

Reportatge

Girona, pluja d'estrelles Michelin



Natàlia Iglesias

Les comarques gironines brillen amb llum pròpia dins el panorama culinari internacional que dicta la guia més prestigiosa (i polèmica) del món. Any rere any, Michelin consagra les taules més cotitzades i amb les llistes d'espera més llargues; en descobreix de noves i apunta les futures. A Girona, l'edició 2006 deixa un balanç de vint estrelles i moltes esperances de fulgor per a uns quants restaurants que hi surten «nomenats» per primera vegada. Una nova categoria inaugurada aquest any per l'emblemàtica guia gastronòmica. El 2006 també ha estat l'any en què la cuina catalana ha superat la basca en nombre d'establiments amb tres estrelles Michelin, màxima qualificació que pot obtenir un temple del bon menjar.

Moments dolços

La cuina catalana viu moments dolços, si s'ha de jutjar per l'interès mediàtic que susciten els grans xefs, la concessió de distincions per part de les guies gastronòmiques més prestigioses, l'èxit d'iniciatives editorials dedicades a l'art culinari i la popularització de productes i conceptes d'ús elitista fins fa pocs anys. Girona i les seves comarques són un clar exemple d'aquest boom. Per començar, la *cala Montjoi de Roses* alberga el millor cuiner del món, segons la revista nord-americana *Time*, i millor cuiner de tot el planeta, segons el títol concedit per la revista anglesa *Restau-*

rant Magazine a Ferran Adrià, rostre més visible i pioner de tot el moviment gastronòmic forjat als fogons de casa nostra. Perquè Adrià no està sol. Segurament va ser ell qui va obrir foc per situar la nova cuina catalana dins un context de reconeixement, però la seva petja ha permès a molts altres restauradors arribar lluny.

Tanmateix, no deixa de ser curiós que Girona ciutat, que ara s'associa de seguida amb bons restaurants, cuina creativa i experiència gastronòmica de primera fila, va disposar fins no fa gaire de poc més d'un parell de restaurants on feien parada i fonda tant els locals com els visitants: *Ca la Marieta* i *Cal Ros*. Un passat que ara sembla allunyar-se davant l'èxit turístic del «Girona m'enamora» i els vols de *Ryanair*.



Ferran Adrià
a la seva cuina-laboratori.

La Bruja

Per no parlar del turisme exclusivament gastronòmic que practiquen entusiastes comensals a llocs de culte com el Cellar de Can Roca, el dos estrelles Michelin de Girona capital, que enguany celebra el vintè aniversari sense perdre ni un bri del seu carisma i amb nous projectes per a l'any vinent, com ara un canvi de seu.

Gent vinguda d'arreu, molts nord-americans que no dubten a creuar l'Atlàntic per degustar l'última creació dels germans Roca acompanyada d'un vi del Priorat ofert com a primícia.

La importància de dir-se Michelin

Molts d'aquests turistes amb possibles que arriben a Catalunya ho fan acompanyats per la totpoderosa guia vermella, que els asseynala on han d'anar per gaudir al màxim del seu viatge. Hotels, restaurants, bars de tapes, cases de turisme rural i d'altres adreces són l'especialitat d'una guia que ja té 106 anys d'història. Fundada el 1900 a París pels germans André i Edouard Michelin («Una guia que neix amb el segle i que durarà tant com ell», va ser el profètic eslògan de la primera edició), aquesta publicació no només constitueix un testimoni de l'esperit d'innovació dels seus creadors, sinó que permet seguir el rastre dels pioners de l'automòbil, el desenvolupament del turisme i l'entrada en escena de l'alta gastronomia.

Tot i la seva popularitat i influència, la guia Michelin ha estat objecte de fortes controvèrsies, potser la més impactant va ser a propòsit del suïcidi del cuiner francès Bernard Loiseau, desencadenat per la pèrdua d'una preuada estrella; un altre episodi desagradable dins l'història de la guia vermella va ser la publicació del llibre d'un exinspector, Rémy Pascal, ple d'acusacions de laxitud i manca de rigor envers els responsables de concedir els guardons als restaurants.

Hi ha d'altres guies encarregades de mesurar el nivell de la restauració de cada país. França encapçala el rànquing, amb publicacions com *GaultMillau*, *Bottin Gourmand* o *Paris Gourmand*, Regne Unit disposa de *The Good Food Guide* i Itàlia de *Gambero Rosso*, i a Espanya s'hi editen la *Guia Campsa* i *Gourmetour*, entre d'altres. Però és Michelin qui guanya el capítol a l'hora de brillar en el firmament de les bones adreces gastronòmiques.

I la 34a edició de la guia vermella d'Espanya i Portugal (2006) ha estat especialment generosa amb Catalunya, que es manté líder en nombre d'estrelles Michelin a l'Estat espanyol, amb 41 d'un total de 129.

La concessió de la tercera estrella al restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, regentat per Carme Ruscallada, ha permès superar per primer cop el nombre de restauradors bascos reconeguts



Membres del col·lectiu La Cuina de l'Empordanet a la campanya Cuina al Mercat.

amb tres estrelles. A més a més, Rusalleda és la segona dona al món, després de la italiana Nadia Santini de Dal Pescatore, que obté aquest palmarès. El Sant Pau forma ara un triumvirat amb El Bulli de Ferran Adrià i el Racó de Can Fabes de Santi Santamaría.

Pel que fa a Girona i comarques, actualment hi ha un restaurant amb tres estrelles (El Bulli), un altre amb dues (Celler de Can Roca, regentat pels germans Roca) i set establiments amb una estrella: La Llar, de Castelló d'Empúries (Joan Viñas); La Cuina de Can Pipes, de Mont-ras (Ramon Casabayó); La Cuina de Can Simón, de Tossa de Mar (Xavier Lores); Les Cols, d'Olot (Fina Puigdevall); Ca l'Enric, de la Vall de Bianya (germans Juncà), Mas Pau, d'Avinyonet de Puigventós (Xavier Sacristà) i l'Hostal de Sant Salvador, de la Vall de Bianya (Joan Borràs). Aquest ha estat l'últim a rebre la primera estrella Michelin atorgada a l'edició 2006. Es tracta d'un local petit ubicat en un antic hostal on fan cuina tradicional «amb un toc personal». Això vol dir que la guia no només premia els més innovadors i experimentals, sinó la cuina ben feta, sigui tradicional o moderna.

Possible estrella i altres categories

El 2006 també passarà a la història per una novetat que el periodista gastronòmic Pau Arenós no dubta a titllar de «diabòlica» pel grau de pressió a què sotmet els postulants. Es tracta d'una categoria inexistent creada pels inspectors de la guia: les taules amb possibilitat d'estrella. Una espècie de nominació als Oscar. La diferència és que s'ha d'esperar un any per saber si aconsegueixen estatueta o no. Aspira a la segona estrella un barceloní, Ramon Freixa, del Racó d'en Freixa, i un clàssic valencià: Can Sento.

I són candidats a la primera estrella El Rebot d'en Pere, de Banyoles, la Fonda Xesc, de Gombren, i Miramar, de Llançà. Tres taules gironines on treballen, respectivament, Pere Arpa, Francesc Rovira i Paco Pérez, tots tres vivint un any esgotador, ple d'esperances i degustant un èxit anticipat que es pot tornar amarg si, finalment, no són recompensats. Amb aquesta nova categoria també es perd l'emoció de no saber, fins a última hora, qui brillarà a la següent edició de la guia més famosa.

La ciutat de Girona, que ara s'associa de seguida amb bons restaurants, disposava fins no fa gaire de poc més d'un parell de llocs on fer parada i fonda



FORUM GASTRONÒMIC

Molts joves cuiners aspiren a convertir-se en genis del foc.

Els comensals gironins també es felicitaran en saber que hi ha un bon grapat de restaurants amb la distinció Bib Gourmand, simbolitzada a la guia vermella d'hotels i restaurants del 2006 de Michelin amb el conegut ninot fet de pneumàtics, que assenyalava els establiments on es poden trobar «bons menjars a preus moderats», segons ressalta la guia gastronòmica. L'edició 2006 registra tres entrades de restaurants de Girona: L'Hostalet, dels Hostalets d'en Bas, Cal Sagristà, de Peralada, i Hotel Casamar, de Llafranc.

Menjar bé per menys de 30 euros és l'objectiu d'aquesta distinció, que va aparèixer per primera vegada el 1997 i que, des de llavors, s'ha convertit en una «selecció molt apreciada pels lectors», segons la guia.

Les tres noves entrades se sumen a les que es van produir a l'edició de l'any passat, on trobem set restaurants de les comarques de Girona: La Brasa, de Riudarenes, l'Hostal de la Granota, de Sils, Can Roca, d'Esponellà, Mas Pou, de Palau-Sator, El Romaní de Breda, de Breda, S'Auguer, de Blanes, i Ca la Nàsia, de Llo-calou (la Canya).

Amb uns 240 menjars d'inspecció anuals, els inspectors de la Michelin només s'identifiquen als restaurants quan han pagat la factura i necessiten dades complementàries, com en el cas del Casamar, en què l'inspector els va demanar conèixer personalment el xef, Quim Casellas. Els va explicar que Michelin havia decidit enviar-lo després de rebre prop d'una quarantena de cartes recomanant-ne la inclusió.

Innovació i aules gastronòmiques

El poder mediàtic assolit els darrers anys per la cuina catalana té molt a veure amb la creativitat i la innovació practicada per cuiners com Ferran Adrià o Joan Roca. Des d'El Bulli, Adrià ha revolucionat la cuina amb conceptes que ja s'han fet populars, com la «deconstrucció», i més recentment l'«esferificació». Els germans Roca d'El Celler de Can Roca tampoc no es queden curts a l'hora d'experimentar, com la seva cuina del buit amb la Roner (termos per coure al bany maria), les postres-perfum o les espècies aèries. El Bulli renova la seva carta cada temporada. Enguany algunes novetats



Victor Perxés, AGENCIA CATALANA DE NOTÍCIES

Els germans Roca, tripartit culinari.

destacades són les ostres amb cansalada ibèrica fumada, un *risotto* on l'arròs són llavors de carbassó, les prepostres o un plat anomenat simplement «mar»: una composició de diferents algues de potent sabor mariner. Abans d'arribar a servir-se, cadascun d'aquests plats ha estat treballat durant mesos al Bulli Taller. Un intens treball de laboratori en què es tasten moltes coses i es rebutgen gairebé totes. Tot i així, cada any s'incorporen uns trenta plats a la carta.

Amb aquests referents no és d'estranyar que molta gent tingui ganes d'entrar a la cuina per fer les seves pròpies creacions. Però per poder ser un «geni» s'ha de tenir una bona base, i aquesta es troba en la cuina tradicional.

Aquest és el punt de partida de L'Aula Gastronòmica de l'Empordà, una experiència pionera que combina la formació de cuiners professionals a la zona central de la Costa Brava amb cursets de cuina tradicional catalana per a particulars, amb programes com «Cuina d'estiu» o «Vacances i Gastronomia». Ubicada a la població de Vall-Llobrega, ocupa un espai de 250 metres

quadrats equipat amb tota mena d'estrís i maquinària sota la direcció d'Oriol Blanes Masana.

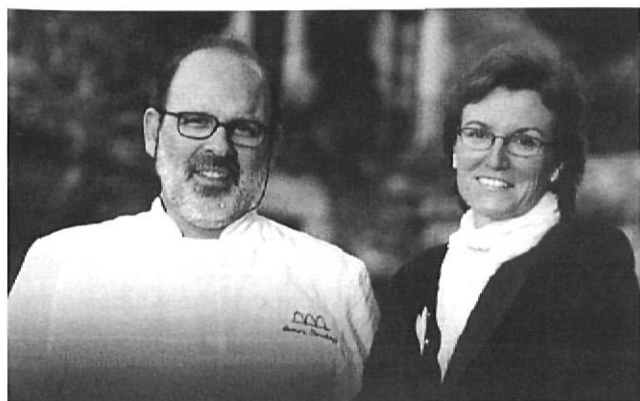
La Universitat de Girona, des de la Fundació Innovació Formació, també ha estat sensible a la gran eclosió que viu el món culinari, i durant els cursos 2004-05 i 2005-06 s'ha impartit un ampli programa de formació de cuina -dirigit pel cuiner Joan Roca- a les instal·lacions de l'Escola d'Hostaleria de Girona. Concretament es van fer cursos d'especialització en taller de cuina, en pastisseria i postres de restaurant i cuina al buit. Aquesta última especialitat també s'impartirà el curs entrant, sota la direcció del cuiner i escriptor gastronòmic Salvador Brugués.

Un altre factor clau en la revitalització culinària del país ha estat la ferma aposta per arribar al màxim de públic, a través de la televisió, els diaris i els llibres. Programes com «Cuines» de TV3, revistes com *Descobrir Cuina*, del Grup 62, o editorials com *La Magrana* i *El Mèdol* amb col·leccions específiques de gastronomia són un bon exemple de l'extraordinari moment que viu la cuina catalana.

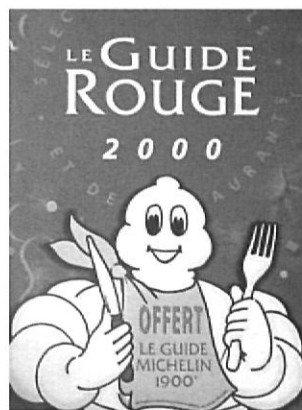
A les terres gironines hi ha un restaurant amb 3 estrelles, un amb 2 i set amb 1. La Guia premia tant la innovació i l'experimentació com la cuina ben feta



Les Cols, d'Olot,
regentat per Fina Puigdevall



La cuina de can Pipes
de Mont-ras.



El ninot Bibendum,
símbol centenari
de la guia Michelin.

La cuina del territori

A més de l'anomenada cuina d'autor, on el que interessa és precisament l'empremta del cuiner, la seva marca distintiva, hi ha un altre tipus de cuina en què el protagonista és el territori. Així, emparats en la gran eclosió viscuda per la gastronomia gironina, els darrers anys s'han anat formant un bon grapat de grups i associacions de cuiners vinculats a una zona o comarca. La Garrotxa, el Pla de l'Estany, l'Empordà o la Selva són el punt de partida, inspiració i reunió dels restauradors que hi treballen.

Parlem en primer lloc del Grup Cuina Volcànica, nascut el 1994 amb la intenció de recuperar i posar al dia receptes i aliments autòctons com els fesols, la farina de fajol o la ratafia. Integrat per restaurants tan coneguts com Cal Sastre de Santa Pau i La Deu d'Olot, aquest grup ha apostat per la singularitat d'una cuina basada en productes conreats en terra volcànica. Molt a prop dels volcans, hi trobem un altra associació de cuina: el Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany. Amb seu a Banyoles,

dóna cabuda a quinze establiments on es poden tastar els productes típics de la comarca, com els alls, la carbassa i la mel, i plats com l'ànec mut amb figues o la tortada.

Des del 1995 existeix el col·lectiu Cuina de l'Empordanet, integrat per setze restaurants de la comarca; té la voluntat de donar a conèixer la cuina empordanesa de l'arròs, les garroines, les gambes, el peix de roca, l'horta o l'aviram. I per finalitzar, no podem deixar d'esmentar un grup de dones no professionals que han sabut popularitzar i fer més atractiu l'afer culinari a la comarca de la Selva. Es tracta del col·lectiu La Cuina a Sils o Les Cuineres de Sils, nascut a principis dels anys noranta i format per més de 80 mestresses de casa del municipi. El seu objectiu és recuperar la cuina dels avantpassats de la població i intentar que no es perdi. Recuperen les possibilitats de l'hort, de la vinya, de la carn i del peix, dels cargols, de la fruita, dels bolets, així com de molts altres productes propis de la cuina selvatana. Bon profit!