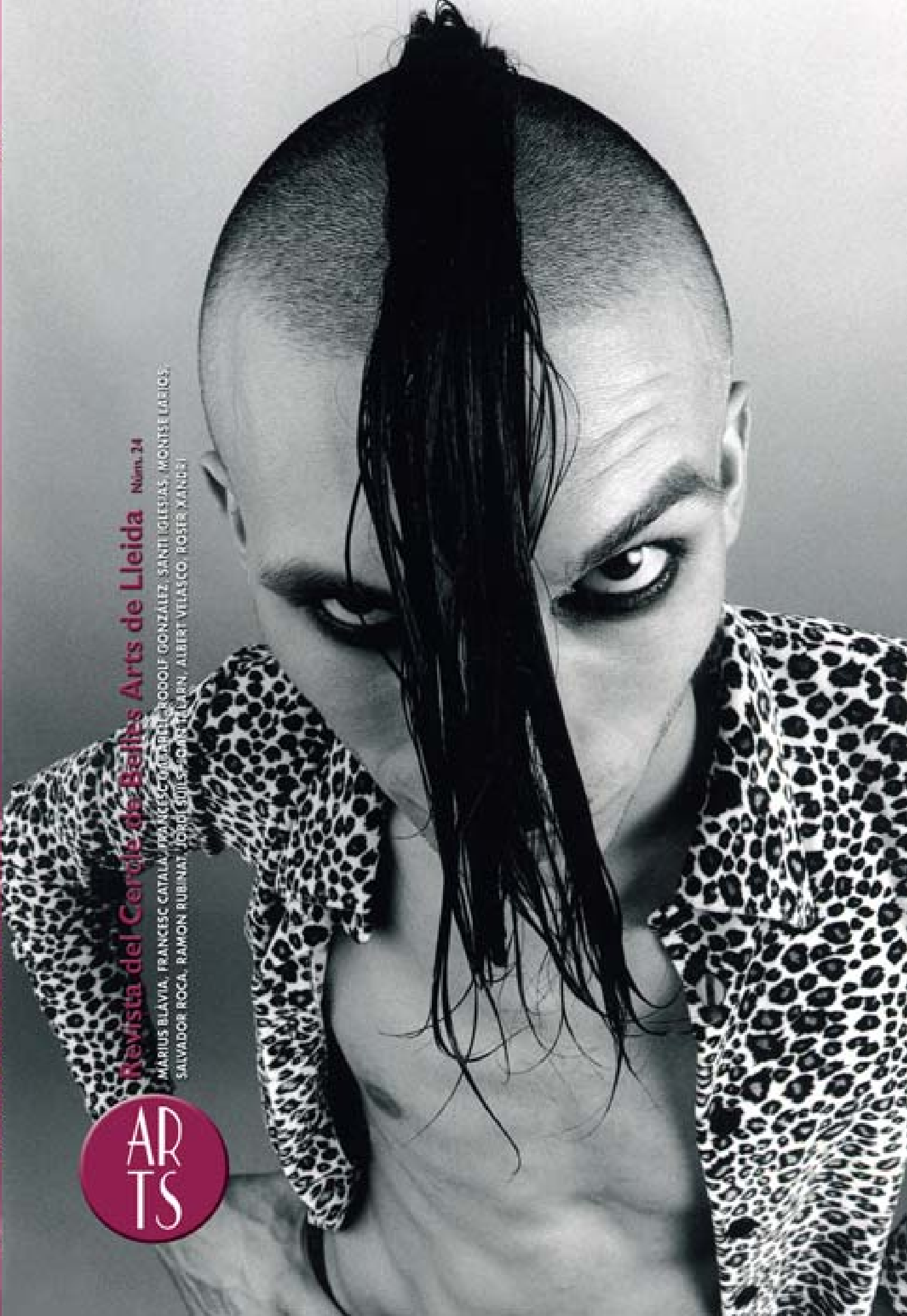


Revista del Cercle de Belles Arts de Lleida Núm. 24

MARIUS BLAVIA, FRANCESC GATALÀ, FRANCESC GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ,
SALVADOR NOCA, RAMON RUBINAT, JOSEPH GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ, JOSEPH GONZÀLEZ,
ALBERT VELASCO, ROSEMARY ANDERSON



**REVISTA DEL
CERCLE DE
BELLES ARTS**

www.cerlebellesarts.com
revistaarts@cerlebellesarts.com
Núm. 24, octubre 2005
PVP 4 €

President
Jaume Vilella

Direcció
Francesc Català

Consell de redacció
Francesc Gabarrell
Quim Minguell
Óscar Navasa
Ramon Rubinat
Jordi Suïls
Joan Talamà
Albert Velasco

**Editor gràfic
i fotografia**
Oriol Rosell

Col·laboradors
Màrius Blàvia
Rodolf González
Santi Iglesias
Montse Larios
Salvador Roca
Roser Xandri

Secretaria
Jaume Mòdol

Edita
Cercle de Belles Arts
C/ Major, 24
25007 Lleida
Tel. 973 243 725
info@cerlebellesarts.com

Disseny i realització
D•Disseny

Dipòsit legal: L-127-1990
ISSN: 1576-8368

ARTS no es fa responsable dels
escrits publicats, l'opinió dels
quals reflecteix exclusivament el
criteri del signant.

Foto portada
Santi Iglesias
Punk

Amb la col·laboració de:



Diputació Pública de la Diputació de Lleida



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

EDITORIAL 3



**4 ENTREVISTA
Ignasi Benito**

"Al servei de la rialla, la frivolitat adquireix una dignitat magnètica"

CCCP 9

**Col·lectiva de Cuiners
Creatius de Ponent**



10 CCCP

El Coscollar

Francesc Gabarrell

"Existeix una nova generació de cuiners, no en tingueu cap dubte"

CCCP 14

Cassia

Albert Velasco

"El Joan és un cuiner agressiu, valent i demiurg"



19 CCCP

Insòlit

Joan Talamà

"Un aspecte fonamental de la sala: el cambrer"



CCCP 23

Fontblanca

Ramon Rubinat

"La seva cuina és com ell: franca, directa"



26 CCCP

Exquisit

Ramon Rubinat

"L'associació sorprenent d'elements"



CCCP 29

L'Almàssera

Francesc Català i Jordi Suïls

"Es parlava 'dels cuiners' i ara es parla 'de cuiners'"



33 DIVERSÀRIUM

La biblioteca virtual Màrius Torres

Rodolf González i Montse Larios

"...un espai virtual que posa el llegat del poeta al servei de tots els lleidatans..."



DIVERSÀRIUM 36

**Urban Soldierz
La guerrilla urbana de Lleida
que triomfa al món**

Salvador Roca

"Lleida també exporta disseny i cultura hip-hop..."



38 DIVERSÀRIUM

Galeria Espai Cavallers 31-33

Roser Xandri

Percepcions sobre aquest espai d'art al centre de Lleida



COSES QUE HE LLEGIT 42

Lluna d'estiu

Màrius Blàvia

"...Lluna d'estiu és construït amb una saviesa de l'ofici que només els poetes que ja tenen els dits pelats de fer versos poden manejar"



44 PORTFOLIO

Santi Iglesias

Deixeu-vos seduir per les imatges d'aquest fotògraf lleidatà



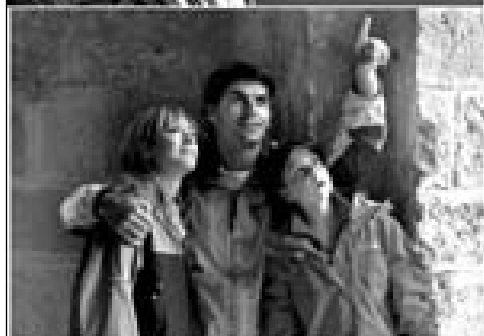
MEMÒRIA D'ACTIVITATS 47



feeling
LLEIDA

emocions per a tu

amb la parella, amb els amics, amb la família... amb tots els teus sentits



902 10 11 10

www.lleidatur.com

Apunta't al club d'amics de Lleida. Tindràs molts avantatges.

Ara
LLEIDA

tant i tan a prop



Diputació de Lleida
Patronat de Turisme



Finalment, ja tenim la independència!

Com no pot ser d'una altra manera, el consell de redacció d'*Arts* es congratula efusivament per l'històric esdeveniment: la independència *cibernètica* de la cultura catalana gràcies a la concessió del domini *.cat* per identificar-nos a Internet.

Els mitjans de comunicació han destacat la notícia, però en la majoria dels casos, perduts en la immensa mar tèrbola del nou Estatut, no han sabut valorar la fita que per a una cultura subordinada significa el fet de tenir nom propi a la xarxa. S'ha aconseguit allò que encara no és possible en els àmbits de transmissió cultural "tradicionals", en què la nostra és —ens agradi o no i amb comptades excepcions— una cultura satèl·lit que necessita passar per territori hispànic per arribar al concert global de les cultures: pregunteu, si no, als editors o als promotors teatrals i musicals.

I mentrestant, com dèiem més amunt, la consciència política del país està intentant navegar en un mar de tempestes anomenat nou Estatut. Caldrà veure si al final tant d'enrenou haurà valgut la pena i els ciutadans acabarem comprenent cap on anava aquell autobús que abocava bones intencions i que s'ha omplert de renúncies.

Nosaltres no perdem l'esperança. Com tampoc no la perdem pel que fa al futur del Museu Jaume Morera... No perdem l'esperança, però una mica la paciència: fa pena, pena de veritat, que Lleida es pugui permetre el luxe d'anar traslladant amunt i avall el Museu i el fons artístic de la ciutat. Això sí, tindrem Parador Nacional —dels nacionals de Madrid— ja està bé —o no—,

però ara ja és prioritari donar una solució definitiva i digna a la situació del Museu Morera.

Una ciutat que serà Capital de la Cultura Catalana l'any 2007 pot explicar als visitants de tan digne esdeveniment que el Museu, el Museu de Lleida, el teníem al Roser, ara és al Casino i demà ja ho veurem? A aquest pas podem acabar sent la capital de la "riota" catalana. I no volem treure transcendència a la capitalitat cultural; sens dubte és important que Lleida representi la nostra cultura durant un any, i que ho faci justament l'any 2007, tres-cents anys després de l'entrada de les tropes borbòniques. Un fet que va significar la pèrdua de les llibertats i les constitucions, la imposició de les lleis de Castella i, amb això, la pèrdua de la independència *de facto* que tenia el país.

El domini *.cat* no ens retornarà la capacitat política de decidir el nostre futur, allò que pel bé de la convivència i la democràcia —espanyola— diuen que hem d'oblidar, quan des de la Península endins encara ens estan fent sentir la submissió del vençut —tan sols cal escoltar algun programa matinal de ràdio. Però, malauradament, tal com van les coses, el nou Estatut, tampoc no ens retornarà aquesta capacitat.

I si els màrtirs del Roser alcessin el cap? El seu monument instal·lat en l'hotel més espanyol per antonomàsia, el seu país sota domini Borbó i sense rumb, i allò que és nostre de veritat, el Museu Jaume Morera, *d'okupa* en un antic casino...

Si els màrtirs del Roser alcessin el cap... es preguntarien per què van ser màrtirs si podien ser crupiers: "Hagan juego, señores... la banca gana."



RESTAURANT AMBROSIA

■ IGNASI BENITO ■

Hem volgut fer aquesta entrevista a Ignasi Benito, que sempre s'ha guiat per una brúixola tossuda obstinada a marcar-li sempre el nord de la creativitat.

Fotografia: Oriol Rosell

S'atribueix a Bernard de Chartres l'aforisme "som nans que seuen a les espatlles dels gegants". Els homes del Renaixement també l'utilitzarien, aquest aforisme, per referir-se a l'antiguitat clàssica. Després, Isaac Newton diria que si havia arribat a veure més enllà era perquè s'havia pujat a les espatlles de gegants com Arquímedes, Galileu, Kepler... Per "fer peu", per no ofegar-se, no hi ha millor base que el coneixement profund de la tradició. A l'avenç, per l'abans.

Ignasi Benito fa temps que entén la cuina d'aquesta manera. L'Ignasi s'enfila a les espatlles de la cuina mediterrània i, des d'aquesta altura, situa la línia de l'horitzó molt més enllà. Obre el paisatge i ens permet la visió d'un món particular i personalíssim, un món que duu per nom Ambrosia.

Conscient del llegat heretat, l'Ignasi hi incorpora els arabescos de l'enginy, la pulsó atenta del cirurgià, la mirada lluminosa del creador. El resultat, com no podia ser d'una altra manera, és espectacular: "Vull que tothom que vingui al restaurant es diverteixi... No saps com es queden els nens quan els dones unes

piruletes de Peta-zeta o uns torrons de Chococrispies." Al servei de la rialla, la frivolitat adquireix una dignitat magnètica.

Ingredient estrella?

"El foie"

Ingredient prohibit?

"Els que no conec. No treballo res de què no en sàpiga primer les característiques i les possibilitats que em permet"

Plat estrella?

"Trencadissa de carxofes amb ous"

Truita de...

"Brandi cremada"

Què et cuinava la padrina?

"Un civet de llebre espectacular"

9.000 euros nets al mes per fer carn a la brasa?

"No"

I 12.000?

"Ha, ha, ha... Potser sí, però només per una temporadeta"

Paella de...?

"Conill amb carxofes"

"Estem al mateix nivell que qualsevol altre artista; el nostre, de fet, és un art efímer." Ens diu que la gent que passa pel restaurant ho fa de la mateixa manera que recorre un museu: "N'hi ha que es mouen amb lentitud, assaborint els plats; n'hi ha que recorren el menú degustació com si fessin una corredissa pels passadissos del Louvre, una mica desconcertats, potser... No hi ha una tipologia clara." Tampoc no considera que els cuiners estiguin sobrevalorats. De fet, qüestiona els actuals criteris de valoració d'individus i professions (futbolistes, premsa rosa, etc.) i assenyala, per contra, que el fet de gaudir d'un cert reconeixement és del tot just, "pensa que un cuiner és algú que es dedica a fer feliços els altres".

Els plats surten en qualsevol moment. "Visitant un altre restaurant, en un viatge... i, sobretot -ens diu- al rompent de l'alba. Tinc sempre una llibreta a la vora de la tauleta de nit. Quan tinc alguna idea, l'apunto. Després, a la cuina, hi faig totes les provatures." Reconeix l'acció directa de l'atzar, res no es pot sostreure a la seva influència: "Sí, sí, sens dubte; és més, el considero necessari. La passió per la meva feina ho encomana-



na tot, i això és un bon reclam per a la col·laboració creativa de l'atzar.”

Diu que, si les hi demanem, no té cap problema per donar-nos les receptes dels seus plats. Amb un maliciós i atenuat to irònic (suficient per desconcertar l'entrevistador) ho simplifica tot i admet que amb habilitat i estudi tot es pot fer. Darrere d'aquesta resposta hi percebem una distància atlàntica, però.

L'Ignasi insisteix a subratllar que a la seva cuina tot s'ho fan ells. “No hi ha quinta gamma”; aperitius, gelats, “tot és nostre, tot ens ho fem nosaltres, tot és cent per cent Ambrosia”, ens diu, conscient que li ha quedat una frase simpàtica.

Pizza o xinès?
“Xinès”

Alguna cosa per afegir a un plat d'arròs?
“All”

Pernil dolç i formatge, ous i patates... què en tens de parella? “Llengua de vedella i ous”

El foie passarà de moda.
“No ho crec. Però, en qualsevol cas, tampoc no seria res significatiu. Tot apareix i desapareix, mira què li passa ara a la crema de llet, és normal”

L'Ignasi ofereix una carta d'uns cinquanta plats que es renova quatre cops a

l'any. “Seguim el curs de les estacions.” Reconeix que ha de cedir a algunes de les demandes dels seus clients, i per això hi manté sempre alguns dels plats que gaudeixen de més predicament. De tota manera, es mostra ferm a l'hora d'interpretar alguns aspectes de la relació entre el cuiner i el comensal, sobretot quan li preguntem si ens deixaria que portéssim el nostre propi vi al seu restaurant: “Planteja-ho al revés, et semblaria correcte anar a un restaurant amb el primer i segon dins un tupperware, asseure't a taula i demanar una ampolla de vi i les postres?”

La presentació de la carta és molt convencional. Li ho tirem en cara per veure

què diu... i ens diu que no s'ha plantejat mai de subvertir els ordres de la carta, que això és un problema molt més estructural que no pas de cuina i que no li veu la pertinència. Reconeix, això sí, que per encàrrec un cop va arribar a preparar un menú només de postres.

Quina copa? Quin puro?

"Un Luis Felipe i un Partagàs 898"

Una marca de la casa?

"La diversió, aquí la gent es diverteix menjant"

Les teves mancances com a cuiner?

"Potser... el coneixement de les cuines d'altres llocs"

Per on falla Ferran Adrià?

"No falla, bé, o no ho sabem si falla. Utilitza unes tècniques i se situa a un nivell que desconexem, i ningú no pot criticar allò que no coneix"

Parlem de la seva feina, dels seus inicis i de la seva trajectòria. Li demanem noms de referència, la denominació de l'ori-

gen del seu quefer. "Carme Ruscalleda, Montse Estruch i Mey Hoffman." L'Ignasi, que s'autodefineix com un cuiner apassionat, reivindica "la subtileza de la dona, la sensibilitat femenina. Totes tres en són un magnífic exemple". Tres referències que ens permeten començar a acotar la cuina que es fa a l'Ambrosia: tradició, creativitat, diversió, passió i sensibilitat... els cinc elements que articulen la cosmologia particular del univers creador de l'Ignasi.

Consum cultural, transversalitat... "Ara la cuina m'absorbeix tot el temps. Abans sí que m'hi havia dedicat més a altres disciplines... La música, per exemple. Però ara ja no tant. Miro de seguir educant-me el gust, però no amb aquella intensitat."

Pel que fa a les tècniques, la llista és força extensa: premsats, escumes, cuina al buit... De tota manera, insisteix a puntualitzar la convivència de totes. "No hi ha cap incompatibilitat a utilitzar les tècniques tradicionals o fer servir un Ronner (màquina de cocció al bany maria que manté una temperatura

constant). Tot depèn de l'objectiu i les necessitats del plat." La convivència es basa en la conveniència; entesos!

La teva carta ha viatjat?

"Sí... Hi pots trobar el Japó o altres països, però si hagués de definir-la territorialment jo vaig i vinc per l'àrea mediterrània"

I lleidatanisme?

"Et sabré contestar si primerament em dius a què et refereixes. Fora dels caragols, què és purament lleidatà?"

I fruinar?

"I tant! Faig salses de pomes, el Tatin de peres... En faig anar molta, de fruita"

Acabo d'escriure aquest article i trobo que m'agrada. Crec que he sabut traslladar al paper l'esperit de la conversa que vam tenir amb l'Ignasi. El torno a llegir i aquesta última lectura m'ho confirma definitivament: sí, tot això és precisament allò que volia reflectir. Aleshores se m'escapa un somriure complaent... El mateix somriure amb què sempre surto de l'Ambrosia!

les 5 Garanties

5G

plusfrésc:

- 1 et sortirà bé!**
Si no et satisfà la compra, et canviem el producte o et tornem els diners. No cal que ens donis cap explicació ni que ens tornis el producte.
- 2 data correcta!**
Si trobes algun producte caducat a la botiga, torn donarem un altre amb la data correcta totalment gratis.
- 3 sempre fresc!**
Si no t'agrada la fruita, la verdura, la carn o el peix que has comprat, t'ho canviem o et tornem els diners.
- 4 preus exactes!**
Si el preu marcat al prestatge i el preu del tiquet de caixa no són iguals, et regalem una unitat del producte comprat.
- 5 oferta garantida!**
Si el producte en oferta s'ha acabat, demana la quantitat que et veis a preu d'oferta i quan arribi te la guardarem.

plusfrésc:

ANTONI ALSINA AMILS

Un artista entre dos segles (1863-1948)

EXPOSICIÓ PERMANENT

Museu Comarcal de l'Urgell - Tàrrrega

Horari: Dissabtes de 12 a 2 del migdia i de 6 a 9 del vespre.
Diumenges i festius de 12 a 2 del migdia. Visites concertades
per a grups: tel. 973 312 960. www.museutarrega.com



Museu Comarcal de l'Urgell
Tàrrrega

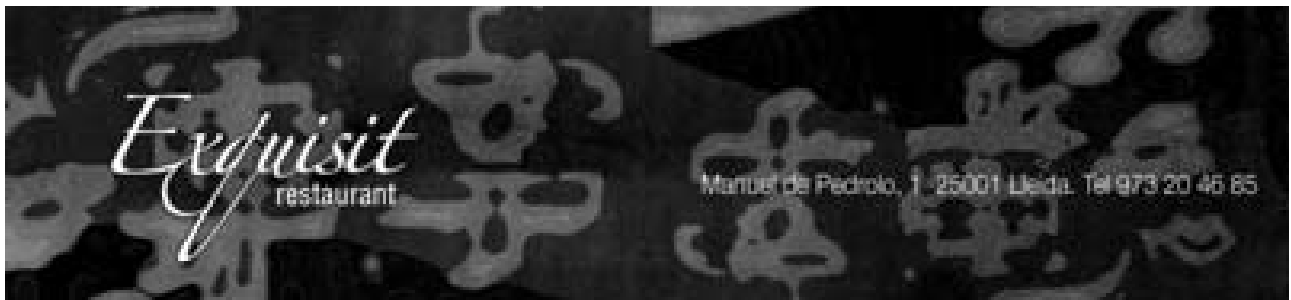


AJUNTAMENT DE TÀRREGA



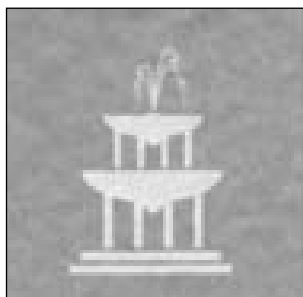


c. sant martí, 61 25004 LLEIDA 973 83 16 10
restaurant COSCILL



Exquisit
restaurant

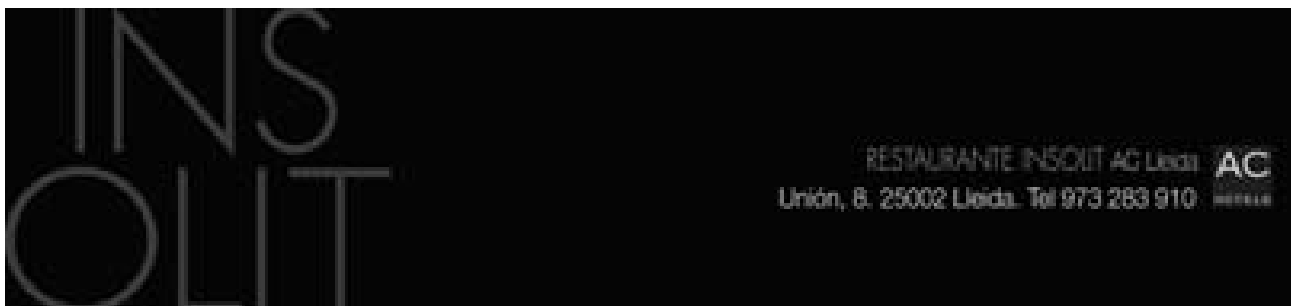
Martí de Pedrolo, 1 25001 Lleida. Tel. 973 20 46 85



FONTBLANCA

Molí del Comte, 13 - 25600 Balaguer (Lleida) - Tel. 973 45 09 27

RESTAURANT - CAFETERIA



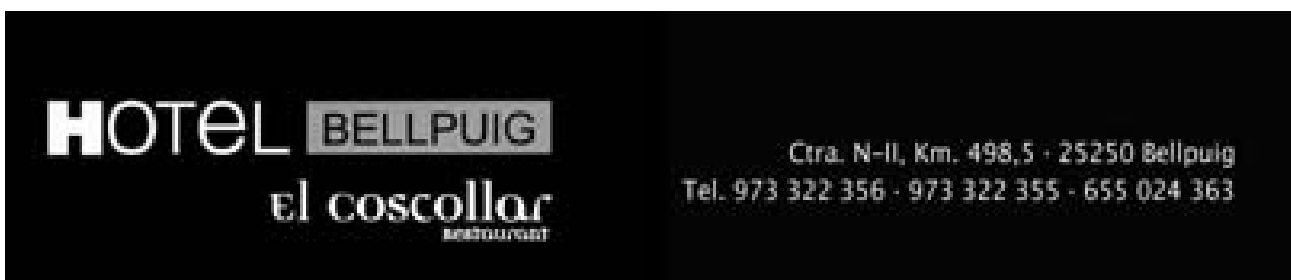
RESTAURANTE INSOLIT AG Lleida **AC**
Unión, 8. 25002 Lleida. Tel. 973 283 910 RESTAURANT



l'almàssera



c. la pau, 19 25100 ALMACELLES-LLEIDA 973 74 02 55



HOTEL BELLPUIG
el coscollar
RESTAURANT

Ctra. N-II, Km. 498,5 - 25250 Bellpuig
Tel. 973 322 356 - 973 322 355 - 655 024 363

COL·LECTIVA DE CUINERS CREATIUS DE PONENT



RAMON RUBINAT

Coordinador del dossier

Aquest monogràfic vol **mirar** la cuina des d'una perspectiva diferent: les idees que instrueixen el quefer dels cuiners. **Mirar** els cuiners en la seva faceta d'artistes, de creadors. **Mirar** la seva tècnica i els seus pressupostos estètics. **Mirar**, com dèiem, d'una manera nova... per poder **Veure** les maneres noves i les raons íntimes d'aquests nous cuiners i de la seva nova cuina.

Com i per què, el mode i la causa. En definitiva, la seqüència causal que configura la “seva manera” i els duu a elaborar autèntiques obres d'art efímer.

- Són joves, es dediquen a la cuina, s'obstinen a mirar-la de manera diferent i són de les nostres terres.
- Ens interessa, molt més que la cuina, la manera com els cuiners l'entenen i s'hi relacionen.
- **Molt més que els plats, els caps!**
- Ens interessen les receptes íntimes de cada un d'ells, els seus mecanismes de creació.
- A les cartes s'hi poden llegir les seves últimes voluptuositats.
- La degustació, la sobregustació, la clarigustació.
- La cuina, art efímer. La revista ARTS hi busca allò que és perenne.
- “Cuina d'autor”, “cuina creativa”... El diccionari sempre hi va darrere. L'existència d'aquests conceptes, independentment de la seva exactitud, és prou signifi-
- cant: en el món de la cuina hi ha una efervescència d'idees, s'hi nota l'embranchada d'una generació amb ganes de fer coses... diferents.
- **Els seus restaurants són autèntics museus a temps parcial.**
- *Litterae non dant panem* (les lletres no produeixen pa). En aquest número, el pa produeix lletres.
- Uns fogons que enlluernen.
- Els cuiners ens parlen de les seves idees, dels seus somnis, de la manera com entenen i enfronten la seva professió.
- A taula! Silenci! Es roda!... Una pel·lícula d'efectes força especials.
- **El més calent, avui, es cuina a la nostra revista. Vagi de gust!!**

ABILI ALLUÉ I NARCÍS ALLUÉ

RESTAURANT EL COSCOLLAR, HOTEL BELLPUIG

Text

FRANCESC GABARRELL

Fotografies

Oriol Rosell



El Coscollar, un petit restaurant de Bellpuig al capdavant del qual hi trobem dos joves cuiners, dues joies d'aquesta nova fornada de faedors dels fogons sorgida de l'Escola d'Hostaleria de Lleida: els germans Abili i Narcís Allué.

En el moment de dur a terme la conversa el restaurant funcionava dins les instal·lacions del camp de tir de Bellpuig, a la part més segarrenca d'aquesta localitat de l'Urgell. Tot just unes setmanes abans d'endegar l'edició de l'article, però, El Coscollar s'ha traslladat a l'Hotel Bellpuig, un clàssic establiment situat al bell mig de l'antiga Nacional II que travessa la població. L'Abili és l'encarregat dels segons plats i el Narcís fa les postres; els primers són cosa de tots dos i l'atenció al client, suport logístic i *management* van a càrrec dels seus pares.

Comencem la conversa parlant d'un dels seus temes preferits: les matèries primeres. La seva és una cuina de temporada i, com a tal, no té una especial predilecció per cap ingredient en concret, tot i que, si s'ha de buscar un denominador comú, el més abundant (com no podia ser d'una altra manera) és sa majestat el fetge d'ànec, un producte que ells elaboren especialment, amb una major sortida i amb moltes opcions de manipulació.

Les influències d'aquests dos joves cocs van des del cuiner que fa cuina tradicional -la de tota la vida- fins a aquell que, tot i fer un producte similar, ho passa pel xinès de la modernitat i ho converteix en allò que podríem denominar "cuina d'autor". Tot i això, si exceptuem els anys passats a l'Escola d'Hostaleria de Lleida, ni l'Abili ni el Narcís han treballat mai en cap altre restaurant que no vingui del negoci familiar: una trajectòria excepcionalment poc ampul·losa per a uns resultats tan espectaculars. Estarem al davant d'un cas únic de genètica culinària?

Un referent directe?

"Carne Ruscalleda, perquè és qui millor tracta els productes de la terra"

Com definireu la vostra cuina?

"Cuina tradicional (millorada) amb tocs de modernitat"

Tot i ser una mica reticents a l'hora d'utilitzar el terme, l'Abili i el Narcís ens acaben "deconstruint" una cassola de tros. Es tracta, en essència, de canviar els ingredients bàsics d'aquest plat tradicional per capgirar-los. Cal puntualitzar, però, que aquest és un exercici que reconeixen que no fan gaire sovint, perquè consideren que és una tècnica ja superada i amb la qual no s'hi senten gaire còmodes.

Malgrat que es belluguen per aquest món des de ja fa prop d'onze anys i són conscients de la publicitat i l'estatus que es deriva del treball de la cuina professional d'alt nivell, els germans Allué no es consideren uns artistes: "Cuinar és un ofici, no pas un art, tot i que cada un s'ho pot agafar amb més o menys intensitat. Això sí, aquí resulta molt important el component creatiu, més que no pas en altres oficis."

Els cuiners, esteu sobrevalorats avui dia?

"No, el que succeeix és que abans estàvem molt poc valorats. Ara hi ha un reconeixement just, potser acompanyat d'una mica de màrqueting, però difícilment parlariem d'excés"

La carta que elaboren l'Abili i el Narcís té una durada aproximada de tres mesos; una carta de temporada que, conseqüentment, es canvia quatre cops a l'any. No hi ha ingredients prohibits (de tot se'n pot treure alguna cosa), però tampoc excessius miraments cap als gustos més tradicionals d'aquells clients de tota la vida. Algun que altre equilibri, això sí, però sempre amb una línia d'evolució i renovació constant que ha acabat imposant una carta molt determinada. Evidentment, els més reticents s'han quedat pel camí.

Què hi afegiríeu a un plat d'arròs blanc?

"Plàtan flamejat"

Paella de...?

"Marisc"

Truita de...?

"Carxofes"

La fruita és un altre element molt important en la carta d'El Coscollar, tot i no formar part de la campanya del *fruinar*. Per algunes coses Lleida sembla quedar tan lluny...

Més enllà de la cuina catalana i els productes de la terra no sembla haver-hi cap altra influència en els plats elaborats per aquest dos cuiners de Bellpuig. No hi ha tataki, ni sushi, ni raviolis (o *envoltinis*, com els anomena en Narcís). Furgant fins al fons, però, hi acabem trobant soja líquida i algunes tècniques pròpies de la cuina japonesa que, ara com ara, estan tan introduïdes en la nostra cuina que ja s'utilitzen sense donar importància al seu origen.

Les vostres mancances com a cuiners? “Moltes, un cuiner no deixa mai d'evolucionar, sempre et deixes coses per fer, sempre hi ha alguns aspectes que s'han de millorar... les presentacions i els acabats, per exemple.”

El seu treball sorgeix, bàsicament, d'estones de conversa i reflexió a la mateixa cuina. Segons la temporada, es tracta d'escollir els productes frescos corresponents i buscar



Galta de vedella brasejada farcida de formatge de cabra, mango i bolets de primavera



Tàrtar de tonyina amb emulsió de pinyons i tomata

la manera de combinar-los i manipular-los. Tot i això, l'Abili i el Narcís volten per altres restaurants i mantenen una bona relació amb molta gent de la seva professió, i aquesta és, se'ns dubte, una font inesgotable d'idees i plantejaments.

El pernil i el formatge, els ous i les patates. Què teniu parella?

“No, tot ho barregem una mica”

9.000 al mes per fer carn a la brasa?

“No, ja ho hem fet i és molt dur. En realitat, ni està prou valorat ni resulta gratificant”

Passarà de moda el foie?

“No”

Un diumenge sense ganes de cuinar: xinès o pizza?

“A la nit, pizza”

Preguntats pel seu restaurant ideal, l'Abili i el Narcís ens parlen de l'entorn, del paisatge. Un lloc tranquil i verd,

com la Vall d'en Bas, a la Garrotxa. Bones matèries primeres, poques taules (entre sis i deu) i, fins i tot, algunes habitacions per als clients. Somnis que passen pel treball diari com a cuiners i per formar-se una reputació en una professió que, avui dia, resulta cada cop més competitiva.

Què us cuinava la padrina?

“Truita amb trampa” (Abili)

“Cervellets” (Narcís)

Per on falla Ferran Adrià?

“No falla, és el seu estil. Sempre fer coses noves... una cuina més propera a la química i la física que cap altra cosa”

Quins plats demanàrieu si vinguéssiu a El Coscollar?

“Ous ferrats amb cansalada confitada i tòfona, dorada salvatge confitada amb menta i melmelada de tomàquet, i bunyols de xocolata (les bombes, les postres per a la gent que no pren postres)”

En acabar (i experimentar personalment la cuina de l'Abili i el Narcís), no puc deixar de pensar en aquella vella cançó de Robert Gordon: *Too Fast to Live, too Young to Die*. Existeix una nova generació de cuiners, no en tingueu cap dubte, i al seu voltant tot està succeint tan acceleradament que sento que alguna cosa se m'està escapant. Vull aturar-me i pensar en aquell tàrtar de tonyina amb emulsió de pinyons i tomata o en aquelles bombes de xocolata, meló i formatge mascarpone amb melmelada de préssec. No hi ha temps: massa ràpid, massa joves... tanta experiència.

JOAN BURGUÉS RESTAURANT CASSIA

Text

ALBERT VELASCO

Fotografies

Oriol Rosell



Passades les quatre vaig arribar al Cassia -canyella xinesa-, allà on Joan Burgués cuina, crea i fa gustar d'intenses sensacions els descarats. El vaig conèixer ja fa uns anys a Àger, a l'ombra del Montsec, quan era encara un adolescent que ja *tripijocava* amb fogons i olles. Un servidor picava pedra i treia terra a l'excavació de la col·legiata de Sant Pere i ell feia de cuiner per a la *troupe* d'aprenents d'arqueòleg que allà hi havia. Va ser un estiu inoblidable, sobretot pel reguitzell de festes majors a l'Ametlla, Agulló *-striptease* a la plaça-, Tartareu i Àger, sempre finides quan la llum del sol ens fa posar ulls de xinès als noctàmbuls. Ja a l'alberg on residíem, el Xapu de Can Xaparró -el Joan- es posava el davantal i, sense dormir, atenia pacientment la sol·licitud d'una colla d'impressantables que teníem gana: creps de xocolata, rocafort, pernil dolç i formatge.

El Cassia és un local de disseny cuidadíssim. Me'l miro i me'l torno a mirar. Un problema d'intendència amb el clavuegueram sembla que m'aixafarà una entrevista en la qual havia dipositat moltes esperances. El Joan parla pels colzes -a voltes pels turmells-, i tinc por que l'imprevist faci que no s'impliqui tant com jo voldria. Emperò, finalment, el gran conversador surt a la llum, el pilot de la gravadora s'encén i iniciem la conversa.

Paella de...
"Escamarlans"

Truita...
"Alls tendres"

L'àvia, l'àvia, que et cuinava l'àvia? "Porc senglar amb arròs bullit i, sobretot, amb molt amor"

Pernil i formatge, ous i patates... I tu, què en tens de parella?
"Ostres amb Billecard-Salmon"

A qui admires, Joan?
"Per sobre de tots, Ferran Adrià. També li dec molt a la gent que considero els meus mestres, com Ignasi Dargallo (Hacienda Benazuza, Sanlúcar la Mayor,

Sevilla), Dídac López (Estrella de Plata, Barcelona) i Pablo Castilla (Restaurant Ovic, Barcelona)"

S'autodefineix com un defensor de l'*slow food*, és a dir, d'entaular-se, menjar, beure i *postrejar* amb tranquil·litat, sense presses, amb el rellotge cap per avall. Confessa que ja de petit gaudia menjant. Això, juntament amb altres coses que el captivaven del món de la cuina, com les infinites possibilitats combinatòries que oferia, explica que es decidís per aquesta quan va haver de triar un ofici. "Has de gaudir menjant i, a més, el cuiner ha de tenir paladar." Bàsica premissa, aquesta.

El Joan és un cuiner agressiu, valent i demiúrgic. Actua delicadament sobre la matèria primera i endreça amb cura l'ordre intern d'un plat per treure'n el millor. Li preguntem pel seu *modus operandi* i ens convida a fixar-nos en l'indret on ens trobem, el seu cau, un restaurant "de plat petit", de degustacions. Això condiciona la seva forma de treballar, la manera de pensar els plats, la carta de vins i, en definitiva, tot. Estigui on estigui i treballi on treballi, el que no canvia és la seva postura envers la tradició: "La cuina tradicional s'ha de respectar, i per fer-ho s'ha de respectar, primer de tot, el producte." Partint d'aquí, és dels que pensen que el cuiner ha de cercar la millora del que ja existeix, per variació i transformació, perquè és molt difícil inventar res de nou. "Es tracta de desglossar o afegir gustos per aconseguir contrastos, deconstruir els plats, etc." Ens posa com a exemple el seu "chic parmentier de cua de bou amb escuma de patata". El qui escriu l'ha tastat: és un estofat de bou tradicional que en aparença espantaria la iaia -se serveix dins un got-, però quan entra en boca, et transporta a l'hivern, a la masia i a la cassola de fang.

A la cuina, treure o posar? "Segons el que busquis." Un plat que ha depurat és l'esqueixada, on només hi posa bacallà, ceba, tomàquet i olives negres, prescindint del pebrot. "El trec perquè el pebrot *amaga* l'ingredient bàsic, el peix". Introdueix un matis en relació a aquells plats de nova creació, és a dir, amb pocs vincles amb la cuina tradicional. En aquests, "no podem parlar de treure o posar; es tracta simplement de fer".



Caprese tèbia amb caviar iranià

Quant a l'ofici, li agrada dominar moltes tècniques, però té molt clar que cada producte requereix determinats procediments. Bàsicament treballa amb planxa i forn, coccions fredes (amb vinagres, soges i sal), ebullicions per expansió, etc. Veu el fred líquid -nitrogen- com una tècnica encara incipient i li agrada el que fa gent com Joan Roca, que darrerament es dedica a experimentar amb la cuina al buit. “Estem al davant del boom de la química dins la cuina.”

Integrista de la integritat íntegra de l'ingredient. Li agrada treballar amb molts productes, entre aquests el caviar, “un intens de mar en boca increïble; esclata al paladar i t'omple la boca de mar”. Reconeix que ha perdut protagonisme en els darrers anys per la dificultat de treballar-lo com es mereix, a part del seu elevat cost. En valora la pròpia exigència del producte, que no facilita la combinació amb qual-sevol cosa, i és precisament per això que li agrada treballar-lo -un repte més. Després, flirteja com un amant amb les fruites i verdures. És de pagès i l'idil·li s'encetà a Àger. “Mirant a l'horitzó, els auguro un futur ben prometedor: els mars s'estan morint i les carns estan caient.” En destaca el gran ventall de possibilitats que ofereixen, mentre que la carn i el peix per si sols “no fan res” -el Joan em diu que posi

això entre cometes. Diu meravelles de les olives: “Són màgiques, és un gran potenciador de gust i es poden afegir fins i tot a les postres” -el Joan prepara un fantàstic gelat de xocolata blanca amb olivada. També gaudeix treballant amb els ceps i la tòfona, i no li fa un lleig a un bon foie -oh, el foie! El comú denominador que uneix els darrers és que “s'han de fer quan toca”. Per exemple, esmenta que el foie no es pot treballar a l'estiu perquè els ànecs durant aquesta època pateixen molt i els foies no es formen -o deformen- del tot bé. “Quan toqui, en faré, i me'l portaran de Girona. Ja es pot anar preparant la clientela. S'hauran d'agafar a la cadira.”

Pouant a la carta del Cassia, i després d'haver escoltat bona part de l'ideari culinari del propietari, veiem com la tradició va de la mà de la innovació -sí, sí, el tòpic de sempre. El Joan recull i endreça, sacseja i remena, separa i aporta. Ràpidament ens adonem que la carta del Cassia es plena d'estampes de diferents indrets. És un passaport ple de segells de diferents països: *tsatsiki* (Grècia), *caprese* (Itàlia), *kartoffel* amb salsitxa planxada (Alemanya) o *kebab* (Líban). Tanmateix, la seva mà no passa desapercebuda. Hi ha “marca de la casa”. Adapta les tècniques i receptes apreses a la seva manera d'entendre. Ho veiem a la *caprese*. És la *caprese* italiana de tota la vida, amb mozzarella i tomàquet, a la qual ell dóna un punt de temperatura. Escàndol a Itàlia, el *Corriere della Sera* publica en portada: El Joan treu d'escena la seva estimada oliva negra per deixar-hi entrar el caviar iranià. “Això és un mar i muntanya de llet de búfala i caviar que en boca resta perfectament estructurat.” Li recriminem que molts dels cuiners actuals que van d'innovadors no fan res per subvertir l'ordre d'una de les coses que fan més ràbia: per què primer, segon i postres? Per què no el plat únic, el menú degustació, la cuina horitzontal, el *totpostres*? Somriu i ens mostra la seva carta separada en sis freds i sis calents. Colofó i fi de festa amb cinc postres. És un gran defensor de les cartes curtes, entre altres coses perquè el material no es faci malbé i per poder-la renovar molts cops a l'any, en el seu cas cada mes. Quant a les concessions que fa als clients, és a dir, si manté aquells plats que funcionen d'una manera especial emprant un “no” rotund. “Ofereixo el que em sembla millor a mi, no el que vol la gent.” Tirà dels fogons? No. Vol ser un guia que porti els turistes per una ruta d'exquisedesa sublim, un *palate-trip* d'on ningú marxarà defraudat, i ell ho sap.

I arribem a un dels punts calents, el *leitmotiv* del dossier que ordim a la revista. La cuina és art? Cuiners mediàtics: als cuiners se us dóna massa importància? Aquest dossier mateix, no és una exageració? El Joan pensa que sí, que potser la cosa ha anat una mica massa lluny, però també creu que el col·lectiu es mereixia un reconeixement. El que sí que creu és que s'ha de lloar qui s'ho mereix, qui funciona de veritat. Anant a l'arrel del tema, no dubta ni un moment: “El que nosaltres fem és art, efímer, però art, i ens mereixem sortir en una revista com la del Cercle de Belles Arts de Lleida.” En aquest punt li diem “Allò que tu fas jo també ho puc fer!” Al d'Àger no li tremola la llengua: “Això

ho dius tu! Pots cuinar, però no com jo. Et cal una formació. Pots pintar, però mai ho faràs com Tàpies.” No s'està de dir que l'art de la cuina -ara ja l'hem elevat als altars- el considera molt més proper al poble que l'art del darrer, i s'empara dient que mai es pagarà per un plat el que avui es paga per una obra del pintor en qüestió.

Tornem a posar el dit ben a dins de la nafra i palpem: “Cuiner, mecànic, metge... es tracta d'oficis, no?” El Joan s'indigna sanament: “Sí, són oficis, però el mecànic repara màquines i el metge persones. Quan algú va al taller i a la consulta mèdica ho fa perquè no li queda més remei, per obligació. Tu véns a casa meva amb ganes, quan vols passar una bona estona, com aquell qui va al museu. A més, la cuina és un conjunt de molts oficis”. Ummm... interessant, sí senyor! Això em fa pensar en un possible paral·lel per aquest ego que va *in crescendo*. Els pintors i escultors de l'edat mitjana eren simples artesans que no guanyaven més que un carnisser o un corretger. Al Renaixement això canvià radicalment. La reflexió teòrica al voltant del seu treball encadenà una sèrie de canvis que afectaren, principalment, la seva consideració social. Ara sí que podem parlar d'artistes. Està produint-se quelcom similar amb els cuiners?

Pel que fa a l'estètica, la considera fonamental dins la cuina: “Si un plat no entra pels ulls, tampoc pot entrar per la boca.” Li parlem de les avantguardes tradicionals, la modernitat i la postmodernitat, però no se sent especialment atret per cap moviment en concret. Emperò, de manera adient, ens parla del volum que han de tenir determinats plats, o de la combinatòria de colors, que mai pot ser gratuïta. A tall de mostra, ens esmenta el verds intensos de l'oli verge d'oliva i s'entesta a ensenyar-nos els olis dels setrills, com aquell pintor que es vanagloria dels pigments amb els quals treballa. “Quan faig una vinagreta de gerds, m'agrada tallar-la amb oli per jugar amb el contrast verd-granat.” Aquesta vinagreta tan polícroma la col·loca amb cura damunt d'una sardina ben blava i, juntament amb el blanc del parmesà i el vermell dels pètals de tomàquet, crea així un dels seus plats estrella: sardines amb gerds, pètals de tomàquet confitat i sèrum de parmesà.

El Joan més acadèmic ens apareix parlant d'un plat ben tradicional elaborat amb allò que ha de venir d'Islàndia: “M'interessa la uniformitat d'una esqueixada de bacallà ben resolta. Blanc de ceba, vermell de tomàquet i dues olives negres.” Amb tot, valora també les anarquies, tant visuals com de gust, i es pregunta allò que el seu *menestroni* de fruites amb gelat de formatge manxec pugui tenir de pop art. Salta a la vista que el Joan està força implicat en el tema, fins al punt de trobar-se preparant una aventura amb Joop Witteveen, un escultor holandès resident a Àger, en la qual pretenen combinar les escultures d'un amb els plats de l'altre. Com es menja això? Partiran d'unes idees i sensacions comunes -antiguitat, fred, escalfor, etc.- i ho intentaran expressar a la manera respectiva.

Molts artistes lamenten que la gent no sàpiga “mirar” les seves creacions. El Joan també es queixa d'aquells que no sabem “mirar” els plats. “En general, el paladar de la gent està força educat pel fet de menjar cada dia, però també està ple de tabús i fronteres.” Puntualitza, tot i això, que els clients del Cassia ja saben a què hi van i què hi trobaran: “Saben perfectament que han d'ultrapassar les fronteres del gust i endinsar-se en un món on la resta de sentits també hi participen.” S'ha de mirar, olorar i, si s'escau, escoltar.

Tornant al seu vessant creatiu, li inquirim sobre la seqüència evolutiva d'un plat, per així veure si poden establir-se concomitàncies amb algunes disciplines artístiques. Parla de detonants, d'espurnes, de bombetes que s'encenen de tant en tant, en el moment menys inesperat -no repetirem alguns dels que esmenta-, però en el seu cas, això es dona, molts cops, quan va a altres restaurants. “Quan et tanques a la cuina la idea ja la tens, l'únic que fas es dur-la a terme. La diferència amb el pintor que se situa davant el quadre és que quan el cuiner es col·loca davant el fogó ja ha creat. Encara que no ho sembli, el procés de creació d'un cuiner



Timbal de poma "Granny Smith" amb escuma de xocolata blanca i olivada

és molt mental, tot i que la improvisació i l'atzar també hi juguen el seu paper.”

Em donaries les receptes dels teus plats si te les demano?
 “Sí”

Restaurant xinès o pasta/pizza a domicili?
 “Tots dos em van bé”

Em deixes que dugui la meva ampolla de vi al teu restaurant?
 “Sí”

Una cosa que afegiries a un plat d'arròs blanc.
 “Truiteta: arròs 1 delícia”

Guanyaràs 9.000 euros (nets) al mes si fas carn a la brasa; què, canvies?
 “No -insistim- i continua dient que no”

Fem un tastet de caviar, ens omplim la boca de mar i canviem de terç. El Joan té un somni: el Cassia és un trampolí que l'ha de portar, de nou, a Àger, on instal·larà un restaurant autoabastit on només oferirà productes que hagin passat per les seves mans des del principi. Es farà, àdhuc, el seu propi sucre. Si no pot oferir peix, doncs no passarà res. Reconeix les limitacions del projecte -haurà de fer alguna concessió-, però pensem que se'n sortirà airosament per la convicció amb què ho narra: “Sí, sí, això ho faré, ja ho veureu.”

Crítica al mestre: on falla Ferran Adrià? El té en molt bona consideració, però veu que no és respectuós amb la matèria primera, un dels punts fonamentals del decàleg del Joan. Es grata el cap, ens mira i ens demana que el deixem explicar-se: “El que no es pot oferir és un plat elaborat a base d'escopinyes on només s'aprofiten les llengües i es llença la resta, o un altre fet amb rap on només s'ofereixen les galtes. Això és insultar el producte.” Un altre aspecte

que no li acaba de fer el pes d'Adrià és la globalització de la cuina que representa, perquè trenca una mica el concepte del que és autòcton. “No pot ser que els cuiners del món es mirin en ell per a tot. No podem prendre'l com a únic punt de referència, perquè Ferran Adrià és fruit d'un context cultural i geogràfic.”

Cuinar a Lleida. Els cuiners, l'entorn i els productes. Torna al tema de la fruita i rememora les seves excel·lències. Veu bé la campanya *Tu fruites?*, perquè “hem d'aprofitar l'empenya dels productes de la terra”, i esmenta alguns dels seus plats on la fruita pren protagonisme: l'amanida de poma amb vinagreta de iogurt i curri, i el tou de til·lers amb sorbet de pera. També defensa la cuina amb fruites exòtiques, fent apologia del seu *chop suey* amb mango. Quant al col·lectiu, no creu que es pugui parlar d'una “nova cuina lleidatana”. L'etiqueta l'espanta perquè resta molt clar que no hi ha consciència de grup, no se segueix un camí comú, prima l'individualisme.

Un dels detalls interessants del Cassia és el nombre reduït de taules -unes deu-, el somni de molts cuiners d'avui. El que també sobta a primer cop d'ull són els treballadors per la seva joventut. Cap d'ells arriba a la trentena. El Joan compta amb l'ajut de dos cuiners, un d'italià, Sandro, i un de Barcelona, Pep, ambdós amb gran experiència. Gran ofici demostra el Gregori, el *maître*, que ha treballat a Can Boix, al Carballeira de la nostra ciutat i amb Carme Rusalleda. No hi manca una cambrera de Logronyo, la Marina. El Joan valora enormement el paper d'aquest grup humà en el desenvolupament del projecte: “Els que han vingut de fora ho han fet perquè ja em coneixien i els agradat la meua idea. Han apostat per mi i els he d'estar agraït.”

Fi de la conversa. Ens acomiadem del Joan, el Xapu de Can Xaparró, amb el regust a mar encara a la boca. Ens emportem una impressió més que bona i desitgem que el Cassia es converteixi, en un futur no gaire llunyà, en *locus sanctus* de pelegrinatge culinari.

ALBERT GARCÍA

RESTAURANT INSÒLIT, HOTEL AC LLEIDA

Text

JOAN TALARN

Fotografies

Oriol Rosell



L'Albert va néixer a Barcelona i és fill d'una família d'hostalers de tota la vida: "Vinc de l'ofici." Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria de Lleida i s'ha establert a la ciutat: "M'he quedat aquí... Ja sóc quasi d'aquí... Ja sóc d'aquí, podríem dir."

Té molt clar que això seu no és un art, és un ofici com qualsevol altre: l'ofici de donar de menjar. Segurament té tota la raó, però no hi puc estar d'acord, no em puc rendir a l'evidència, tot i que ell hi insisteix: "...sóc com el cuiner del frankfurt d'aquí a la cantonada, però a ell el seu cap li paga per fer frankfurts i a mi el meu em paga per pensar plats elaborats." Però no és justament aquesta *petita* diferència el que distingeix l'art de l'ofici? No és això el fet artístic, la capacitat de fer excel·lir l'ofici, de pensar-lo per superar la mera mecànica del treball? Ell, però, persevera: "...segurament se'ns dóna massa importància i se'ns sobrevalora. Pensa que si això fos realment un art hauries de pagar molt més de vuit o deu euros per un plat! Tu pagaries sis-cents euros per plat?..." M'hauré de rendir davant d'aquesta evidència, ni que sigui pel bé de la meua economia.



Vichyssoise de pera amb ravioli de changurru

I continua. I em diu que no es pot comparar la contemplació d'un quadre a la d'un plat, perquè el plat és per menjar-se'l i el quadre no. Llavors, més enllà de les capacitats artístiques del client, hi ha la força de la fam amb la qual s'asseu a taula, que a voltes dificulta la visualització del plat per passar directament a la seua deglució. Tot i això, accepta que cal estar educat per entendre segons quin tipus de cuina, i quan el comensal té experiència i interès gaudeix més de la vianda que se li ofereix.

I jo que miro els plats que ens ha preparat l'Albert i penso: ja li agradaria a més d'un pintor poder arribar a crear una mixtura de colors tan ben trobada com aquesta; i més encara si es té present que en la cuina, a diferència de l'art del pinzell, hi ha més complexitat perquè s'hi afegixen dues dimensions: l'olor i el gust. No vull continuar contradient l'Albert, segurament té raó, i a mi no m'ha agradat mai portar la contrària als artistes.

"El que acabo fent als fogons és el muntatge del plat, no els ingredients. El plat ja està fet quan surt del meu cap.... Crec que tinc una memòria gustativa bastant educada i em faig una composició mental del plat."

La seua cuina pot néixer en qualsevol lloc i en qualsevol moment: apareix una idea base, després la desenvolupa sobre el paper per, finalment, passar-la als fogons -a això els poetes ho anomenen inspiració i, al damunt, hi munten tota una teoria esotèrica sobre l'art poètica; però, és clar, ells són *artistes*. Del que es tracta, em diu, és de conèixer bé el producte i les seues propietats: allò que pot acceptar i allò que hi és incompatible. No sempre el resultat és l'esperat, pot passar que hi aparegui algun element que no haves previst; però normalment és així com es treballa i, llavors, l'únic que acaba fent el cuiner als fogons és la distribució dels elements al plat: la materialització de la idea -quan la potència esdevé matèria, que diria el filòsof.

I en tot aquest procés hi ha un element molt potent que no podem menysprear: l'atzar. M'explica, quasi com si fos un conte d'amors impossibles, el cas d'un bacallà amb fruita seca i carabassó que va coincidir per casualitat amb una tomata dolça. Una relació per la qual no hi hauria apostat ni una cullera de llauna. Però al final, coses de l'atzar! La salabor del peix i la dolçor de la tomata es van avenir d'allò més bé. I van viure feliços...

"Sempre hi ha una base tradicional. La base tradicional la tenim tots, per molt transgressor que siguis, per molta cuina d'autor que facis, sempre hi ha aquesta base: la cuina del país."

Té clar qui és la mare dels ous. La cuina que fa qualsevol dels cuiners que tresquen pels restaurants d'aquesta terra té un origen fonamental: els fogons de l'àvia o, com dirien els tècnics, la cuina tradicional. Després, un cop sabem d'on venim, comença el joc, deixar-se portar per ingre-

dients nous i cuines properes o llunyanes: *wasabi* (Japó), *risotto* o *carpaccio* (Itàlia), *rosbif* (Anglaterra), *guacamole* (Mèxic). De manera que, malgrat els peus de porc amb caragols de la carta, la intenció de l'Insòlit no és oferir lleidatanisme, sinó una cuina oberta. Així, per exemple, l'amànida de guacamole té molt d'èxit entre els seus clients, ja sigui amb gambes marinades o amb formatge de cabra.

L'Albert, doncs, se sent bé treballant amb qualsevol tipus de producte, però no s'està d'expressar certa predilecció pel peix, perquè té una solució més ràpida que la carn, sobretot el bacallà, pel gust salat, que li permet *jugar* amb moltes coses. No té productes prohibits, però veuria difícil, per raons culturals, que ens adaptéssim a la cuina d'insectes. Temps al temps! Penso jo, que sempre he vist amb certa maledicència la proximitat convivencial de formigues i caragols.

“Jo crec que se sobrevalora excessivament la cuina i s'oblida molt la importància del servei... Costa trobar un cambrer com déu mana i tothom vol ser Ferran Adrià.”

L'Albert em fa adonar que parlem molt de cuina i de cuiners i oblidem un aspecte fonamental de la sala: el cambrer. La persona que hi ha a fora és la que té el contacte directe amb el públic, ha de saber vendre la carta, l'ha de conèixer i saber-la explicar, i això no sempre passa. Moltes vegades quedem extasiats per la figura del cuiner, d'un model de cuiner en què veiem representat Ferran Adrià. I de Ferran Adrià n'hi ha un, i prou. El que fa, tan sols ho pot fer ell, sobretot perquè més que cuina fa química, és una mena d'alquimista dels fogons. La cuina de Ferran Adrià és diferent i indiscutible: fa el que vol perquè únicament ell sap com ha de quedar. L'Albert reconeix que no és Ferran Adrià, i tampoc no se li veuen les ganes de ser-ho.

Paella de...
“Marisc”

On truques un diumenge a la tarda que no vols cuinar?...
“Al xinès”

Truita de...
“Espinacs amb mongetes blanques”

Què hi afegiries a un plat d'arròs blanc?
“Pollastre”

Què et cuinava la padrina?
“Macarrons molt bons”

Pernil i formatge, ous i patates... I quina és la teua parella?
“La fruita i el peix, per exemple, la tonyina i el préssec o el bacallà i l'albercoc.”



Rosbif de tonyina amb préssec i vinagreta de wasabi

La fruita és molt present als plats perquè la tenim massa a l'abast en aquesta terra nostra per no aprofitar-nos-en. Ell hi treballa perquè creu que hi aporta molt i té nombroses possibilitats, i em parla, efusiu, de la *vichyssoise* o el carpaccio de pera. L'amic Albert *fruïna* al màxim!

I si bé li agrada treballar la fruita més enllà de l'àmbit que li teníem reservat tradicionalment, les postres, reconeix que és justament en això, en les postres, on encara té camí per recórrer. Malauradament, en restauració es dedica molt temps, d'estudi i de feina, als primers i segons plats i la rebosteria queda en un gens meritori darrer lloc. Quan arriba l'hora de les postres ja estem una mica tips, però són un complement bàsic per acabar un bon àpat, i no les podem oblidar.

Si algú et dóna 9.000 € per fer carn a la brasa, canvies la carta?

“Si treballo amb el mateix equip sí; no canviaria la gent amb qui treballo per calers. I tot i això, la carn a la brasa convencional duraria poc temps, perquè el meu cap sempre treballa i alguna en pensariem.”

M'avis: la carn a la brasa que ell faria seria diferent, per exemple, a través de les guarnicions, que deixarien de ser les típiques escalivades. A més, està convençut que ningú ofereix aquests diners i, amb la mirada maliciosa de qui coneix el seu ofici i el pa que s'hi dóna, em diu que els diners estiren, però que les capacitats que sent -les pulsions creatives, sentenciaria l'artista- tampoc no es poden fer callar. Malgrat que en el cas de l'Insòlit ell no n'és el propietari, té llibertat per desenvolupar la carta. Bé, matisa, una llibertat que depèn de la temporada, del mercat i del gust del client (i *una mica*, és clar, del director de l'establiment).

“Crec que a Lleida hi ha un grup de gent que intenta fer les coses bé. Una generació de gent que intenta aportar alguna cosa que feia falta en la nostra cuina. Estem aportant frescor, idees noves i això ho fem sense destorbar-nos els uns als altres. Crec que podem parlar, no tant d'una nova cuina, sinó d'una nova generació de cuiners que entra amb força.”

Amb això ja està tot dit. I ara passem a la taula, callem i deixem que parlin les forquilles i els ganivets...

TONI PUNYET

RESTAURANT FONTBLANCA

Text

RAMON RUBINAT

Fotografies

Oriol Rosell



Una truita?

“D'espàrrecs bladers i alls tendres”

A un plat d'arròs...

“Hi afegiria un capet de lluç”

La paella?

“De peix i marisc”

La padrina...

“Em cuinava uns canelons exquisits!”

“La meva parella: ous i foie”

Al Toni no li agrada disfressar les coses. En aquest sentit, la seva cuina és com ell: franca, directa, sense tombants ni màscares. Li agrada *treure*, que un filet sigui un filet. A l'hora de *posar*, però, sempre té present la pertinència, l'efecte que es persegueix amb cada una de les intervencions. Així ens raona la concepció de plats com el bacallà gratinat amb allioli de mel, “en aquest cas buscava l'efecte de la sorpresa, del joc; presentar un plat que *a priori* pot semblar con-



Garrinet confitat amb agredolç i verduretes

tradictori, però que no és contradictori, sinó tot el contrari, els ingredients són complementaris. Aquí és quan sí que m'agrada *posar*”.

Pizza o xinès?

“Home... pa amb tomata. Ara, si he de trucar, truco al pizzer”

“Fruïno, sí. La fruita està present en molts dels meus plats”

“Sí, et donaria la recepta dels meus plats, cap problema. Fes-te'ls, però”

Un plat estrella

“Els ous estrellats amb foie”

Es deixa portar pels productes de temporada. Mira què li va bé a cada un. Els respecta la personalitat. “La idea acostuma a sortir als fogons.” Però aquest procés, ens diu, no s'interromp mai: “...quan preparo una carta ja penso en la propera. Sempre faig anotacions, controlo les variacions de les receptes, l'acceptació que tenen, les possibles modificacions que s'hi poden fer.” La seva carta consta d'una trentena de plats i es renova tres vegades l'any. A l'hora de modificar-la es deixa guiar, d'una banda, per les preferències dels seus clients, mantenint-hi els plats més sol·licitats (“he arribat a rebre amenaces d'alguns clients que no volen perdre's segons quins plats”, bromeja); i, de l'altra, pel producte. La presentació de la carta és clàssica; tot i jugar amb calents i freds (l'amanida tèbia de guatlles, la sopa calenta de carbassó...), reconeix que no hi ha grans subversions en aquest sentit. Ofereix, això sí, la possibilitat d'optar per un menú degustació força atractiu.

El restaurant Fontblanca s'ha anat fent a poc a poc, com el propi Toni (cuiner d'ofici i amb ofici, que ha bregat en totes i cada una de les tasques d'aquesta disciplina). De la sèpia a la planxa, els espaguetis i els canelons, a la carta actual hi ha un viatge llarg, una progressió lenta, amb un pas segur. Perquè si alguna cosa volem destacar és la constància i la fermesa amb què encara l'exercici de la seva professió.

La clientela del seu restaurant també ha anat canviant. Tot i que continua mantenint la seva oberta vocació de públic (“aquí hi ve tota mena de gent”), el Toni ens reconeix que en general els seus clients n'entenen de cuina, aprecien els plats i gaudeixen dels matisos, jocs i suggeriments que els fa.

9.000 euros nets al mes si fas carn a la brasa, què? Canviem la carta?

“No, no canviaria, la mantinc”

Em puc portar el vi de casa? Vull controlar la despesa.

“Sí, com vulguis”

Copa i puro.

“Un bon brandi i un Coibas”

Per on falla Ferran Adrià?

“Ferran Adrià no falla. Quan a un li funciona tot... què hi pots dir?”

Es considera un treballador de la cuina. Tot allò d'art que hi pugui haver, diu, “depèn molt més de la manera com un fa les coses”. A més de la seva traça en el disseny i factura dels plats, el Toni insisteix a ressaltar com a *marca de la casa* la relació còmplice que estableix amb els clients. La feina a les taules, l'ordre, que tot estigui en condicions, cuidar les petites coses... Qui vagi algun cop a la Fontblanca sabrà a què em refereixo. Una atmosfera càlida, una atenció amiga (mesurada, però), t'embolcalla per evitar que marxi la màgia de cada moment.

Refractari a les incorporacions exòtiques (“no en trobaràs de caimans i estruços a casa meva”), es mostra també caut a l'hora de *copiar* els altres. S'estima més mantenir la fidelitat a la seva idea de cuina, tot i que reconeix, però, el mestratge de Xixo o de Salvador Alarí, per exemple. No hi veu cap competència entre els cuiners lleidatans de la seva edat: “Cadascú fa la cuina que li sembla, en aquest sentit no hi ha rivalitat”, ens diu. De tota manera, es mostra rotund en parlar de *generacions*, “...no, no n'hi veig jo, de generacions. Precisament pel que t'acabo de dir, som molt diferents”.

Pel que fa a l'aspecte tècnic, coneix les diferents opcions. Utilitza la cocció al buit, però, en aquest sentit, es declara més aviat tradicional. Pel que fa a les seves mancances com a cuiner, reconeix que potser li caldria “rodar” una mica més, però insisteix a subratllar que ells ja tenen un camí molt traçat i que, més que una altra cosa, el que els convé ara és caminar.

“La meva carta ha viatjat a Grècia (iogurt i pasta kataifi), Itàlia (pasta i formatge), França...”

Lleidatanisme?

“Caragols. No lliguen gaire amb la nostra carta, però és que els caragols s'han de fer a la llauna!”

El foie passarà de moda.

“No, no ho crec. Sempre se n'ha pres (de fet, es va començar a utilitzar com a postres). És un producte noble que no ha sofert cap devaluació. En aquest sentit, mira què li ha passat al salmó!”

Li dic que això que fa ell, jo també ho puc fer. Riu i, com aquell que té tots els asos a la màniga, em reconeix que potser sí; ara, ell ha de ser a la vora, “si no, algun el faràs i d'altres no”. Considera que la importància que avui dia se'ls dóna als cuiners no és gens desmesurada. Que de l'ostracisme d'abans a la situació actual hi ha un gran canvi, però



Canelons de pinya i mató caramel·litzats

que encara estem lluny de la consideració que els cuiners mereixen en altres països.

Al Toni se li nota la feina feta, les hores de cuina. I perquè sap tot el que li ha costat d'arribar fins aquí, tampoc no vol deixar-se anar molt més enllà. Els seus somnis són com la seva cuina, una mesura justa i la idea clara de no perdre la proximitat amb tot allò que l'importa: “...seria un local aquí a Balaguer, en un altre indret, amb unes quinze taules.”

A la Fontblanca es realitza un acurat i fi exercici de variació, substitució i personalització de les receptes de la cuina tradicional. Només amb la saviesa i la consciència clara del punt de partida s'eviten les pèrdues i un pot “arribar” a fer i a ser allò que volia. El Toni tot això ho té molt clar i ho ofereix gustosament als qui s'asseuen a la seva taula. Base tradicional, ofici, creativitat i un tracte còmplice amb la clientela constitueixen la fórmula mestra d'un jove mestre de la nostra cuina.

ROGER BONA STRA RESTAURANT EXQUISIT

Text

RAMON RUBINAT

Fotografies

Oriol Rosell





Matèria primera predilecta.
 “Les verdures, la carxofa...”

Plat estrella.
 “Piruletes de guatlla amb oli de tòfona”

Afegir a un plat d'arròs.
 “Bolets”

Truita de...?
 “Olivada negra”

Paella?
 “De marisc”

El Roger somnia a tenir un restaurant petit, en algun espai natural i amb el terreny mínim per poder cultivar una sèrie d'ingredients i d'espècies imprescindibles. A prop del mar i amb 7 o 8 taules. “Fer molt poca feina, però molt ben feta”, precisa. Somnia a formar un equip que comparteixi aquest projecte. La idea última, ens diu, consisteix a “crear en la gent la necessitat d'haver de venir puntualment al nostre restaurant”.

De moment, però, i fins que aquest somni no es faci realitat, en Roger ens parla del seu projecte actual, de les seves idees... L'assumpció directa de l'etiqueta “artista” sembla que li provoca un cert respecte; tot i això, reconeix: “...com a cuiner creador que sóc, em vull considerar també artista. El que faig, de fet, consisteix a aplicar un criteri estètic als plats, elevar l'acte de menjar.”

Durant la nostra conversa insisteix de manera continuada a destacar que es troba en una fase inicial del seu projecte. Haver de quadrar resultats econòmics i fer front a les despeses associades a aquesta etapa primera suposa un llast considerable i no li permet experimentar i fer les provatures que ell voldria. “Per arribar a ser un artista, necessites un negoci sòlid a sota.”

Fruïnes?
 “Sí, peres, pomes, figues, raviolis de mango...”

Em donaries les receptes dels teus plats?
 “Cap problema”

Les teves mancances?
 “Alguns aspectes tècnics potser... els vins, per exemple”

Tens parella?
 “Tot es pot mesclar”

Li agrada la música, “busco ajuntar elements bells”, diu. Ens parla del seu interès per l'art abstracte, el jazz, els jocs de colors i els volums; ens parla de Miró i Chillida; i del disseny, que l'interessa des de fa anys. Es considera, com diem, molt més “creador” que “executor”.

Pel que fa a la cuina tradicional, manté una actitud positiva i insisteix a “mirar-la més”: “...colar més els sofregits, controlar els olis, vigilar el tall de la carn, etc.”. El Roger obté els plats després d'efectuar un seguit d'associacions d'idees: “Penso en una *vieira* de bona qualitat, sé que la faré a la planxa. Veig el plat rectangular. M'imagino una combinació adient: els ceps. Penso en l'aprofitament al màxim del producte. Sé que la *vieira* perd aigua i veig que, amb aquesta aigua, hi podré fer una escuma de llimó. Provo, testo i decideixo. Canvio, ho intento amb unes tallarines d'espàrrecs... fins que trobo el plat.” Jo faig “cuina de fons”, agafo un producte i li trec el màxim rendiment.

Quant a la tècnica, reconeix que cada dia la química hi juga un paper més i més important. El control de les temperatures, la maquinària... són fonamentals en la cuina d'avui. Es declara partidari de la cuina al buit, tot i que utilitza molts altres tipus de tècniques.

9.000 euros nets al mes si fas carn a la brasa.
 “No. Bé, sí, durant una temporada, després muntaria el meu restaurant”

El foie passarà de moda.
 “No, no ho crec. Encara no se li ha tret tot el profit. Jo mateix vull introduir la salsa de foie, vull fer lioneses de foie, etc.”



Parmentier de patata trufada amb escamarlans

Puc portar-me la meva ampolla de vi al teu restaurant?
“Sí, sí, cap problema”

Xinès o pizzas?
“Xinès, mil vegades”

Amb més de vint plats i alguns extres, la seva carta també ha viatjat. El Japó (*tataki* de tonyina), França (beixamel, marisc i tòfona) o Itàlia (*risotto*, per exemple) són alguns dels països que hi podem trobar. Hi ha lleidatanisme, tot i que ens sembla que ho agafa una mica pels pèls: “El conill -si es pot dir, alguna cosa amb cargols...” El Roger, però, considera la carta una mena d'aparador, de targeta de presentació. “L'objectiu és arribar a fer grans grups, càterings... respondre a les necessitats dels nostres clients. Nosaltres, de fet, també fem sopars a mida.”

De moment, el seu mitjà de difusió han estat els seus propis clients. “Són ells els que trien de venir.” En aquest sentit, el Roger a poc a poc va obtenint allò que pretenia, crear en els altres la necessitat de passar per L'Exquisit. Podríem dir que aquest és el propòsit subjacent a la seva idea de cuina: oferir un parèntesi, un estat provisional de plaer gastronòmic i estètic. Marcar una diferència porta implícit un sentit d'excepcionalitat: si et repeteixes, deixes de ser diferent. Allò exquisit reclama, com a condició indispensable, un caràcter excepcional. L'aposta del Roger, per aconseguir-ho, radica en la combinació d'elements bells i en aquesta idea d'elevat l'acte de menjar. Els plats, com les metàfores, propicien l'associació sorprenent d'elements per crear el sentit figurat, un sentit elevat, un sentit que se situa per sobre de la significació habitual de les paraules, un sentit exquisit.

Concepte generacional.

“No, no el veig. Potser entre els qui han estudiat junts... Tampoc no n'hi ha de rivalitat”

Per on falla Ferran Adrià?

“No li trobo cap defecte. Crea tendència i és un referent. No n'hi veig cap de defecte”

Copa i puro.

“Brandi i Coibas”

Treure o posar? Davant la qüestió hamletiana, el Roger ens surt amb una resposta que consisteix a treure i posar al mateix temps: “No m'agrada barrejar gustos. Més m'estimo que ho faci el client. De fet, vull arribar a muntar els plats amb terrines i que sigui el propi client qui faci la barreja.” En Roger ens diu que la

seva clientela sí que sap “interpretar” els plats, gaudir-ne; que qui té prou sensibilitat per mirar un quadre, també la té per gaudir d'un plat. De totes maneres, en primera instància, “com a cuiner, qui més en gaudeix sóc jo”, ens confessa.

Formació, tendències i mestres: de l'escola de Mey Hofman als llibres d'Adrià i dels francesos (amb Escoffier al capdavant) a la cuina japonesa. Aquests són els quatre punts cardinals d'aquest cuiner de L'Exquisit.

No considera que els cuiners estiguin sobrevalorats. Explica l'èxit dels més coneguts com un resultat lògic de la seva tasca de difusió d'una nova cuina, per haver modificat el concepte que fins aleshores se'n tenia. Si li dius que això que ell fa ho pot fer qualsevol... ho accepta (primer, la cortesia) i ho matisa (de manera definitiva): “Sí, són hores. També pots aprendre a pintar, però no seràs mai un gran pintor. De fet, el problema no és tant que et demanin de fer un entrecot, el problema és que te'n demanin set de cop. T'asseguro que no és el mateix.”



Amanideta de micuit de foie amb vinagreta de gerds, bolets i codonyat

DAVID LÓPEZ

RESTAURANT L'ALMÀSSERA

Text

FRANCESC CATALÀ I JORDI SUÏLS

Fotografies

Oriol Rosell





Virutes de foie amb codonyat i salsa de mango

Ens atensem a Almacelles. Només entrar ens haurem d'endinsar cap a una zona de cases baixes, algunes de nova construcció, i ens trobem amb el local de L'Almàssera: les curioses rajoles de la façana el delaten. El logotip de l'entrada, però, ja parla d'una altra manera; una bona imatge per a un local que vol semblar jove.

David López se'ns presenta seriós, tímid potser, o amb una mica d'altivesa pròpia d'un jove que sap que pot aportar coses interessants, però que encara és al camí de l'experiència, amb un local propi i havent d'encarar la seua pròpia cursa en el món de la restauració. De currículum no n'hi falta, ha estat treballant a la pastisseria Pons de Lleida, al nou Malena, també ha passat per la "catedral de la restauració" de Ferran Adrià i ha estat a Sevilla, Madrid, València i a la costa. Tots aquests llocs ben diversos, i on ell mateix ens confessa que hi ha après coses bones i útils. De cap d'aquests en renega: "A la platja fas 200 o 300 menús, però també se n'aprèn." De fet, sembla que la seua vida va amb aquest anar fent de *freelance*, perquè ara mateix se'l pot trobar als fogons del Lobby, local que també s'ha fet un renom gràcies a la cuina de creació que ofereix.

Per què et dediques a la cuina?
"M'hi dedico... perquè m'agrada"

Anem al qüestionari... i de seguida hem fet algunes preguntes que miren de trencar el gel, i prou que costa. Quan li demanem pels seus productes preferits, diu que no en té: "M'agrada treballar amb productes frescos, i això vol dir treballar amb productes del país i de temporada." Però de seguida veurem que la seua és la cuina de Ponent, *fruïnar* i producte de la terra. Quant a les tècniques, ens ho deixa clar d'entrada: "Tampoc no em puc permetre de treballar amb tècniques sofisticades que demanen mitjans que no tinc." I és que els inicis són durs.

Algun ingredient prohibit?

"No. A mi m'agrada tot. Si busquem alguna cosa... em penso que es tracta del producte: si la qualitat és baixa, no ho vull ni mirar, però si és fresc no diria mai que no. Jo m'estimo més guanyar menys diners i oferir un producte bo"

Sobre la tradició en què s'inscriu, veiem que l'estada amb Ferran Adrià el va marcar, encara que no el va sorprendre. "En quina tradició m'inscriu? Qui més m'agrada és Jordi Roca. Ara té tres estrelles Michelin. Adrià es basa en escumes, gelatines... Està molt bé, però tot és el mateix. Roca et posa 8 o 10 textures en un plat, però el concepte important és allà, al plat. Adrià et fa un bescuit, però te'l menges i no és un bescuit. Roca et farà un bescuit, però et farà la nata amb gust d'havà; veus la base i allò és un bescuit. Jo també intento partir de la base tradicional. Tenim una sopa d'all que és una sopa d'all. La presentació pot ser totalment diferent, però vull que si algú demana una sopa d'all es mengi una sopa d'all. Si Adrià no em dona escumes i gelatines em decep, jo no ho faré, però cal que algú ho faci." A l'hora d'acabar de definir-se, però, ho remata amb un contundent "em pot agradar molt com funciona Jordi Roca, però tampoc no és el que jo vull fer. Jo hi vaig i hi aprenc a fer anar unes tècniques, unes textures, i les intento portar al meu estil".

Sobre què és tradicional o no en l'apartat de la cuina de creació, el David potser té coses a dir; el nom del seu restaurant pren per subtítol "cuina tradicional i de creació". Puntualitza que "l'adaptació de la cuina tradicional no depèn de la tradició en si, sinó del creador. Tu et pots muntar una pel·lícula. Pots fer un bescuit que té gust de sopa d'all, però parteixes de coses que ja hi ha. Jo faig uns préssecs al vi on no hi ha, aparentment, ni préssec ni vi. Una escuma que té el color del préssec viu, com una *mousse*, amb gust de préssec al vi. És agafar un plat tradicional i treballar a partir d'això". Però, com si hagués de ser un secret, ens parla dels seus plats estrella, que paradoxalment no són al menú: "Els plats més innovadors no els tinc a la carta. Els faig igualment, però els ofereixo fora de la carta, o com a acompanyament per tastar. No vull enganyar la gent dient que tinc uns préssecs al vi i es trobin el que no s'esperen, no vull utilitzar noms que no s'entenen perquè vull que la gent entengui la carta, i per això és més interessant explicar aquestes coses fora de la carta, perquè m'arriscaria a perdre aquell client que vol una amanida i un entrepà i d'això no el treguis". Està

clar que el David ha hagut de fer les seues concessions al públic i a l'economia del seu restaurant, una de les quals és el bar que trobem a la mateixa entrada del local, amb les màquines escurabutxaques, la tele encesa i tota la resta.

Un diumenge a la tarda que no vols cuinar, on trucaràs? “Segons el dia, pasta i pizza, un diumenge d'aquells... el xinès no m'agrada, tot té el mateix gust, però n'hi ha algun que m'agrada; el Nou Món, per exemple. Menysprear alguna cosa em costa molt”

Fruïtes? (a la porta del local trobàvem un rètol institucional de la campanya que està potenciant l'ús de la fruita a la cuina): “La promoció dels productes de la terra, com ara la fruita, beneficia tothom, el productor en si i també el cuiner, perquè fa que la gent s'adoni que tenim coses d'una alta qualitat que han de ser valorades. Cada terra té els seus costums i els seus plats, i en el cas de Lleida es pot parlar realment d'un grup de cuiners joves que compartim coses, però no veig quin és el futur de la nostra generació.”

Topem amb un dels temes que vertebraren aquest dossier: què fan aquests joves lleidatans i quin serà el seu futur. “No és que siguem adrianets, però mirem d'aprendre coses dels grans cuiners, no només de Ferran Adrià. A d'altres els és igual escalfar plats que fer ous ferrats. Si estàs pendent del que surt de nou, només per això fas grup amb altres que també hi estan interessats. També hi ha competència, i mal caràcter, però a mi m'agrada la feina i no em fa res que altres em prenguin plats i els posin a la carta; és una cosa que jo he creat i me'n sento afalagat; no tinc sentiment que m'hagin pres cap cosa meua. Els grans cuiners no tenen problema a publicar les seues receptes, perquè, després d'aquelles en crearan d'altres. Us donaria les meues receptes sense problema, el que passa és que no anoto res... La qüestió és que no tinc temps de fer-ho com jo voldria, amb fotografies i d'una manera clara en què qualsevol pogués entendre les meues idees.”

Podem portar el nostre vi al teu restaurant?

“Al meu restaurant, sí, podeu portar l'ampolla de vi. De fet hi ha gent que ho ha fet, i després jo vaig agrair molt que em diguessin: «Té, una ampolla per a tu.» Ho vaig entendre, era el seu vi, i em demanaven que els fes el dinar, em sembla perfecte”

Plats estrella? Tornem a l'assumpte, ens interessa saber què és el que ens farà agafar el cotxe fins a Almacelles per tastar el plat dels nostres somnis. “La meua carta de presentació és la sopa d'all, però el plat estrella depèn de la temporada. Jo m'ho passo bé fent cuina i intento que la vintena de plats que tinc a la carta i les postres siguin plats estrella. Més o menys hi tinc sempre els que la gent normalment vol: l'amanida verda, els caragols a la llauana... També hi ha sempre l'entrecot, l'espatlla de corder, el lluç o el rap... Una amanida de flors i herbes...” Perplexitat entre els entrevistadors: d'això se'n diu eludir la resposta.

Anem cap al tema corporatiu i el paper social de l'ofici: “És veritat que últimament estem molt considerats; a mi ja m'està bé; abans es prenia com un ofici secundari; es parlava “dels cuiners” i ara es parla de “cuiners”. Però no és un ofici d'artista: has de ser a la feina de tal a tal hora, encara que s'hi assembla en el sentit que les idees et vénen quan et vénen, i després és a la cuina on ho portes a la pràctica.”

I la paella? De què t'agrada?

“La paella m'agrada de peix. Sempre”

Sobre la inspiració personal i el seu talent, ens confessa que “qualsevol pot fer el que faig jo sempre que ho porti dins. Hi ha cuiners que s'han fet famosos i eren arquitectes d'ofici. Hi ha una part d'inspiració, però també hi és en l'ofici de fuster. I també hi ha una part de sort i de màrqueting.” És a dir, que no s'acaba de posicionar; diguem que expressa una profunda modèstia al costat d'una alta consideració cap a l'ofici.

La truita?

“La truita, de patates, però també amb pèsols i botifarra negra”

Esquemes mentals? Ritme en la presentació dels plats? És cultural aquest ordre? “L'esquema dels dos plats i les pos-



Cremós de mató amb poma caramel·litzada i sopa de poma verda



tres es pot alterar, però no és d'un dia per l'altre, i potser tampoc no cal. Un menú degustació, de fet, continua sent el mateix: aperitius, entrants, plats i postres. És un fet cultural.” Així de breu i irrefutable.

Quant a la creació, volem saber si és realment la seua aposta o no? “Fer cuina creativa és un risc, però no em dedicaria a fer menús, encara que em permetria de viure tranquil·lament; no he muntat un restaurant només per fer diners. Si no, per què he estudiat cinc anys, he anat a Madrid o Sevilla, o a treballar amb Ferran Adrià? Un arròs a la cubana ben fet també és important, però personalment no és el que vull fer.”

Parella d'ingredients...?

“Jo faria un trio: patates amb pernil i els ous”

Anem ara a la gran idea-força. La cultura? Influència la cultura en la creació dels nostres joves cuiners? Quines són les seues fonts d'inspiració? “Culturalment, tot em deu haver influenciat. La cuina és la meua vida i segons el dia cuino d'una manera o d'una altra. I en això hi té a veure fins i tot la música. I m'agrada tota, excepte la màquina aquesta més sorollosa. Tinc moltíssims CD, des de música clàssica fins a El Último de la Fila. Potser el vincle entre la cultura i la meua cuina és que estic obert a qualsevol possibilitat, tant a la música com al cine... com a la cuina. Ni tan sols dic que no a un *búrguer*. M'agrada escoltar la gent i mirar, observar. Ho he de provar tot per decidir el que vull o el que no. De vegades, des d'una foto al diari o des d'un fragment d'una cançó, et surt alguna cosa que et connecta amb aquelles sensacions. L'atzar i la sort hi tenen molt a veure.”

Què me'n dius del foie?

“El foie, no ho sé...”

En un món globalitzat com el d'avui, cada dia és més freqüent de trobar plats que aporten exotisme. Què trobem a la carta de L'Almàssera de les “cuines del món”? “El meu paisatge culinari és el de Lleida, tot i que miro d'innovar. Per exemple, intento convèncer el carnisser del poble per fer llonganissa amb figa seca. O una botifarra negra amb taquets de poma caramel·litzada, que li dona un gust molt refrescant. És una manera de donar a conèixer la creació i que la gent en pugui gaudir.”

Un plat que no falla mai?

“Aquí, els caragols. No fallaran mai, ni la carn a la brasa”

Volem parlar de temes que sempre ens han cridat l'atenció, però no hem gosat mai de plantejar a un cuiner; li preguntem per què és tan car menjar bé en un restaurant. “Jo crec que la cuina no és cara si és bona. Tindre una continuïtat de productes frescos i un bon nivell. Això també costa diners. Ho dic per un restaurant on he treballat, que és el nou Malena. Per mi, aquell restaurant és un somni. És un restaurant perfecte.” Continuem pel camí més curt... Què li falta al nostre cuiner? “La meua mancança és, sobretot, la falta d'experiència. Hi ha coses amb què no m'atreveixo i, en general, sóc més de postres que una altra cosa. M'agradaria poder viatjar i aprendre més, però això, ara per ara, no ho puc fer.”

Què li posaries a un plat d'arròs blanc?

“No hi afegiria res si l'arròs és bo. Però depèn de cada arròs: unes gírgoles, un raget d'oli... Però cal saber quin arròs és perquè cada arròs demana una cosa diferent”

En acabar un bon dinar, no ens estarem pas de fer una copa; res de *xupitos*. I la copa, com ha de ser? “Una copa, de rom. Jo en tinc un de francès que sempre l'ofereixo. I el cigar, un Montecristo del 3 o del 4. Però el cigar no el recomano, perquè jo no fumo. Em sembla bé que no deixin fumar als restaurants. Per exemple, si em porten un menú de degustació... Jo a vegades he mullat el plat amb taronja perquè notis l'aroma que combina amb el que menges. Si algú s'està fumant un cigar al costat, tot això no serveix de res. Però demanar que no fumin també em costa.”

Què et fa la padrina?

“La padrina em fa uns potatges i un gaspatxo... bestials. Però a casa de la padrina gaudeixo menjant, allà no em dedico a observar com cuina”

Res, ja es veu que el nostre jove cuiner té aquell doble vessant de prudència i rotunditat que ha planat per tota la conversa. Nosaltres gosarem dir més. No hi ha receptes ni plats estrella... Sembla que la cosa és tan senzilla com posar-hi ganes d'aprendre i triar sempre la bona qualitat. L'experiència, com sempre, és una qüestió de temps i inquietud. El temps, ja sabem que passa que no te n'adones, i d'inquietud al David no n'hi falta.



DIVERSÀRIUM



Rodolf González i Montse Larios

Servei de Biblioteca i Documentació de la Universitat de Lleida

La Biblioteca Virtual Màrius Torres

No hi ha dubte que avui dia Màrius Torres és conegut per la majoria de lleidatans. A Lleida, "la ciutat dolça i secreta", la figura del poeta es coneix sobretot pel fet que hi ha un institut d'estudis secundaris que des del 1976 duu el nom del poeta i perquè des de l'any 1996 es concedeix el premi de poesia Màrius Torres. Amb tot, Màrius Torres està considerat per la crítica com un dels poetes més importants de la Catalunya occidental de la primera meitat del segle XX.

La primera edició de les poesies de Màrius Torres es publicà el 1947 a Coyoacan (Mèxic), cinc anys després de la mort del poeta. La segona edició no es pogué editar a Catalunya fins a tres anys més tard, el 1950. Des de la publicació de la primera edició de les poesies fins a la creació de la Biblioteca Virtual Màrius Torres, de la qual en farem cinc cèntims tot seguit, hi ha tota una trajectòria iniciada l'any 1952, deu anys després de la mort del poeta, amb la recuperació, per part de la seva germana Núria, de tots els documents que el poeta tenia al sanatori i la recopilació de tot allò relacionat amb l'obra del seu germà.

A la mort de la Núria l'any 2000, el seu germà Víctor Torres, aconsellat per amics i estudiosos de l'obra del poeta lleidatà, i en especial per Margarida Prats, decidí fer la donació de la major part d'aquest llegat a la Universitat de Lleida (UdL).

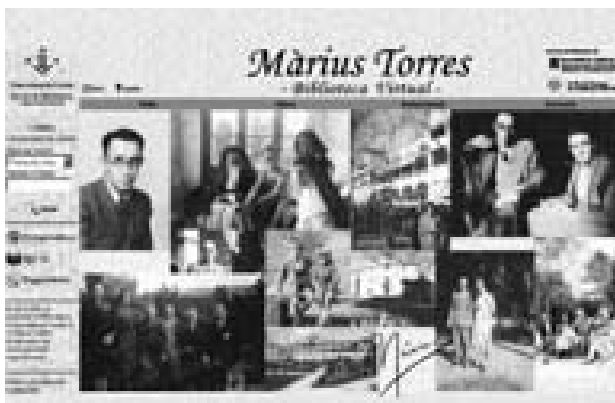
Des del 14 de juny del 2001, data en què es duagué a terme l'acte de donació del llegat del poeta, el llegat Màrius Torres es troba dipositat al Servei de Biblioteca i Documentació (SBD) de la UdL. Així mateix, el mateix dia també es va signar un conveni amb Maria Gràcia Ponsa Figueras, neboda de Mercè Figueras, la "mahalta" dels poemes, que va fer donació de la correspondència creuada de la seva tia Mercè i Màrius Torres. Amb la rebuda del llegat, l'SBD va assumir el compromís d'assegurar-ne l'estudi, la custòdia, la preservació, la difusió i la consulta.

Actualment el llegat es troba ubicat a la Sala de Llegats de la Biblioteca de Lletres. El contingut d'aquest llegat és, en resum, documentació personal i familiar (biblioteca, fotografies, partitures, correspondència, etc.), obra de creació (poesies, articles, traduccions, obra de teatre inèdita, etc.), obra de recepció (edicions de l'obra, antologies, traduccions, estudis, cartells, tríptics, etc.), obra plàstica i mobiliari.

Finalment, com a resultat final d'aquest compromís de difusió, el novembre del 2004 es presentà al públic la Biblioteca Virtual Màrius Torres, accessible des de la pàgina web de l'SBD (<http://www.bib.udl.es>).

La Biblioteca Virtual Màrius Torres

La Biblioteca Virtual Màrius Torres recull continguts extrets del mateix llegat i altres que són el resultat de l'estudi i investigació duta a terme per l'SBD amb la col·laboració del Departament de Filologia Catalana i Comunicació de la UdL. Com a resultat, la Biblioteca Virtual s'estructura segons tres eixos principals: vida del poeta, obra del poeta i aspectes relacionats amb el poeta, àmbits que reflecteixen la trajectòria vital i literària del poeta.



Fotografia de capçalera: Màrius Torres amb 4 anys, el 1914

Pàgina principal de la Biblioteca Virtual Màrius Torres



El primer apartat, "Vida", ofereix el vessant històric i humà de la figura de Màrius Torres que permet conèixer-lo: un esbós biogràfic, un itinerari fotogràfic a través de diferents etapes vitals, un recull d'esdeveniments d'homenatge que s'han realitzat arreu, un complet recull de premsa i una exhaustiva bibliografia.

El segon apartat, "Obra", que ens atansa el vessant artístic, no només recull les seves aportacions més conegudes en el món de la poesia, sinó també el text de dos articles de medicina i de divulgació, la correspondència que va emetre, traduccions dels seus autors favorits, una obra teatral que fins al moment romanien inèdita i diversa obra en prosa.

El tercer apartat, "Aspectes relacionats", actua de vincle d'unió dels dos apartats anteriors. Hi trobem el món de Màrius Torres: el seu entorn i les seves relacions, tant personals com professionals. Així, s'hi recullen la correspondència rebuda pel poeta, la correspondència familiar, una base de dades d'emissors i receptors, els referents literaris emprats en la correspondència, informacions sobre el premi de poesia Màrius Torres i imatges dels llocs anomenats Màrius Torres en homenatge al poeta lleidatà, entre altres coses.

A continuació, d'entre els múltiples continguts de la biblioteca virtual, us en destaquem aquests cinc: l'itinerari fotogràfic,

la correspondència, els llocs Màrius Torres, les signatures i, naturalment, les seves poesies.

Itinerari fotogràfic

L'itinerari fotogràfic es troba estructurat en quatre apartats, que responen a diferents episodis de la vida del poeta:

- Anys d'infantesa i joventut
- La vida al sanatori: Màrius i Mercè. El Mas Blanc
- Temps d'exili
- Retorn al sanatori 50 anys després

Correspondència

Un dels aspectes cabdals de la Biblioteca Virtual Màrius Torres és la correspondència del llegat, no només pel seu abast històric i literari, sinó també pel nombre de documents que conté (aproximadament 800 cartes). Aquesta correspondència comprèn les cartes escrites per Màrius Torres, les rebudes pel mateix poeta i tota la correspondència familiar.

El mètode de consulta d'aquesta correspondència a la Biblioteca Virtual segueix sempre el mateix criteri: a partir d'un emissor/receptor determinat, s'accedeix a un desplegable



Màrius Torres i Mercè Figueras al jardí del sanatori de Puig d'Olena el 1939



Carta escanejada del fons



amb els possibles receptors/emissors, d'entre els quals cal escollir-ne un. En aquest desplegable només apareixen aquelles persones que han rebut una carta de l'emissor/receptor seleccionat, d'aquesta manera sempre s'obtenen cartes com a resultat.

Després de seleccionar un receptor apareix una taula que conté les dades següents: el nom de l'emissor, el nom del receptor, l'any d'emissió de la carta, el tipus de document (cal assenyalar que dins de la correspondència hi ha cartes, postals, notes breus, targetes i un telegrama), el número que té cada document dins del conjunt del llegat i la paraula *Visualitzar*, que permet accedir al document digitalitzat.

En aquest sentit, cal tenir en compte que la digitalització del fons epistolar permet, d'una banda, fer-lo accessible des de qualsevol punt connectat a Internet des de la Biblioteca Virtual Màrius Torres i, de l'altra, contribuir a la preservació d'aquests documents.

En la correspondència trobem emissors i receptors que corresponen a figures populars i prou conegudes, com Pompeu Fabra, Carles Riba o Pau Casals; d'altres, en canvi, corresponen a l'àmbit familiar i íntim del poeta, la qual cosa suposa que no estan recollides enlloc fins al moment. Per aquest motiu, s'ha creat una base de dades de tots els emissors i receptors anomenada *Qui és...*, que permet accedir a una breu biografia del personatge i la relació exacta que mantingué amb Màrius Torres.

Llocs Màrius Torres

Aquest apartat inclou els llocs de la ciutat de Lleida on el poeta va néixer i créixer, els espais de Lleida que duen el nom del poeta en homenatge a la seva figura i els llocs d'altres indrets de Catalunya anomenats Màrius Torres. Una part d'aquests llocs es troben enllaçats a una imatge que permet fer-se una idea de cada espai.

Signatures

La Biblioteca Virtual Màrius Torres conté un recull digitalitzat de totes les signatures que Màrius Torres va emprar en la seva correspondència, de manera que si hom revisa les diferents rúbriques pot fer-se una idea tant de l'estat d'ànim del poeta com del seu estat físic.

Poesies

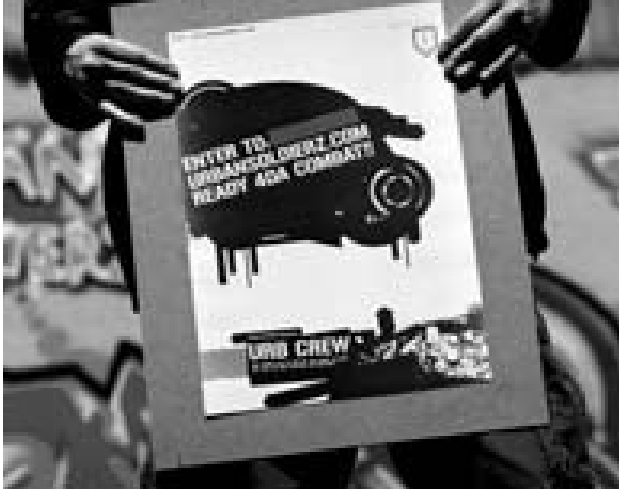
A l'apartat "Obra" trobem recollides les noranta-sis poesies que configuren la primera edició de l'obra del poeta, on es poden visualitzar les seves poesies més conegudes, com *La ciutat llunyana*, *Molt lluny d'aquí*, *Cançó a Malta*, *Dolç àngel de la mort* o *Els núvols*. A més a més, des d'alguns d'aquests poemes es pot accedir a una versió recitada per Víctor Torres, germà del poeta.



Màrius Torres passejant per l'horta de Lleida amb el seu padrí Marià Torres, el 1915

Encetàvem aquest text dient que Màrius Torres és conegut per la majoria de lleidatans per l'institut d'estudis secundaris i els premis Màrius Torres, i el podríem finalitzar amb el desig que la Biblioteca Virtual Màrius Torres esdevingui també un referent per als lleidatans per entendre el valor literari i la importància del poeta com a testimoni d'excepció de les circumstàncies històriques que hagué de viure.

Així doncs, en definitiva, la Biblioteca Virtual Màrius Torres és un espai virtual que posa el llegat del poeta al servei de tots els lleidatans i de tota la comunitat científica, així com dels amants de la literatura en general i de totes aquelles persones interessades en la figura de Màrius Torres. La biblioteca virtual s'ha concebut com una eina de divulgació seriosa i a la vegada distreta: un conjunt de documentació provinent del llegat Màrius Torres que ha d'ajudar a popularitzar la idea que la figura i l'obra de Màrius Torres formen part intrínseca de la nostra cultura lleidatana. Aquesta biblioteca virtual, doncs, no es pot considerar un recurs ja finalitzat, sinó que s'entén com un projecte obert, amb constants actualitzacions per estar al dia de tot el que està relacionat amb Màrius Torres, el poeta català més important del segle XX de la Catalunya occidental.



DIVERSÀRIUM



Salvador Roca

Fotografies: Oriol Rosell

Urban Soldierz

La Guerrilla urbana de Lleida que triomfa al món

És un art el grafit? O és només una manera d'embrutar les parets de les ciutats? Milions de persones d'arreu del món creuen que els murals urbans fets amb aerosols són una nova forma d'expressió artística. A Lleida també hi ha col·lectius que assumeixen aquests postulats. Una prova n'és la pàgina web www.urbansoldierz.com, que recull les fotografies dels millors grafitats fets a Ponent des de finals dels anys vuitanta.

Des que es va penjar a la xarxa, l'abril de 2004, la pàgina ha rebut més de 100.000 visites. Segons explica el promotor i dissenyador d'Urban Soldierz.com, Jordi Oró, conegut també amb el nom artístic de Vladi, "la majoria de persones que han visitat el lloc són dels Estats Units, la Xina, el Japó i el Brasil, i gairebé tots coincideixen que els murals fets pels *escriptors* lleidatans són dels millors del món". Jordi Oró afegeix que la cultura hip hop de Lleida no té res a envejar a altres ciutats i "si no sabéssim que són de Lleida, podríem ubicar aquests grafitats a Londres, Nova York o Amsterdam sense cap problema".

Aquests artistes de l'esprai van començar la seva activitat al barri de Pardinyes de Lleida a finals dels anys vuitanta i, a hores d'ara, aquesta zona s'ha convertit en l'epicentre de l'art del grafit a la capital del Segrià. Els grafiters s'han posat noms com Rulo, Keke i Zas, tres germans que són un dels muralistes urbans més veterans de la ciutat. Posteriorment, Cruel, Sermon i Fil Nine es van incorporar als batallons d'Urban Soldierz. També milita a Urban Soldirez un grafiter barceloní anomenat Zulú. Les seves obres més destacades, tant en parets com en quadres, es poden trobar a la pàgina web.

Els "escriptors" (prefereixen utilitzar aquesta paraula en lloc de pintors) d'Urban Soldierz afirmen que fan "grafit artístic" i el distingeixen de la "firma de carrer", que consideren "vandàlica". Tot i això, reconeixen que per arribar a "assolir un bon nivell primer s'han hagut d'embrutar algunes parets de manera il·legal". Un altre punt que als grafiters els agrada aclarir és que "el que molta gent considera gargots per nosaltres es cal·ligrafia pura, art. Una firma col·locada en un lloc adequat té un significat ple".



Els grafiters lleidatans col·laboren amb la Paeria, que, de tant en tant, els cedeix alguna paret per pintar. També ho fan alguns particulars. Hi ha qui afirma que la col·laboració amb les institucions és "una traïció" al moviment, ja que la màxima aspiració d'un artista de l'esprai és pintar un tren o un vagó de metro. "És el màxim del màxim. Una descàrrega d'adrenalina pura!"



Elogis d'arreu

Però tan important és el continent com el contingut. I si el treball dels grafeters lleidatans ha rebut milers d'elogis, el disseny de la pàgina fet per Jordi Oró també ho és. Tant és així que un portal suís anomenat Styleboost.com ha donat una nota molt alta a la pàgina lleidatana i que l'editorial alemanya Taschen, especialitzada a publicar llibres d'art, ha inclòs Urbansoldierz.com al llibre *The Best Web Design Studios*, que ha de sortir publicat al juliol del 2005.

Tot aquest reconeixement ha esperonat Jordi Oró a ampliar el seu camp d'acció. Ha fundat l'estudi de disseny Medusateam i s'ha llançat a la recerca de clients que vulguin apostar per oferir als seus productes una imatge urbana, moderna i gens carrinclona.

Com no podia ser d'una altra manera, els primers encàrrecs han arribat de la cultura hip-hop. La firma saragossana

Nomad Skateboards, dedicada a la fabricació de planxes d'*skate*, ha triat Oró per dissenyar la seva col·lecció anual de taules i també de tovalloles i altres complements. La cantant Yuma, una de les més importants de l'escena hip-hop estatal, també ha volgut que Medusa es responsabilitzés de la seva imatge gràfica i del disseny de la portada de *La vida es tranki*, el seu primer disc.

Els logos fets fins ara per Medusa també han estat elogiats per alguns dels portals de disseny més prestigiosos, com Surfstation i Lounge 72. Fins a 40 portals han recollit el treball de Mateo i Oró. També el llibre *Around Europe Logos* ha inclòs treballs de Medusateam a les seves pàgines.

Lleida ja no només exporta pomes, peres i altres productes agrícoles. Lleida també exporta disseny i cultura hip-hop. Lleida exporta cultura urbana!



DIVERSÀRIUM



Roser Xandri

Fotografies: Oriol Rosell

Galeria Espai Cavallers 31-33

Primer de tot voldria agrair a totes les persones que fan aquesta interessant revista l'oportunitat que m'han donat d'explicar-vos breument la petita història personal pel que fa a la Galeria Espai Cavallers 31-33. Començaré dient que es tracta d'explicar quines són les meves percepcions després de mig any d'estar al capdavant de la galeria i quines van ser les motivacions que em van portar a l'aventura d'iniciar aquest projecte.

Val a dir que des de sempre m'ha interessat molt tot el que està relacionat amb l'art i l'estètica. Ja des de petita, quan vivia a Sant Guim de Freixenet, agafava el tren per anar a Manresa a classes de pintura. Més tard, ja a Barcelona, vaig treballar en un taller de ceràmica, on m'encarregava de l'esmaltatge de les peces. També vaig tenir contactes amb el món del teixit en l'alt i el baix llis, tints i bàtik, entre altres. També vaig experimentar en el món del disseny. Durant una estada als EUA em vaig familiaritzar amb el *quilting* (*patchwork*).

Instal·lada a Lleida, vaig fer la carrera d'història de l'art, cosa que em va permetre endinsar-me del tot en el món de l'art.

Ara farà uns tres anys vaig llegir a la premsa que es convocava un concurs per gestionar l'espai de la planta baixa de la Casa dels Artistes. Primer no en vaig fer gaire cas, però quan vaig anar a veure l'espai, gairebé per casualitat, me n'hi vaig enamorar. També em va semblar molt interessant la idea de la casa. Vaig comentar la possibilitat a dues persones més i totes tres ens vam animar a presentar-nos al concurs amb un projecte concret. Una vegada ens van aprovar el projecte, les tres vam començar a planificar els passos a fer per tirar-lo endavant.

Mentre anàvem pensant-ho, amb viatge a Nova York inclòs, a les altres dues persones els va semblar que no s'hi podrien dedicar el temps necessari i van abandonar el projecte.

Una vegada em vaig quedar sola, m'ho vaig pensar molt. Vaig buscar possibles nous socis... i, finalment, després de madu-

rar molt la idea i d'estar a punt d'abandonar el projecte vaig decidir tirar-lo endavant.

Ja des d'un bon començament tenia clara la tendència artística que havia de tenir la galeria, que no era cap altra que l'art contemporani. També em semblava indispensable que, tot buscant obres de qualitat, personalment m'havia d'agradar l'obra dels artistes que havien d'exposar a la galeria, ja fossin artistes de Lleida o de fora; artistes joves o consolidats. Un altre aspecte que aviat vaig tenir clar era oferir a artistes novells la possibilitat de mostrar la seva obra, sempre que aquesta s'adigués a la tendència de la galeria.

Un altre aspecte que crec indispensable és que s'ha d'intentar canviar alguns dels tòpics que hi ha al voltant de l'art, especialment el que fa referència a la seva mitificació. Considero que és molt important transmetre la idea que entrar en una galeria a veure una exposició no compromet a res i que tothom hi és ben rebut. Una altra idea molt estesa i generalitzada és que comprar art només és a l'abast d'alguns, i això és una idea una mica equivocada, ja que actualment es pot comprar art a preus assequibles, a més tenint en compte que la majoria de galeries ofereixen varietat de facilitats per poder adquirir peces.

També crec que és interessant que una galeria sigui un espai dinàmic obert a tothom on es portin a terme altres activitats, això sí, sempre vinculades a l'art, els artistes i la cultura.

Quant a les perspectives futures de la galeria, voldria dir que hi ha molts projectes i idees per portar a terme, però que el més important en aquest moment i per als dos propers anys és que aquest espai es vagi consolidant per poder assolir un lloc en el món de l'art i la cultura lleidatanes. Continuar oferint exposicions dins la mateixa línia artística iniciada. Aixà mateix, voldria destacar que crec que la galeria ha de col·laborar amb altres galeries per acostar l'art a tothom, amb entitats culturals per ajudar a potenciar la cultura i que, a més, ha d'estar oberta a qualsevol altra iniciativa vinculada amb la tendència marcada.





Finalment, en el cas de la Galeria Espai Cavallers no es pot obviar parlar de l'entorn que l'envolta, situada a la Casa dels Artistes i Artesans. D'aquest tema també en voldria dir algunes coses... La situació de la galeria, a una altura del carrer Cavallers on no hi ha cap altre establiment que pugui atreure l'atenció de molta gent de Lleida i de les seves comarques i amb un alta densitat d'immigrants, no crec que es pugui considerar l'òptima. Ara bé, tenint en compte que aviat farà 8 mesos des que vaig obrir, la meua valoració global podria dir que és de llums i ombres. Davant de moments de flaqueza, he

tingut moments d'eufòria, acompanyats de sentiments de satisfacció personal. Satisfacció per haver començat una experiència enriquidora malgrat les moltes dificultats que comporta, tot fent front a la problemàtica que actualment encara hi ha al barri. En general, estic satisfeta, ja que la sensació que tinc és que la idea i la forma estan agradant a les persones que, cada vegada amb més intensitat, fan el petit esforç de pujar fins a gairebé el capdamunt del carrer Cavallers.

Només queda per dir: "Animeu-vos i veniu!!! Us hi esperem!!!



ESCOLA SUPERIOR DE DISSENY I ART ONDARA

TÀRREGA

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

Cicles formatius
d'arts plàstiques i disseny

Estudis superiors
de disseny

Batxillerat artístic

■ INFORMACIÓ

e-mail: eaondaratarrega@centres.xtec.es
www.xtec.es/eaondaratarrega

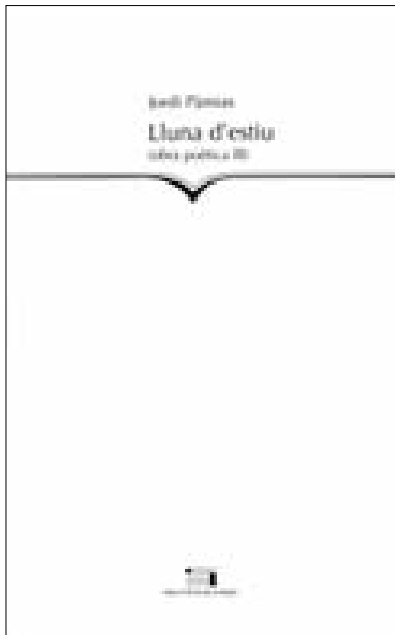
Tel. 973 310 486 · Fax 973 501 183
Plaça Centenari, s/n TÀRREGA



Màrius Blàvia*

Lluna d'estiu

de Jordi Pàmias, Edicions Proa, 1985



Report

Pàmias Grau, Jordi (Guissona, 1938). Des del premi Joan Salvat-Papasseit l'any 1969 amb *La meva casa*, Jordi Pàmias ha vist reconeguda la seua obra en multitud de premis i homenatges i, ara mateix, és un referent bàsic de la literatura catalana. Ha publicat més enllà de la quinzena de llibres, essencialment poesia: *La meva casa* (1972), *Fantasia per a ús de la gent sàvia* (1974), *Flauta del sol* (1979), *Cançons de la nit benigna* (1980), *El foc a la teulada* (1982), *Lluna d'estiu* (1985), *Àmfora grega* (1985), *La nit és el record* (1986), *El camí de Ponent* (1990), *L'alegria velada* (1992), *Entre el record i el somni* (1992), *La plana verda* (1994), *Fuga del mil·lenni* (2000), *Narcís i l'altre* (2002), *Terra cansada* (2004), *Lluna d'estiu (obra poètica III)* (2004), *Camí de mort* (teatre, 1979).

La poesia és una experiència superposada a la nostra. Gràcies a la mà d'un poeta, assolim un grau de complicitat amb ell tan bon punt aquest ens toca i ens duu al seu espai. I és que la bona poesia produeix emocions i coneixements. No ens caldrà pas recórrer a la teoria literària per adonar-nos que la lectura atenta d'aquesta col·lecció ens provoca moments de goig. Ja deia un conegut poeta que no es pot obligar ningú a llegir, ja que no es pot obligar ningú a ser feliç. D'aquesta manera, simplement llegint poemes, podrem arribar a *entendre* el món i aconseguir *ser* feliços. Dic tot això per intentar resumir la lectura del llibre de Jordi Pàmias *Lluna d'estiu*, collar de poesies que ens trasllada al jo íntim de l'autor i que ens transmet, en part, les vivències, l'atmosfera de l'univers infantil.

Lluna d'estiu, publicat l'any 1985 i premiat amb el vila de Martorell, possiblement és dels millors llibres del Pàmias poeta —dic el Pàmias poeta perquè, a part de la poesia, Pàmias ha tocat d'altres tecler com el dietari, la narrativa o el teatre. Diria que si no el millor, almenys és un dels seus poemaris més suggerents i atractius fins al punt que dona nom al tercer volum de l'obra poètica completa. I és un d'aquells llibres que darrerament m'ha donat l'estona de felicitat a què al·ludia més amunt. El podem trobar en la primera edició de Proa o, més recentment, en el volum *Obra poètica III*, amb títol homònim, publicat per Pagès Editors

(de passada, aprofito per reclamar la reedició dels dos primers volums, avui introbables).

Lluna d'estiu és un poemari que parla del pas del temps i de l'efecte, entre nostàlgic i joïós, que el temps posa sobre els objectes quotidians fins a portar-nos al món de la infantesa. Així, un terrat, unes escales, un balcó, escoltar la prima veu de l'aigua o el parrup de coloms al vell campanar són "objectes" —tangibles o empírics— que et duen a instants estimats. Tot el recull respira un aire de malenconia, de tarda de pluja, o de vespre d'estiu sota la lluna que el converteix en un llibret deliciós. I, a més a més, exhala una sensibilitat tan extrema que diríeu que recorda els poetes *creposcolari* italians. O la melangia un puntet tardoral de Màrius Torres. I és que *Lluna d'estiu* és construït amb una saviesa de l'ofici que només els poetes que ja tenen els dits pelats de fer versos poden manejar.

El vaig llegir una tarda de novembre de l'any 2004, pocs dies després que ell, amb l'amabilitat que li és marca de la casa, acceptés l'encàrrec de fer la presentació d'un dels meus llibres. Jo mateix he visitat diverses vegades la seva casa pairal de Guissona, que constitueix un dels correlats del volum, i he pogut escoltar les seves amenes explicacions sobre cada racó d'aquell indret esplèndid farcit de records. I hem passejat pels carrers de la vila, n'hem vist els antics edificis i hem caminat



fins a les fonts dels voltants tot parlant de poesia i de novetats literàries. Així doncs, conec de primera mà una part del material de què s'ha peixat el nostre autor. Tinc un avantatge, doncs: llegir el llibre, havent vist l'entorn en què es mou l'home i que li dicta els versos, et permet entendre de manera més clara el món que intenta reflectir el poeta.

Un poeta ha de treballar amb la seva matèria primera més preuada, el llenguatge. I remarco això perquè probablement un dels encerts del llibre és haver aconseguit seleccionar les imatges més seductores per reflectir el món de la infantesa de manera que cada detall és primordial, cada paraula plena de ressons que van acudint per al·ludir al seu *imago mundi*, cada ratlla és essencial per acompanyar-nos, com si d'un vell amic es tractés, cap als topants familiars al caire de la llum on, com diu ell mateix, "les coses ressusciten". I és aquí on potser rau el moll de l'os de la qüestió, ja que, gràcies a les seves operacions formals sobre el record, obté que els elements que suscita amb la seva paraula poètica *ressuscitin* en l'acte de l'es-

criptura i quedin fixats per sempre. De manera que, a partir d'allò més local, se'n desprengui una cosa universal que fins i tot ens acostava a la nostra mateixa infantesa despertant-nos records que fins i tot nosaltres desconèixiem que teníem. Ara bé, malgrat l'emoció que es desprèn de la seva lectura, els poemes guarden sempre una aparença sòbria, concisa i mesurada que no es perd mai pels excessos del llenguatge.

He llegit alguns llibres posteriors de Jordi Pàmias, també molt bells, però potser cap on el llenguatge arribi a una essència tan depurada com en aquest llibre i on els contorns es dibuixin d'una manera més connotativa. Aquí assoleix una mirada cap al seu interior -sensacions internes a partir de premisses que li vénen de l'exterior- que, com la magdalena proustiana, li posen en funcionament la "memòria involuntària". El transport d'aquesta impressió passa al lector de forma simultània a la del poeta. I tots dos ens veiem arrossegats per aquella cosa oblidada en un racó que li fa esclatar una vivència adormida. No es pot dir més amb tan poques paraules, amb la musicalitat amb què ell ho fa i amb el sentit estètic d'un agradable passat on "l'infant, que mai no mor, guarda, a la pell,/ l'antic perfum d'un test de clavellines". O pot recordar uns temps on, "als límits del record", l'home d'ara recorda en el silenci d'un pou trist una cosa tan bonica com "la verda melodia d'un ram d'heura".

Així, els poemes ens porten a un univers de música callada, a uns grans salons de cases antigues, a carrers rurals plens de jocs, a la patina del temps sobre els estris perduts en una golfa o a uns quadres de les parets d'un casal evocats sempre amb la més gran delicadesa. La visió elegíaca que se'n deriva és, doncs, palesa, com també la visió joiosa de l'instant que encercla el poema tot salvant-lo de l'oblit, com si així parés el temps i rescatés l'efímera fogonada d'un record. És per això que cal detenir-se vers a vers, quasi mot a mot, a fi i efecte de copsar les actuacions que produeix el poeta sobre l'objecte.

No sé si amb aquestes paraules he reeixit a fer que el públic s'atansi al llibre, i de retruc a la resta de l'obra poètica, però en tindria prou que, amb aquesta explicació que evidentment és insuficient i esquemàtica (atès que només pretén apuntar unes poques idees d'un text que és molt més ric), els lectors es fessin una idea de l'univers del poeta i poguessin fruit d'una experiència similar a la que va tenir un servidor: és a dir, que viatgessin a través del mateix territori de la memòria pel qual jo vaig transitar una feliç tarda de novembre.

***Màrius Blàvia Ribé** (Lleida, 1963). És escriptor i professor de secundària. Ha publicat les novel·les *L'illa dels morts* (1995), premi Ciutat de Mollerussa de novel·la breu 1994, *La llum de l'abisme* (1997), *Estirp d'homes lliures* (2004) i el dietari *Viure secret* (1999).

PORTFOLIO



Naranja mecànica

Santi Iglesias, nascut a Lleida el 1974, és tècnic superior en imatge i so i en fotografia artística. Compagina el seu treball fotogràfic amb el terreny més creatiu i artístic, i això l'ha fet aconseguir guanyar més d'una trentena de concursos fotogràfics arreu de l'Estat. A més, ha realitzat set exposicions fotogràfiques.

Ha col·laborat i publicat les seves fotografies en diferents mitjans de comunicació d'àmbit nacional i en diversos llibres.

Actualment, treballa com a fotògraf *freelance* i col·labora com a docent en cursos de fotografia de l'Ajuntament de Lleida.

PORTFOLIO



Tattoo

S A N T I
I G L E S I A S

Sala d'exposicions Manel Garcia Sarramona

C/ Caldererries, 6. Lleida. Horari: de dilluns a divendres, de 6 de la tarda a 2/4 de 9 del vespre.



OCTUBRE

Josep Pujol Bagaria - De l'1 al 10 d'octubre
Gregòria del Valle Pérez - De l'11 al 20 d'octubre
Carmen Giménez Tovar - Del 21 al 31 d'octubre



NOVEMBRE

Escultures de l'Associació d'Arts de Ponent - De l'1 al 10 de novembre
Sílvia Colomina Gómez - De l'11 al 20 de novembre
Manuel Carbonell Bonet - Del 21 al 30 de novembre



DESEMBRE

Màrius Carretero Bonet - De l'1 al 10 de desembre
Carme Senar Vendrell - De l'11 al 20 de desembre
Neus Pena Arnó - Del 21 al 31 de desembre



anigraf



URSEGRAF

INDÚSTRIA GRÀFICA

Pel. Industrial Nambou - C/ del Carbo, 9-10
Tel. 973 310 201 - Fax 973 500 745
25300 TÀRREGA (Lleida)
E mail: anigraf@anigraf.com



XXXVII CONCURS DE PINTURA RÀPIDA

- Primer premi:
Rafael Badia Borlànsa
- 2n premi
Julià Morancho Tomàs
- 3r premi
Rosa Mari Cortázar Albi
- 4t premi
Joan Espax Doladé
- 5è premi
José Luis López Pérez
- 6è premi
Gemma Farreny Serrando



VI PREMI DE GRAVAT CIUTAT DE LLEIDA

Accèssit a l'obra *Blanco 53*, de l'autora **María Ignacia Mesa Aldunate**, de Santiago de Xile.

Premi a l'obra *Sense títol 2005*, de l'autora **Núria Batalla Tàsies**, de la Sentiu de Sió (Lleida).

A causa de la participació i bona qualitat de les obres presentades, l'Associació d'Arts de Ponent ha cregut convenient atorgar un segon accèssit a l'obra *Rimbombante*, de l'autor **Xabier de Sousa Alonso**, d'O Porriño (Pontevedra).



XIV Fira de Pintura i Dibuix al nou emplaçament de la rambla de Francesc Macià de Lleida.

La Coral l'Estel del Cercle de Belles Arts dedica unes línies a uns companys que, malauradament, ens han deixat.
Per a la senyora Maria Teresa Garrofé, la senyora Margarita Yuste, el senyor Moisès Soriano i el senyor Josep Argelaga.

*Que n'és de trist
haver de donar el comiat
als nostres estimats companys
però ens reconforta
que estan gaudint de la vostra companyia, Senyor.
I això ens consola.*

*Els trobarem a faltar a cada petit instant
se'ns farà dur imaginar-vos,
els sents per sempre, però són tants records
de vosaltres que mai deixant pas a la tristesa
perquè com un vent suau
sempre ens uniran.*

*La vostra família
els vostres amics i companys
guardarem sempre com un gran tresor
els vostres tendres i dolços records.*

*Per això us preguem, Senyor,
que els donis el repòs etern
i que la llum perpètua els il·lumini
el camí fins a arribar al Déu piadós.*

*No estiguen tristos
amics i companys
que ells han entrat
a l'estatge admirable de la casa de Déu.*



Us recordem que tant les persones com les institucions interessades a rebre aquest programa poden adreçar-se a:



Centre Social i Cultural de la Fundació "la Caixa"
Blondel, 3. 25002 Lleida
Tel.: 973 27 07 88 / Fax: 973 27 48 89

Horari
De dilluns a dissabte, de 10 a 13 i de 17 a 20 h
Diumenges i festius, d'11 a 14 h

Servei d'informació de la Fundació "la Caixa"
Tel.: 902 22 30 40
www.fundacio.lacaixa.es
info.fundacio@lacaixa.es

Informació on line: www.fundacio.lacaixa.es



Fundació "laCaixa"



Terra Ferma
Galeria d'art

Grup Escola

Baldiri Riuans, 15 Tlf./Fax: 973 97 93 88 25006 Lleida



MIQUEL VICENS



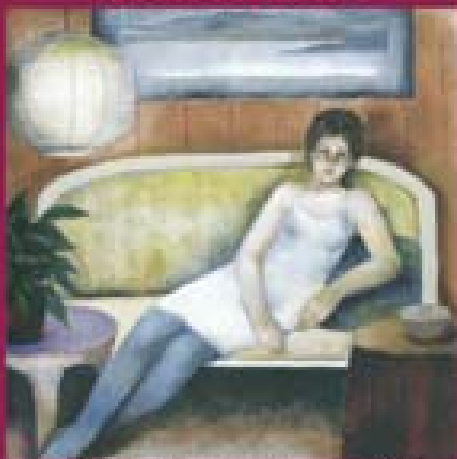
Del 21 d'octubre al 3 de novembre de 2005

MIGUEL ACEVEDO



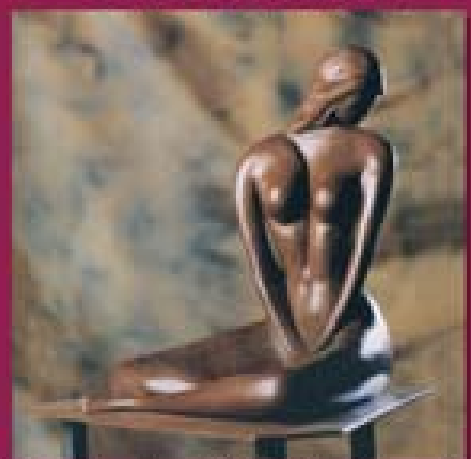
Del 4 al 17 de novembre de 2005

AGUILAR MORÉ



Del 2 al 15 de desembre de 2005

CLAUDIA MANPERL



Del 2 de desembre de 2005 al 8 de febrer de 2006

FÉLIX MAS



Del 16 al 29 de desembre de 2005

MERCÈ FLORES



Del 30 de desembre de 2005 al 12 de gener de 2006