

Un discurs delicat

EL CEL DE LES OQUES ES COMPROMET AMB L'ESTACIONALITAT I EL PRODUCTE DE TERRASSA

ÒSCAR GÓMEZ

Els **referents** són les arrels voluntàriament escollides; ens nodreixen i defineixen el que voldríem ser. Que l'amanida de favetes estil **Motel Empordà** sigui a la carta d'El Cel de les Oques des de fa quatre anys és una declaració d'intencions de l'altura d'un campanar. Aquests campanars de país petit que s'albiren els uns als altres mentre obliden tanocament com aquest històric local empordanès va revolucionar **la cuina catalana** abans que ningú.

El cuiner **Keco Martínez-Anglés** ofereix una cuina catalana passada per l'escàner de la modernitat, una eina que, ben aplicada, despulla els plats fins a mostrar-ne l'essencialitat i els reconstrueix amb gramàtica fresca i lleugera. Plats **delicats i subtils** i algun gran clàssic de la cuina francesa (llebre *à la royale*; tantes hores de cuina en cada mossegada...). La seva cuina també és un compromís amb l'estacionalitat i el producte. Ens confessa que el seu **somni professional** és aconseguir –passats uns anys!– crear alguna recepta que acabi inserint-se en l'ADN de la cuina del país, com ja van fer Josep Mercader i Jaume Subirós al Motel Empordà.

Forma tàndem amb la cap de sala i sommelier **Imma Puigmitjà**, que també és la seva dona. Sala convertida en mecanisme ben ajustat, ambient càlid. Bones explicacions dels plats, formes impecables i simpatia. Cuina a la vista; la disposició dels menjadors en **petits espais** afavoreix la conversa privada. Colors suaus, vaixel·la fina. Premi.

Plats destacats

El **verat marinat amb iogurt amb anís**, fruita vermella i rossinyols confitats és el resultat de quatre hores de tractament osmòtic en mescla al 50 per cent de sal i sucre, que extreuen humitat i concentren els sabors del verat. Finor



L'equip garanteix un ambient càlid i proper. A sota, niu amb bolets, parmentier trufada i ou escumat.



extrema; s'acompanya d'un **iogurt casolà** amb toc d'anís estrellat. Fruita vermella en confitura (suau), anet picat (frescor, més anís) i un mica de pruna. Mossegades suaus i mantegoses, sensacional.

Les **favetes** de l'amanida a l'estil Motel Empordà són tan menudes que en la mossegada sembla que estiguem menjant un tàrtar vegetal crocant i subtil. Els **germinats** (espàrrecs, gira-sol) hi posen un toc

de clorofil·la pujada. Fantàstic el gelat intens de menta fresca turbinat al moment. Un homenatge i un discurs gastronòmic posat al plat.

Memòria històrica

El **niu amb bolets**, parmentier trufada i ou escumat és un plat de memòria: botifarra del perol i ou de rovell untuós cuit a 65 graus durant mitja hora. A la parella s'hi afegeix patata fragant i cremosa, caviar de

trompeta de la mort (bosc esclatant) i cebetes osmotitzades amb suc de remolatxa (dolçor crocant). Textures juganeres i golafres.

Les **garotes amb escuma de safrà** són un equinoderm autocontingut. Al fons de la closca hi ha ceba confitada a l'estil empordanès (hores de foc sense arribar a cremar-se), **carn de la garota** i cop lleuger de calor gratinadora. Culmina amb escuma de safrà.

I encara més delicadeses, com el **calamar amb dashi de pagès**, presentat sobre un brou elegant fet amb carcasses de pollastre i alga kombu (iode) i infusionat amb bonítol sec (katsuobushi, umami).

EL CEL DE LES OQUES

●●●●●
 CARRER DE LA PALLA, 15. TERRASSA. TEL.: 937 338 207. HORARI: DE DIMARTS A DISSABTE, DE 13 A 15.30H; DE DIMECRES A DISSABTE, DE 21 A 23H. PREU MITJÀ: 40 EUROS. ● Elceldelesques.com

DE BO DE BO

TONI MASSANÉS
 Director Fundació Alícia



Menjar 'Canaille'

Si aneu a Mallorca aquests dies, no deixéssiu de tastar un plat típic de Pasqua: el **frit de freixura**, deliciosa combinació de verdures de primavera i entranyes de xai. Com? Que no mengeu menuts? I per què? Potser sou vegetarians? Lla-vors entesos. Però la resta no teniu excusa. Sí és pel colesterol, la moderació és la clau, que totes les masses piquen. Si creieu que no us n'agradaria el gust, permeteu-me que ho dubti; de **menuts** n'hi ha de molts tipus, amb textures i sabors ben diferents entre ells. Per mi aquesta és la gràcia i fins l'avantatge davant la monotonia de sovintejar exclusivament la carn dels bistecs. Perquè... no em digueu que no mengeu **sang i fetge** i en canvi us encanten el foie-gras, la botifarra del perol, els canelons i el bull! Si la cosa és que us ofèn la impudícia de les vísceres, per això tenim la cuina. La cuina civilitza la nostra alimentació elevant-la a fet cultural i fins a plaer estètic. Precisament per lluitar contra el menyspreu i el prejudici que han patit durant massa temps els menuts i reivindicar-ne el **valor gastronòmic**, acaba d'aparèixer 'Canaille', un documentat, compromès i alhora divertit treball de Miquel Brossa amb receptes de grans xefs creatius i també de tradicionals, ben nostrades. Un llibre necessari, perquè curiosament els menuts s'han gaudit amb més freqüència a les taules de les **cases populars**, als esmorzars de pagès de les fondes i també als restaurants d'alta gamma, mentre la classe mitjana urbana en desconeixia el valor i la praxi culinària. Fins i tot trobaríem criteris d'aprofitament i economia circular a favor seu. Així doncs, mengeu menuts, que no vol pas dir canalla (però sí 'Canaille').

El tàrtar de toro de tonyina vermella és un dels plats imprescindibles.