

RETRATS DEL NATURAL
JOAN FERRÉ CORRETJA
CUINER

(97)



MANOLO GARCÍA

La cuina és memòria


TONI VALL
BARCELONA

Té la veu rugosa, caminar decidit i ulls vius. Costa trobar-se'l amb el davantal i el barret però les seves formes, ràpides, concises i expeditives, el delaten. És cuiner. Dels de tota la vida. Entre els fogons, les olles i la cassola sempre s'hi troba bé, molt bé, pensa ràpid i oficia amb precisió el plat que abans ha imaginat. I trasllada el coneixement als altres. Des de la mirada sàvia del xef dirigeix un equip de gent que executa les seves creacions. El seu dia a dia ja no és el dels dos serveis diaris, els nervis de la cuina, la coccio adequada i la temperatura òptima, però tot allò que es cuina al seu restaurant ho ha ideat ell, amb paciència i mirada reposada. Entro amb Joan Ferré a la cuina d'El Principal. Avui és un dia atípic. Ve a sopar un grup gran de gent i el menú està tancat. Hi fa calor, esclar, aquella calor intensa i artificial, amb les olors barrejades i miraculosament identificables totes elles.

Els seus cuiners tenen tots els plats engegats. El brou bull, el puré de patata quasi està a punt i els forns rugeixen. Tot està en marxa. Croquetes i

carxofes arrebossades, tartaleta d'escalivada amb poma, oliva negra i formatge de cabra, crema de carbassa amb trompetes de la mort, avellanes i pinyons i lluç amb tomàquets, alfàbrega i cloïsses. Unes quantes fotos i dues o tres precisions adequades mentre els comensals ja estan entaulats i degustaran un aperitiu. La cuina és un art efímer, m'explica el Joan, cada dia tot recomença i tot s'acaba. Els aliments vius cobren vides noves passant pel foc i pel fred, per la salsa, el fregit i l'alegre saltejat. Tot el sentit d'un plat es concreta en el fumejar del rostit que excita la pituitària, la frescor d'una macedònia de gustos divertits i aquella crema de verdures de serena consistència.

"Aquí menjaré bé"

La seva cuina és "catalana, d'arrel i posada al dia". L'arrel és essencial per a ell. L'arrel és "el que sents", el que has mamat i continua emocionant-te per més anys que passin. L'arrel són les olors que guardes a la memòria, les que perceps quan entres en una casa i de seguida et sents com si fossis a la teva pròpia. La de la llar de foc i la mantega desfeta sobre el pa calent. Olors confortables que de seguida et fan pensar "aquí menjaré bé". Així entén el Joan la seva professió, un ofici dels que es porten incrustats a dins, dels que s'han de

Procés
Tot el que es cuina al seu restaurant ho ha ideat ell amb paciència

Estil
El tipus de cuina que fa el Joan és catalana, d'arrel i posada al dia

sentir ben a fons, creure-se'ls i viure'ls orgànicament. Per al cuiner no és possible la vivència desganada ni el formulisme adotzenat. Si és veritat que cada dia tot recomença i tot s'acaba té alguna cosa de poètic aquest esdevenir dels dies amatent a la flama incandescent que transforma el producte de la terra en medicina per a l'ànima.

El Joan és cuiner des de molt jove, des que la licoreria de la seva mare li va donar la idea d'un negoci paral·lel de plats cuinats per als diumenges. Va ser l'estímul per estudiar cuina i comprovar que allò realment li sortia prou bé per no deixar de perseverar. La primera parada va ser al Roig Robí, aquell bonic restaurant amb jardí a la frontera entre Gràcia, l'Eixample i Sant Gervasi. Començava una aventura d'aprenentatge incessant, jornades de feina maratonianes i estacions successives: L'Ànec de Sarrià, el Racó d'en Cesc, la Mariona, la Brasserie Flo i l'Encís. De cuiner ras a cap de cuina, incorporant l'afany de perfeccionament i la progressiva depuració.

El punt d'inflexió serà l'entrada al grup Tragaluz, on s'hi està vint-i-sis anys, obre més d'una vintena de restaurants i viatja per tot el món per entendre i interioritzar les cuines que van incorporant-se a la no-

mina del grup: Itàlia, el Japó, la Xina... "Si vols aprendre a fer un trinxat, el millor que pots fer és anar-te'n a la Cerdanya i veure com el fan allà", concreta. És allò de les arrels, allò de sentir i d'emocionar-se.

Després de molts anys de gran intensitat i màxima exigència, fer-se càrrec en solitari d'El Principal del carrer Provença suposa un nou repte, més relaxat i serè, igualment exigent. Hi continua duent a terme la seva filosofia culinària de capçalera. El mercat i la proximitat, el respecte al producte –"No m'agrada maltractar-lo"– i una idea que ha batejat com "cuina de l'asfalt", una cuina de ciutat, molt barcelonina, enfocada a satisfer les necessitats d'un treballador amb poc temps per dinar o per sopar, lleugera i ràpida però sense perdre l'origen i la identitat pròpia. Ho resumeix així: "Si saps que a l'edifici del costat hi treballen cinc-centes persones amb vestit i corbata que a les dues del migdia baixaran a dinar i voldran menjar bé, has d'imaginar una proposta que els satisfaci de ple, se sentin còmodes i els vingui de gust repetir".

La cuina és una cosa innata en les persones, conclou el Joan, requereix la memòria per conservar sabors i olors, imaginar-los junts i fer-los reposar fins que sigui l'hora d'encendre el fogó. Una creació. Un art. —