

Cenae 8

Vet aquí que un dia Joan Crous va agafar els trapeus, va deixar Banyoles i se'n va a anar cap a Bolonya. Era l'any olímpic del 1992. Va establir-se a la capital de l'Emília-Romanya, la regió de Pellegrino Artusi, el Garibaldi de la cuina italiana. El senyor Artusi va voltar Itàlia per compilar tot el receptari del nou estat unificat, i va llegir *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, el llibre constitucional de la cuina italiana, publicat per primera vegada el 1881 i reeditat i reimprès centenars de cops.

Joan Crous, de la gran anyada del 1962, es va fer gran a Bolonya. Va desenvolupar-hi el seu projecte artístic de vitrificació, petrificació o fossilització. Format artísticament a l'Escola Massana, de Barcelona, llicenciat en història medieval a la Central i doctorat a Bolonya, Crous entén l'art com una obra de comunicació total. Així, ell i la seva dona, Giovanna Bubbico, psicòloga i llicenciada en filosofia, van desenvolupar un centre de teràpia mitjançant l'art. Treballen amb gent amb dependències, i fan ceràmica, vidre i mosaic. Els ajuden a inserir-se a la societat a través d'una cooperativa social. Per això, Crous afirma que no li interessa l'art per l'art. A la cooperativa, on dona feina i crea expectatives, ha conclòs que l'art ha de ser útil, ha de tenir una sortida comercial; per això, fa joieria. I l'estètica? Li agrada la provocació, però alerta que no es pot pas provocar sempre. «El vidre ha de ser contemporani, ha de ser útil, com les belles obres medievals», assegura.

Vet aquí que un dia Joan Crous va desenvolupar el projecte *Cenae*, de petrificació de grans sopars. I vet aquí que la vigília de Sant Joan va fer un sopar artusià a Forlimpopoli, la vila del gran Pellegrino Artusi. Van sopar. Uns plats cuinats i mengívols van ser devorats pel foc i sepultats pel vidre. Van quedar petrificats. Va immortalitzar aquell sopar, repetible i irrepetible alhora. I això és *Cenae-7*. Quin gran homenatge al gran referent de la cuina italiana!

Calia fer el mateix al seu país. I a casa, el referent és Josep Pla. Llavors, per desenvolupar el projecte, va decidir venir, no pas tornar, perquè allà hi està ben casat i emmainadat. Aquí ho va fer a la vall del Llémena, per qüestions de mecenatge, amb Quim Vidal, patró major de la Fundació Valvi. El sopar es va fer al Celler de Can Roca, al barri de Taialà, a Girona. Va ser un



àpat planià, no pas la repetició d'un sopar menjat pel senyor Pla, i estava molt ben pensat, inspirat en les menes preferides de l'autor d'*El que hem menjat*.

Escudella de bacallà, de primer. De segon, corball cuit a la brasa, el peix preferit de Pla. Després, civet de llebre, la millor manera de preparar la caça, segons l'escriptor. Per postres, un tast de diverses textures de matons, pensa-

des pel germà petit del Celler, Jordi Roca. Josep Roca, el germà mitjà, que passa per ser un dels millors *sommeliers* del món, va triar dos vins de la Borgonya, al gust del senyor Pla. Va ser un sopar fantàstic.

Jordi Mas, fotògraf, retratava el projecte i els comensals. Els Roca van cuinar i explicar el que es va menjar. Joan Crous va colgar tot aquell sopar de sora, per desenterrar-lo immortal. El va congelar i se'l va endur per coure'l a la mufla. El menjar sencer: ampelles, vasos, copes i plats, culleres i forquilles. Tot. Perquè, un cop desenterrat, quan s'exposi, tothom tingui la sensació d'haver visitat una cosa que va ser viva. Un instant tridimensional. Com els cossos sepultats pel Vesuvi a Herculà i Pompeia. Crous ha volgut crear una nova teoria de la cuina a través de l'art.

A la memòria de Plini el Vell, sepultat per la cendra el 24 d'agost del 79, aviat farà dos mil anys. I que tots ho puguem commemorar junts.

El Roner

Joan Roca passarà a la història del món de la cuina. Per les seves creacions, però especialment pel Roner, un aparell per a la cocció al buit a baixa temperatura, i pel llibre *La cocina al vacío*, que ha escrit amb Salvador Brugués i que desenvolupa a nivell teòric les possibilitats de la nova tecnologia. El Roner, que Roca va pensar conjuntament amb Narcís Caner, de Begur, consta d'un termòstat que permet mantenir una temperatura constant d'entre 5°C i 100°C. El nom comercial, que designa tota una innovadora tècnica, prové de la combinació acròstica de la primera síl·laba del cognom de Joan Roca i de la darrera del cognom de Narcís Caner.