

Al marge de les herbes

Sanjosex clou avui el Gastromusical del Molí de l'Escala, on el seu estimat recuit es trobarà amb les anxoves i les herbes



Carles Sanjosé, líder de Sanjosex Foto: BANKROBBER.

“Voltaré pels camps de fora / miraré els turons que es mouen / i els marges que estan ben plens / d'herbes i de flors de vora / que no serveixen per a res / o potser d'alguna cosa... / I és que no conec el camp, / hem perdut moltes essències / el temps ens ha anat canviant / no sé quan floreix la menta...” Aquest és un fragment de la cançó *Córrer*, que apareix en el segon disc del grup bisbalenc Sanjosex [<http://www.sanjosex.com>], *Temps i rellotge* (2007).

L'important, en aquest cas, és la referència a aquestes herbes “de vora” que no se sap molt bé per què serveixen. Avui, Sanjosex clourà el cinquè festival Gastromusical del restaurant Molí de l'Escala [<http://ca.molidelescala.com>], en què el xef Jordi Jacas ha preparat per a l'ocasió un menú clarament inspirat en les cançons de Sanjosex i en el seu entorn bisbalenc, que s'obre justament amb aquest plat: Recuit de fonteta amb anxoves de l'Escala i herbes de marge. L'últim disc de Sanjosex es titula *Al marge d'un camí* (2010) i, 19 mesos després de la seva publicació, continua tenint molta vida. En tot cas, la llarga gira de presentació està ja en la recta final. Avui, al Molí, Carles Sanjosé (veu, guitarra espanyola i guitarra elèctrica) hi actuarà acompanyat per Miquel Sospedra (baix) i Pep Mula (bateria).

Tornem un moment al recuit de Fonteta: “A mi, des de petit, sempre m'ha agradat molt el recuit, sobretot amb mel, i justament per això no entenia que no se'n parlés més, del recuit, que no té res a veure amb el mató, ni amb la cuajada. Ara sembla que s'està reivindicant finalment el recuit. No sé què en pot sortir, si es barreja el recuit amb l'anxova de l'Escala. Pot ser una combinació realment

sorprenent. I respecte a les herbes de marge, m'agradarà comprovar quines herbes farà servir Jacas. De fet, jo vaig estudiar amb Iolanda Bustos, una cuinera de Palafrugell que s'ha especialitzat en la cuina feta amb herbes i flors”.

Carles Sanjosé (la Bisbal d'Empordà, 1977) es declara “sibarita en el menjar, però no des d'un punt de vista elitista”. “Per mi, ser sibarita és gaudir amb el que cuina la meua àvia. M'agrada molt la idea que abans es menjava molt bé, però sobretot a casa dels pobres. Per contra, no m'atrau gens que es relacioni el fet de menjar bé com una opció cara i restringida només a uns pocs privilegiats”.

Passem al segon plat que es degustarà avui: Porquet de la Bisbal amb tòfona d'estiu. En Carles no s'hi sent al·ludit, però recorda que a la seva cançó *Putà* –que no cantarà avui– hi ha aquella frase immortal: “Digue'm truja, truja”, en un context de sexe animal desenfrenat.

I arribem a les postres: New bisbalenc, que reinventa el ja famós pastís. Sanjosex s'enfronta avui al primer maridatge entre la seva música i la gastronomia. “Crec que en el cas d'altres artistes que han participat en el Gastromusical, la relació dels menús amb la seva música i amb el seu lloc d'origen no era tan evident com en el meu cas, i agraeixo molt l'esforç que ha fet Jordi Jacas per crear aquests vincles”.

Avui, l'hora d'arribada al Molí és a les 9 del vespre i el sopar començarà mitja hora després. El concert està previst a les 11 de la nit. El preu del sopar i el concert és de 58 euros, i assistir només al concert costa 15 euros. Després de l'actuació, es podrà conversar amb els artistes i prendre una copa a l'espai Còctel-Sapore, on també tindrà lloc un sorteig a benefici de la Fundació Oncolliga Girona en què es podran guanyar diversos premis, amb una aportació voluntària.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 31-08-2011 Pàgina 40

-El Punt Avui. Edició Nacional 31-08-2011 Pàgina 43

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/448087-al-marge-de-les-herbes.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss