

La bitlleta

Dret a opinar

-L'octubre passat, Pep Salsetes ens deia que el Racó de Can Fabes era un lloc on es feia cuina de qualitat però que era difícil de pair. Què hi diries?

La pregunta no és fàcil de respondre perquè amb en Pep Salsetes ens uneix l'estima i jo ja el conec de quan tot just entrava en aquest món. La cuina que fa en Pep Salsetes, la qual jo respecto moltíssim, és una cuina de recuperació del que feien les mestresses de casa i que, per mi, difereix una mica del que penso que ha de ser la restauració pública dels temps actuals. M'ha sabut greu que digués aquestes paraules, que la meua cuina és difícil de pair, i em dol que en Pep ho digui quan sap el difícil que és haver d'anar al mercat i comprar les matèries de primeríssima qualitat. Penso que el seu criteri sobre la restauració és molt diferent del meu.

-Ara que arriba la calor. Quin plat especial penseu oferir?

Desafortunadament, amb la calor hem d'ingerir molts líquids. Penso que les amanides són la part més suggestiva... les coses refrescants. No és cap plat en concret, és una cuina lleugera.

-Començar amb un plat tant català com el pa amb tomàquet i acabar amb un restaurant com el que porteu té el seu secret?

Jo no diria que vàrem començar amb el pa amb tomàquet exclusivament. Vàrem començar fent pa amb tomàquet, fent una formatgeria amb vins i caves i, quan de debò ens vam trobar en mig de la feina de cuiner, va ser quan vàrem iniciar la cuina a fons, fent una cuina clàssica de recuperació de receptes catalanes que ha anat derivant, degut a un cert perfeccionament professional i a un

Santi Santamaria

Ciuner Racó de Can Fabes



interès gastronòmic, i intentant amb les matèries primeres de la comarca del Montseny, traslladar-les als plats de la cuina moderna i lleugera.

-Un altre cuiner entrevistat en aquesta secció és un bon amic teu. Com és la cuina d'en Fermí Puig?

Bé, la seva cuina l'enmarcaria una mica en la línia que estem portant nosaltres. És a dir, la cuina espontània feta amb matèries primeres sempre fres-

ques, respectant els temps estacionals, l'aspecte mercat i procurant que la gent gaudeixi d'aquesta cuina. Per tant, en Fermí Puig i jo coincidim bàsicament amb el plaer pel menjar i amb el fet de fer una cuina moderna.

-Sembla ser que ara aneu a Sant Sebastià?

Tenim ganes de fer un viatge junts. Ell, està passant per una etapa de canvi de treball i tenim pendent fer d'altres viatges.

Fem una escapadeta cap a S. Sebastià per veure com és la cuina basca en aquests moments de la qual som uns grans defensors.

-Tinc entès que la cuina dels bolets per tu és més que una cuina no?

Aquesta cuina ha estat un element catalitzador alhora de promoure una cuina amb personalitat a la comarca del Montseny. La primavera té els espàrregs, els bolets de primavera, els moixernons, els rossinyols... Aquesta cuina ens ha ajudat a sortir d'aquest tancament en què es trobava la cuina de la comarca.

-Com és doncs, la cuina de la nostra comarca?

Un veritable garbuix. No hi ha res definit. Desafortunadament se'ns coneix per les mongetes seques amb botifarra, fet injust. S'ha buscat una forma fàcil de fer diners, menjar bé i barat, amb unes matèries primes que s'han tingut doncs les seques de ganxet de la nostra comarca tenen prestigi, però el restaurador no s'ha entretingut a definir la seva pròpia cuina, a fer una cuina de qualitat, perquè les circumstàncies del moment portaven a fer una cuina massificada i la cuina de qualitat està renyida completament amb la massificació. S'ha de procurar fer canviar al client que sols busca les mongetes seques amb butifarra que, penso que són un producte pur del franquisme.

-Quin seria el millor restaurant d'Europa, el d'Espanya, el de Catalunya i el del Vallès Oriental?

El d'Europa el «Lucas Carton» de Alain Senderens de París (dels que conec). D'Espanya el «Zalacain» de Madrid amb cuina francesa i basca. De Catalunya el «Bulli» de Roses amb cuina francesa. I del Vallès Oriental «L'Ibèria» de Granollers com a cervesseria i marisqueria.

Entitats i establiments

-Una agència d'asseguràncies?

Systems Sala Torras Occidente (St. Celoni)

-Un local acollidor?

Molts, els espais naturals

Una entitat d'estalvi?

La meua butxaca

-Una constructora?

Un bon arquitecte, per amics

Eminad

-Una joieria?

Saterra

Una llibreria?

Totes les el país

-Una botiga de roba?

Serras i Z

-Una ferreteria

ATI

Una floristeria?

Les Flors i Montseny

-Una cervesseria?

Iberia.

Noms propis

-Un bon chef?

Fermí Puig

-L'ànima del Racó de Can Fabes?

L'Angels Serra

-Un mestre de la cuina que hagi influït en la teua feina?

Philippe Serre

-Un notari

Gabriel Suau

Un advocat?

Antoni Pelegrí

-Un jazzman i un pintor?

Tete Montoliu i Antoni Tàpies

-L'alcalde per Granollers

L'Oriol Montaña

-Un gran cinèfil

Carlos Saura

-Un bon company de cuina?

Pepita Vives

Marc BOTEY