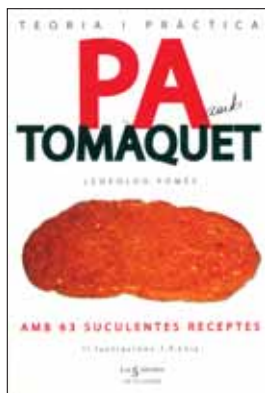
**David Coll de Signat:** Jo proposo prendre el pa amb tomàquet amb un **Signat Brut Reserva Cinc Estrelles**. Va entrar a cava el maig del 2006, una anyada extraordinària. És molt elegant per la bombolla petita i contínua i aporta unes aromes primàries i secundàries molt agradables.

**Joan Antoni Roura:** Un pa amb tomàquet amb el **Merlot rosat**, hi queda bé.

**Joan Plans d'Altrabanda:** El nostre **Serralada Marina Pansa Blanca** és el vi que marida millor amb un pa amb tomàquet, perquè té molt de cos i molta estructura. És molt sec i té molta personalitat. Aniria bé amb unes anxoves a sobre.



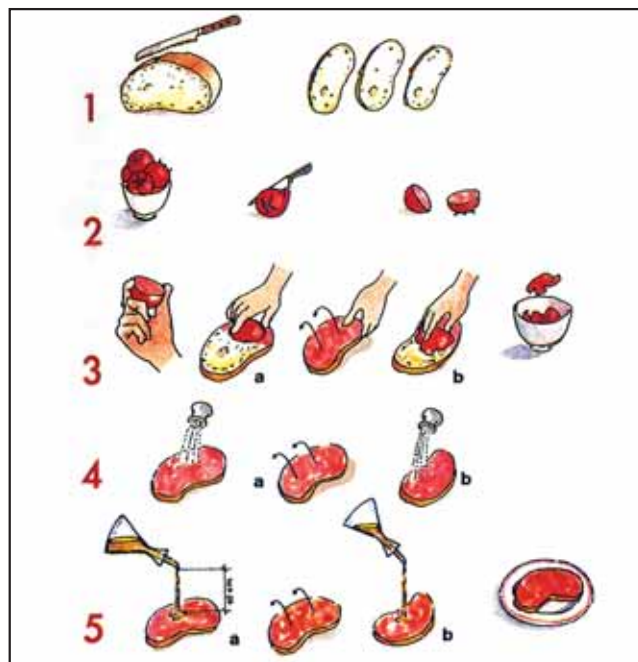
O, almenys, la base del berenar: el pa amb tomàquet. La mare ja havia desistit d'altres propostes. (...) Per a la mare també era molt gratificant de veure menjar el seu fill amb aquella expressió. Perquè hi ha persones que tenen el menjar trist, d'altres, sonso; d'altres elegant. Hi ha moltes expressions per menjar. Per més vegades que ho hagi fet, sempre hi ha qui, davant de la cullera o la forquilla, fa la mateixa expressió de gran excitació, o com a mínim d'animosa curiositat, gana reconfortant, ganes de..., que si es tractava d'una estrena; n'hi ha que, davant del més exquisit dels plats, estan serens, avorrits i fins i tot distrets. Podríem reunir aquest ampli ventall d'actituds en dos grans grups: els il·lusionats golafres i els seriosos, austers o desganats; i ens atreviríem a afegir, per nombroses experiències, que els primers tenen un valuosíssim passaport per al difícil ofici de viure que comporta només un risc: malvire amb algú del segon grup. El nostre nen era, com ja deveu



**63 receptes.** Segons explica Pomés, la recepta ortodoxa del pa amb tomàquet consisteix en tallar una llesca de pa rodó de quilo de 1,3 centímetres, fregar-la de forma circular amb tomàquet madur tallat per la meitat. Fer el mateix per l'altra cara de la llesca. Salar-la amb sal fina (la quantitat de sal anirà al gust de cada comensal) i finalment untar-la amb un bon raig d'oli d'oliva, recomanant de fer-ho amb el setrill Marquina.

haver deduït, dels del primer grup, de manera que l'amistat entranyable, l'amor més lluminós entre mare i fill i pa amb tomàquet va anar sempre més en augment fins a convertir-se en una autèntica passió. Com deia en Pla, el plaer del menjar és un viatge de la memòria a la infància, i així s'explica la passió de l'autor pel pa amb

tomàquet, perquè aquest berenar va ser una de les situacions més paradisiàques de la seva vida: encara recorda nítidament com les amoroses mans de la seva mare li ho preparaven a la cuina i com ell, gronxant-se al balancí de la sala, conduïa a la seva bona, un a un, en curts viatges, els daus amb pa amb tomàquet.



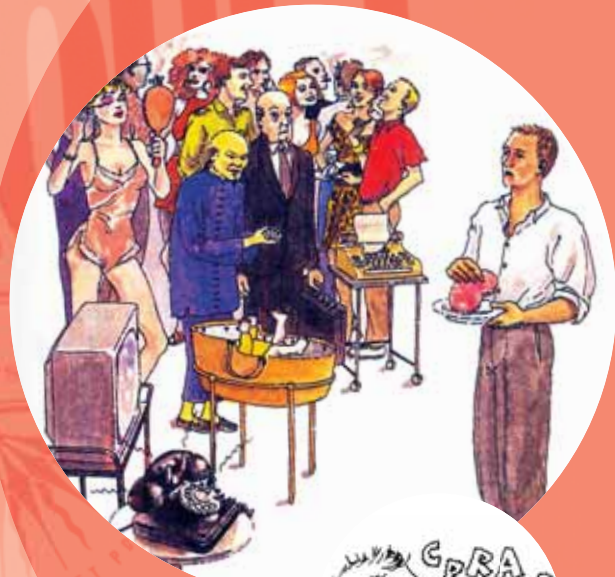
## QUAN, AMB QUI I ON S'HA DE MENJAR PA AMB TOMÀQUET



- Mitja hora després d'haver fumat herba.
- Molt d'hora al matí, a l'estiu, després d'haver caminat una hora pel camp. Acompanyat amb una bona amanida fresca i tomàquet i pebrots.
- Davant d'un nen desmenjat a l'hora del berenar.
- Amb bons amics, a la mitja part de la transmissió d'un partit per la televisió.
- A les tres de la matinada després de fer l'amor.
- Un dia de sol tòrrid, acabant de sortir de mar i sota d'un protector para-sol.
- Acabat d'arribar d'un viatge fora de Catalunya.
- Els diumenges al matí si et lledes abans de tota la família.
- A l'Empordà, quan ha parat la tramuntana.
- Davant d'un escalfapanxes, en un dia rúfol d'hivern.
- Amb un amic abans de treballar en un bon projecte.
- Davant les càmeres de televisió americanes.
- Quan et concedeixin un premi.
- La segona vegada que rebis a casa teva un ambaixador o un ministre estranger.

- En un snack.
- En un restaurant xinès.
- En una taula situada al davant d'una porta oberta.
- En una festa amb molta gent.
- La primera vegada que rebis a casa teva un ministre o un ambaixador estranger.
- Davant del televisor en el moment del telediari o al final d'una pel·lícula.
- En un teatre o en un concert, en plena representació.
- En un bon restaurant de Madrid o Nova York, si no has donat abans una bona propina i no parles el mateix idioma que el cuiner.
- En un mal restaurant.
- De nit, prop d'un nadó que no tingui el son regular.
- Prop d'un telèfon (igual que en el cas anterior fóra horrible que en el moment segregant del primer mos engegués a sonar el timbre del telèfon o el plor del nen).
- En una terrassa davant de gent dreta, pobra o rica, molt afamada.
- En una mesa electoral.
- Quan corre mala maror...
  - Amb els peus mullats.
  - Davant d'una dona que s'està maquillant.
  - Escrivint a màquina.
  - En una reunió de negocis amb gent nerviosa.

## QUAN, AMB QUI I ON NO S'HA DE MENJAR PA AMB TOMÀQUET

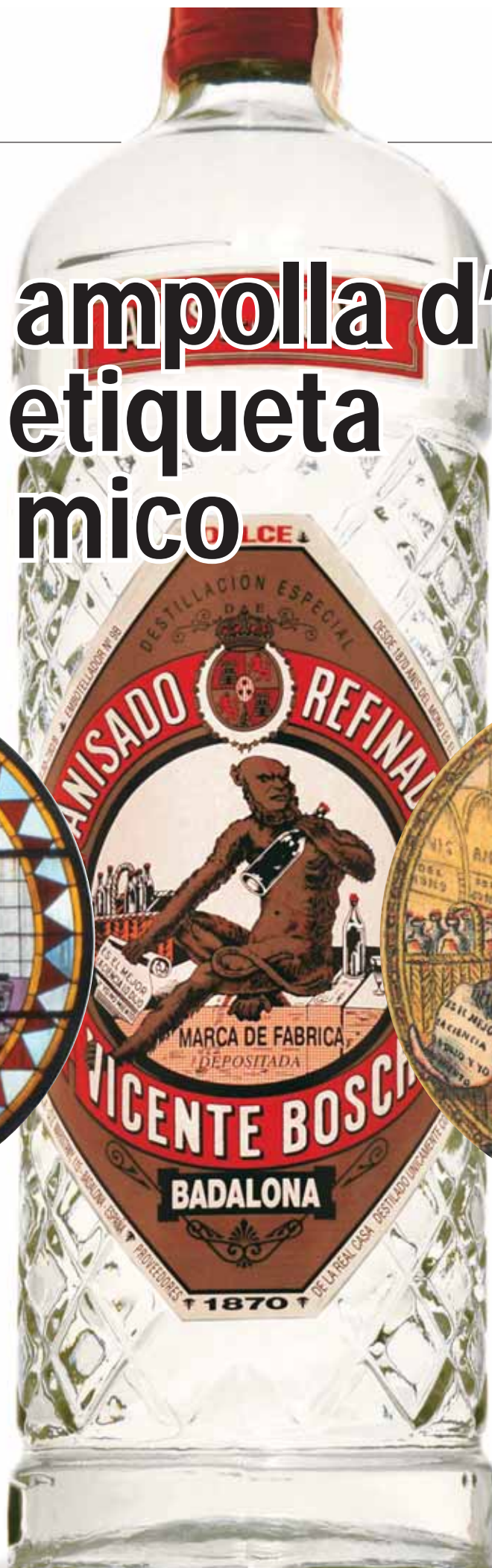


PER ENRIC SATUÉ

# Una ampolla d'anís, una etiqueta i un mico



Vitrall de la rosassa  
de la façana de la  
fàbrica de Badalona,  
1880.



Fragment d'un  
prospecte publicitari,  
1888.

L'any 1985, el dissenyador gràfic Enric Satué va publicar les primeres informacions sobre la insòlita etiqueta de l'Anís del Mono a "El llibre dels anuncis I". De llavors ençà, s'ha esmentat moltes vegades l'anecdota d'aquesta etiqueta provocadora i darwinista. Ara Satué torna a escriure el relat amb dades noves

**S**enyores i senyors, no crec que estranyi a ningú la presumpció que l'anís del Mono —aquell que fan a l'antiga Baetulo romana— és més que un anís. És clar que a Barcelona, dir d'una cosa que és més que aquella cosa no ve de nou. Ens hem acostumat tant a sentir-ho, que ho trobem d'allò més natural. Suposo que a Badalona també, ja sigui per la proximitat amb la Ciutat Comtal.



I, en aquest cas, tant se val que sigui perquè fa 140 anys que és líder al mercat de destil·lats o perquè, efectivament, *"es el mejor, la ciencia lo dijo y yo no miento"*.

Amb aquest precedent, sembla lògic que l'ampolla de l'anís número 1 també sigui més que una ampolla. És tot un genèric, perquè molts anisats fabricats a l'Estat espanyol es venen en envasos amb facetes, imitant-la descaradament. Però la van inventar a Badalona; millor dit, Josep Bosch (fundador d'un negoci al qual es va afegir el seu germà Vicenç) la va trobar en una perfumeria de París, fent d'envàs d'una flaire encisadora. Va comprar el *souvenir* per tal d'afalagar l'esposa i, de retruc, adaptar-lo a l'anís que destil·lava.

Per acabar-ho d'arrodonir, la indicació enganxada a l'ampolla per fer-ne conèixer la naturalesa del contingut, és a dir, l'etiqueta, també és més que una etiqueta. Literalment, és un pamflet, si fem cas de la definició fabriana: "Un llibre imprès de molt poques planes, en què s'ataca violentament o radicalment algú o alguna cosa".

Certament, l'etiqueta ataca violentament o radicalment tot aquell que s'oposa a la teoria científica de l'evolució, que Darwin destil·là a L'"Origen de les espècies" ara fa cent cinquanta anys.

La dura controvèrsia durà fins a les acaballes del segle XX i, de fet, encara avui, en plena celebració del bicentenari del naixement del científic anglès, la teologia més carca la rebutja violentament o radicalment.

Els fabricants, segons sembla darwinistes convençuts, van

servir-se de l'aval per a la publicitat de la marca. I també de l'èxit dels primers premis obtinguts a les exposicions internacionals de Madrid (1877), París (1878) i Barcelona (1888). I del pare de la dama perfumada, pintor afeccionat amb aptituds per al dibuix acadèmic. I del mico que van portar d'un viatge a Cuba: instal·lat en una gàbia a l'entrada de l'establiment, aviat esdevingué la mascota de la casa. Diuen que la clientela anava a comprar anís "a la fàbrica del mono".

El cas és que amb tots aquests ingredients dissenyaren una etiqueta revolucionària en la forma i en el fons, i malgrat plantejar-la en clau violenta o radical, no se sap ben bé per què ha passat inadvertida el segle i mig mal comptat que té de vida.

### L'evolució d'una imatge de marca

De fet, no se'n sap gran cosa, de l'evolució d'aquesta imatge. Al principi, l'any 1870, diuen que no hi havia cap mico a l'etiqueta; en canvi, al vitrall de la rosassa modernista de la façana de la fàbrica, aixecada a l'avinguda d'Eduard Maristany el 1880, ja hi ha el mono amb rostre humà, una mena de personatge de novel·la de ciència ficció del contemporani H. G. Wells. És en un procés de metamorfosi a mig camí de l'home i el simi, i reivindica tot sol la teoria de l'evolució, violentament o radicalment rebutjada per la societat puritana de la Catalunya vuit-centista.

Per descomptat, a qui més s'assembla el personatge és a Darwin. Només cal veure les aquarel·les, fotografies i caricatures que sovintejaren a la premsa de l'època per sospitar



4

que el dibuixant de l'etiqueta es va inspirar en els trets de l'inconfusible científic: rostre de tres quarts calb, barba sense bigot i cos de ximpanzé, el simi antropològic que només presenta un 1,5% de diferències amb el nostre ADN!

Tot i fer-ho a batzegades, la imatge s'imposava a poc a poc, de l'etiqueta a la rosassa de la fàbrica i de la rosassa de la fàbrica a l'etiqueta. Curiosament, amb tot, mentre als suports identificatius manava el primat, als anuncis els micos eren d'un naturalisme zoològic. A la sèrie de cartells enviats al famós concurs del 1898 —un total de quatre, guanyadors de tres primers premis—, Ramon Casas dibuixà un mono que no s'adeia amb l'etiqueta ni el rosetó (fig. 3). Com tampoc els que de tant en tant dibuixava Junceda als anuncis de "L'Esquella de la Torratxa" (fig. 2).

Una esmena que posà de manifest la incongruència del programa d'identitat és un anunci del temps



5

de l'Exposició Universal del 1888 (fig. 4), en el qual es corregeixen errors a l'etiqueta com ara les ampolles de la cistella —i la que duu a la mà—, que són a facetes i no de vi negre comú, mentre que al fons es reconeix l'interior del celler de la destil·leria badalonina.

També a un innocent retallable adreçat a la quitxalla (fig. 1), encapçalat amb un collarí que diu —per fi— el nom del producte (una informació fonamental que l'etiqueta no ha incorporat mai, ni tan sols ara), el mico assegut en un balancí Thonet se'ns mostra com abans de l'evolució de les espècies, amb cara de mono, enarborant una ampolla a facetes sense etiqueta.

**L'ampolla i l'etiqueta: un còctel molotov?**

Tal com es defineix al pamflet, l'etiqueta també "ataca violentament o radicalment alguna cosa" amb la picada d'ullet fisonòmica que fa a l'audiència, però sobretot amb



6

la llegenda positivista que duu a la mà, en un paper enrotllat, certament inadequat per a un primat suposadament analfabet: "Es el mejor, la ciencia lo dijo y yo no miento".

Ja ho veuen, la càrrega revolucionària la reblava una afirmació políticament incorrecta, rebutjada violentament o radicalment per la jerarquia eclesial i l'autoritat competent de l'època. Ara, malgrat el credo positivista que destil·la l'etiqueta, ningú no se'n va adonar. Pitjor li va anar al catedràtic Odón de Buen, expedientat a la Universitat de Barcelona pel seu darwinisme militant, en un estira-i-arroña que s'allargà fins ben entrat el segle XX entre autoritats acadèmiques conservadores, extremament respectuoses amb els dogmes religiosos, i estudiants i polítics republicans agnòstics o anticlericals, o totes dues coses.

El més sorprenent de tot plegat és la paradoxa que els capellans guardessin ampolles d'anís a les



7



8

(5) Charles Darwin posant amb el seu fill William Erasmus, en una fotografia datada l'any 1842.

(6) Caricatura de Darwin publicada a la revista Hornet, 1871

(7) Caricatura satírica de l'actual president del Congrés dels Diputats d'Espanya, criticat pels independentistes arran d'unes declaracions despectives a l'hora de tramitar a les Corts l'Estatut de Catalunya.

(8) Etiqueta actual d'Anís del Mono, on no s'ha canviat ni una coma des de temps immemorials: la mateixa errada al mot "destil·lacion", l'absència dels noms de producte i marca, i la presència contraindicada d'ampolles de vi negre, tant a la cistella com a la mà

vitrines raconeres de les rectories, que feien de rebost, amb una etiqueta gairebé subversiva que feia costat a la teoria impugnada pels poders públics! Per això sobta tant que, en un país més papista que el Papa, i al bell mig d'una dura disputa, l'Anís del Mono posés botiga modernista al carrer de Ferran, l'any 1906, omplint els aparadors amb un centenar de les populars i, si més no, comprometedores ampolles. Com és que el bisbe, el governador, el general o l'inspector de policia no van manar confiscar-les tal com van afanyar-se a fer amb els llibres —sens dubte, minoritaris— del polèmic catedràtic?

Davant el fet consumat, absurd, hi cap el dubte, lògic, de pensar si el licor dolç no devia tenir pas la facultat d'amansir les feres? De fet, l'any 1884 van fer córrer que l'anís tot sol havia barrat el pas a la pesta a Monòver, i que en general era bo per a l'ànima i sa per al cos.

Tanmateix, veure-ho per creure-ho, perquè encara ara tot això, si no es veu, no es creu. Si les imatges tinguessin veu i vot, a l'anís capdavanter probablement no li dirien "del Mono", perquè a l'etiqueta no n'hi ha cap. Potser li escaurién algunes altres denominacions, com ara Anís del Primat, Anís Darwin, Anís Evolucionisme o Anís Positivista.

En fi, hi ha tanta incongruència filològica al món del consum que tot és possible. Per exemple, si us hi fixeu veureu que la marca, també centenària, de les cigarretes Camel, no la il·lustra pas un camell, com hauria de ser, sinó un dromedari! I tampoc ningú no protesta un frau semàntic d'aquestes proporcions.

Però això, senyores i senyors, ja pertany a una altra història.



A

## UNA AMPOLLA QUE ÉS MÉS QUE UNA AMPOLLA

**M**és enllà de la imitació vulgar d'una competència aferrissada, que va posar nom d'animal als anisats Topo, Cebra, Gato, Ciervo, Dragón, Àguila, Linces, Leones i Tigre (amb un de Bengala dibuixat a Arenys de Munt que trencava el fair play, perquè es menjava literalment un mico), l'ampolla d'Anís del Mono ha estat clau en la composició de bodegons cubistes i postcubistes d'artistes poc o molt relacionats amb Barcelona. El malagueny Pablo Picasso —empeltat de català— a "Natura morta amb ampolla de licor", 1909 (fig. A); el madrileny Juan Gris a "La botella de anís", 1914, (fig. D); el mexicà Diego Rivera a "Naturaleza muerta con botella de anís", 1918, (fig. B), o bé l'uruguaià Rafael Barradas a "Quiosco de Canaletas", 1918 (fig. C). Tots retornaren l'ampolla a París amb un considerable valor artístic afegit, però més recentment, el 1969, Brossa també posà l'etiqueta amb el mono transformista, fill adoptiu de Badalona, al llibre "Frégoli", amb litografies d'Antoni Tàpies. En vista de l'èxit, jo mateix vaig gosar d'il·lustrar la coberta d'un llibre de butxaca del 1973 —un assaig sobre l'evolucionisme— amb el rostre del primat que presideix l'etiqueta de l'anís contemporani de Darwin, amb el qual s'identifica plenament (fig. E).



B



C



D



E

# Toni Massanés i el perquè de les coses bones

Toni Massanés és el director de la Fundació Alícia (acrònim d'alimentació i ciència), l'elit de la recerca alimentària. Ferran Adrià diu d'ell que és un home de consens, no en va, també ha dedicat molt d'esforç a inventariar i preservar la cuina tradicional, una tasca que s'aplega al llibre "Corpus de la cuina catalana".

**T**oni Massanés (Berga, 1965) és difícil de classificar: investigador alimentari, cuiner de formació, crític gastronòmic... Ell es defineix com a gastrònom, entenent "gastronomia" a la manera de Brillat-Savarin: "El coneixement enraonat de tot allò que es refereix a l'home en matèria d'alimentació." Massanés representa una nova generació de gastrònoms. Perquè personatges com Josep Pla i Néstor Luján, que van fer tant per difondre la cuina, no hi posaven mai els peus. En canvi, ell sap de què parla, perquè té el paladar educat i, a més a més, sap fer una salsa bearnesa. "Tinc una formació i una visió multidisciplinàries de la cuina", explica. És per això que quan li preguntem de qui se sent hereu, va a buscar els investigadors alimentaris que marquen tendència avui des de la universitat estant: Jesús Contreras



i Antoni Riera Melis (creadors del Grup d'Estudis Alimentaris de la UB, que ara és Odela, Observatori de l'Alimentació).

Massanés és el director de la Fundació Alícia, un organisme apadrinat pel millor cuiner del món, Ferran Adrià, i pel cardiòleg del Mount Sinai de Nova York, Valentí Fuster. Aquests dos personatges de talla internacional resumeixen la voluntat d'Alícia: "Un centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en

## El vi, amenaçat

Massanés: "Abans la gent bevia vi cada dia. Era un aliment imprescindible, bàsic. No es concebia una alimentació sana sense el vi. Antigament, a la Pia Almoïna com a mínim donaven pa i vi. Ara això ha canviat. El vi està seriosament amenaçat des del punt de vista alimentari. Hem deixat de beure vi quotidianament i aquesta pràctica la fem al restaurant. A la Fundació Alícia ens dediquem a estudiar aquests canvis de comportament social."

cuina i a la difusió del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. Té una clara vocació social, gràcies a l'obertura al gran públic, amb l'objectiu de promoure una bona alimentació."

**—Vostè diu que té una formació i una visió multidisciplinàries de la cuina. Expliqui'ns la seva trajectòria.**

—Jo volia estudiar físiques. Em vaig matricular a la facultat i vaig baixar a viure a Barcelona, en un pis d'estudiants. En aquell pis em



vaig posar a cuinar per primera vegada i em va agradar. Tant, que em vaig matricular a l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona, que acabava d'inaugurar-se. Era el 1985. Allí vaig coincidir amb personatges com José Andrés, que ara triomfa als Estats Units, Quim Marqués del Suquet de l'Almirall, Sergi Arola... i d'Alella amb Irene Duran, del Niu. Fou allí on em vaig començar a obsessionar amb la idea del plaer de les coses bones, de per què les coses són bones. Em vaig adonar de seguida que arribar a respondre aquesta pregunta era complex i suposava aprofundir qüestions culturals, biològiques, històriques, religioses. Vaig començar a estudiar tot això i encara hi sóc,

és clar. Perseguiré aquesta gran pregunta tota la vida.

Al principi vaig treballar en molts restaurants que m'interessaven per una raó o per una altra. I així estalviava diners que em permetien viatjar per menjar als millors restaurants del moment. El primer gran restaurant que vaig tastar va ser el Jamin del Joel Robuchon de París, que en aquella època es considerava el millor del món. Va ser increïble. Tant, que després tots els altres restaurants que visitava em semblava que no estaven a l'altura. Això va fer que m'interessés per la cuina ètnica. Vaig conèixer les grans cuines del món, tant tradicionals com d'alta cuina (del Japó, la Xina,

### El vi en excés

Massanés: "Entre les aportacions que fem des d'Àlicia hi ha, per exemple, un taller on demostrem que com a omnívors que som ens cal la dosificació alimentària i que per coneixement biològic ja ho fem així. Per això, no té sentit dir que el vi és bo pres amb mesura i dolent ingerint-ne en excés. Perquè ho diem del vi, i no ho diem d'aliments com ara l'oli? Sempre un aliment pres en excés és perjudicial."

Mèxic, el Perú, Turquia, Tailàndia, el Magrib...), i això em va fer veure que la cuina catalana és molt bona. Alhora, vaig començar a col·laborar amb mitjans de comunicació fent crítica gastronòmica. I amb tot plegat, un bon dia em van parlar d'un cuiner i un restaurant molt interessants a la cala Montjoi: vaig descobrir el Bulli de Ferran Adrià.

### —I de l'efecte Robuchon va passar a l'efecte Ferran Adrià?

—La cuina de Robuchon em va impressionar des de la perspectiva que era la cuina que jo havia estudiat i de com arribava a la perfecció d'aquesta cuina. Però el Bulli em va generar la sensació aquella del 'jo no ho faré mai',

## QUÈ CONSIDEREM CUINA TRADICIONAL CATALANA?

**L**a cuina és l'estratègia alimentària humana, que es basa en l'aprofitament sostenible dels productes de l'entorn (allò del paisatge a la cassola, un paisatge que a Catalunya canvia molt en poc espai, del Delta al Pirineu, de l'Empordà a Ponent... amb zones de secà, horta, costa i interior) més aquells altres que el comerç és capaç de fer arribar (si res no viatgés, no hi hauria bacallà als nostres fogons, ni flaire de canyella en rostits i cremes). El que normalment entenem per cuina tradicional ha significat durant segles la base de la nostra alimentació i mai no ha parat d'evolucionar (per exemple, ja em direu com quedarien la majoria de menges que tenim per més nostrades si hi traguéssim els tomàquets, els pebrots, les mongetes i la xocolata que ens van arribar d'Amèrica no fa pas tant, des d'una perspectiva històrica). Tècnicament, la transformació culinària s'ha desenvolupat gràcies a la pròpia creativitat local i als ensenyaments vinguts de fora (la cultura àrab ja ens va dur a l'edat mitjana, a més,

d'aliments com les albergínies i el sucre, maneres de preparar-los com l'escabex, i molt més tard ens van arribar plats que avui sentim tan nostres com el fricandó i els canelons). Amb tot això, les primeres matèries i les tecnologies de manipulació, la gent ha aconseguit alimentar-se i, en general (amb anys millors i anys pitjors, amb cases més afavorides o menys), mantenir la salut en una relació suficient amb l'entorn, les estacions i el pas del temps. Per fi, la cuina també ha servit per bastir les celebracions (Nadal, casaments, festes majors...), acomplir els preceptes religiosos (abstinència...), escenificar emocions (la coca de l'àvia oferta als nens), sentir-te individu, família, classe i comunitat (som el que mengem) i fins per buscar el plaer de les coses bones. Tots aquests coneixements i reglamentacions que permetien obtenir uns determinats productes, preparar-los, combinar-los de certa manera i menjar-los adequadament, han format part troncal d'unes formes de vida quotidiana que des de fa temps estan veient com es modifica força la seva dinàmica de funcionament.

(fragment del "Pròleg: per què el Corpus?" de Toni Massanés, del llibre "Corpus de la cuina catalana", d'Ed. Columna, 2006)



## (L'ENTREVISTA)



em va generar la síndrome Salieri (compositor contemporani de Mozart): jo no ho faré mai, això, però en sé prou, de cuina, per entendre què fa Ferran Adrià i com n'és de bo aquest cuiner. Ferran Adrià va molt més enllà, representa un canvi de paradigma, una cuina nova. Quan vaig provar de fer aquella cuina per primera vegada era tan gran el canvi, que hi havia moments que no entenia res.

**—Ferran Adrià diu que vostè és un home de consens perquè tant s'ha endinsat en la cuina tradicional com en l'alta cuina, la cuina d'autor. És un dels responsables del "Corpus de la cuina catalana". No deu ser gaire bona la situació de la cuina tradicional catalana si cal una tasca de recerca per inventariar-la i preservar-la...**

—Abans la cuina casolana s'identificava amb la cuina tradicional, però ara ja no. La manera de viure ha canviat i cada vegada es cuina menys a casa i els productes de cinquena gamma (el menjar preparat) tenen molt de recorregut, cada vegada més. Avui la cuina tradicional s'ha convertit en una cuina excepcional que mengem al restaurant. Hi ha un trencament important en les

## AVUI LA CUINA TRADICIONAL S'HA CONVERTIT EN UNA CUINA EXCEPCIONAL QUE MENGEM AL RESTAURANT.

### El cava texturitzat

El Sòlid Gran Reserva i el Sòlid Rosat Trepant són dues versions del primer cava texturitzat que ha sortit al mercat. Es tracta d'un cava espessit que es pot incorporar al plat com si es tractés d'una salsa. És un projecte del Celler de Can Roca i de les caves Agustí Torelló Mata, realitzat a la Fundació Alicia. "Aquest producte resulta ideal per acompanyar ostres, fruits vermells liofilitzats i compota de poma", diuen els creadors.

formes de vida modernes i en la transmissió de la cuina de pares a fills. Això ha posat aquesta cuina en perill i, per tant, calia fixar-la en receptes. La recepta no és el plat, sinó que és el protocol que permet reproduir el plat. Per entendre'ns, no és la música, sinó la partitura.

**—Ara grans cuiners plens d'estrelles Michelin tornen a la cuina tradicional. És el cas de Carles Gaig i de Fermí Puig, que han posat restaurants amb esperit de fonda on es pot menjar una bona escudella i carn d'olla com a plat de referència.**

—Aquests cuiners no han marxat mai de la cuina tradicional, sempre l'han reivindicada com a part de la seva idiosincràsia. De fet, no hi ha cap cuiner creatiu a qui no agradi la cuina tradicional ben feta. És molt important evitar el trencament entre cuina tradicional i alta cuina, un trencament que no existeix, però que de vegades s'ha pretès. D'una altra banda, els restaurants de Carles Gaig i Fermí Puig han comportat un fenomen mediàtic que ha ajudat a visibilitzar la cuina tradicional i a prestigiar-la.

**—La cuina, art i ciència?**

—Penso que la cuina no és ni art ni és ciència, però participa en totes dues coses. Jorge Wagensberg diu que es pot arribar al coneixement per tres camins: el coneixement pot ser revelat (pensament màgic), científic (intenta comprendre per preveure la incertesa) i artístic (el que vol és emocionar). I la cuina és una barreja d'aquests tres camins de coneixement.

**—Obrir camins de coneixement també és un dels objectius de la Fundació Alicia. Expliqui'ns algunes de les tasques que s'hi fan.**

—Un dels aspectes importants i innovadors que treballem a Alicia és millorar l'alimentació de

persones que tenen una malaltia que els obliga a una alimentació especial o plena de restriccions. Així, tenim un programa en col·laboració amb l'Hospital Clínic per a persones que tenen diabetis; ideem receptes per a celíacs, i també col·laborem amb l'Associació Espanyola contra el Càncer en l'elaboració de receptes i preparacions culinàries especials per pal·liar els trastorns digestius dels malalts de càncer durant el tractament de quimioteràpia i radioteràpia. També treballem per millorar la qualitat alimentària dels fenilcetonúrics, que experimenten un trastorn metabòlic que fa que pràcticament només es puguin alimentar d'hortalisses, fruita i verdura. Amb l'Hospital Sant Joan de Déu organitzem tallers per a pares que tenen nens amb aquesta malaltia i els ensenyem un receptari específic que hem dissenyat. Hem mirat de veure com aquests nens poden menjar igual que els altres. Ara poden menjar un pastís d'aniversari i torró per Nadal. Una de les coses que els va fer més gràcia va ser la recepta de la falsa truita de patates. Els va fer una il·lusió! Més coses que fem: amb la UB treballem per millorar l'alimentació dels menjadors escolars i donem solucions a la gent gran que només pot menjar triturats.

**—El món del vi té un espai a la Fundació Alicia?**

I tant que hi té un espai! Sense anar més lluny, el congrés de l'Associació Catalana d'Enologia es va fer aquí. El vi és cuina, una part de la cuina. En l'àmbit de la recerca, tenim uns quants projectes en marxa: de la Fundació Alicia ha sortit el cava texturitzat, un cava que es pren com una salsa. Col·laborem amb Josep Roca i també amb el Bullivi. I als nostres horts, que vam inaugurar al juny, hi hem plantat un gran nombre de varietats de raïm autòctones.