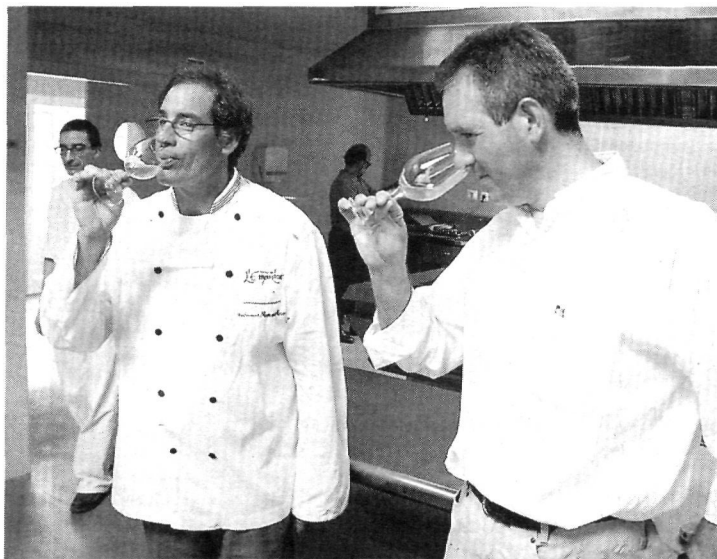


Oli d'oliva verge extra contra mantega

Els restaurants de la Cuina de l'Empordanet oferiran d'entreteniment als clients Dauro de l'Empordà, guardonat amb la **Gran Menció al Saló Internacional de l'Oli d'Oliva, Verge i Extraverge a Verona**

SALVADOR GARCIA-ARBÓS

● Els restaurants de luxe no tenien setrillers. No fa falta, perquè els seus clients saben que els arriba tot amanit: a punt de menjar. Si els falta sal, pebre, oli, vinagre o qualsevol altre condiment, ja és un defecte. Aquests, influits per la cuina francesa, per entretenir l'espera dels plats i per acompanyar el pa —que sempre posen a l'esquerra, perquè la dreta, ja se sap, no en menja—, t'hi posaven (hi posen) un bocí de mantega. La mantega era de qualitats diverses: amb sal o sense, bona o aberrant. A Itàlia, en canvi, tot i cuinar força amb mantega, els restaurants, des de sempre, t'han donat un plat amb oli extraverge, verd i fruitat —la llegenda diu que el compraven a bon preu a les comarques meridionals de Catalunya—, amb pa, bon pa. Malgrat els excel·lentíssims suc d'oliva de Siurana i les Garrigues, pocs restaurants d'aquí van començar a oferir oli d'oliva d'ençà que es va posar de moda el gentilic *mediterrani*. N'hi ha que n'han ofert sempre, per militància, com ara les Petxines, de Lloret de Mar, amb una estrella Michelin, on cuina Paula Casanovas, filla del mestre tastador Víctor Casanovas, membre de la taula de tast d'olis del DARP. N'hi ha que van haver de desmuntar el panell amb una gran varietat d'olis de primeríssima qualitat, a causa de la poca cultura oleícola de la clientela, sobretot l'au-



Toni Izquierdo, president del col·lectiu Cuina de l'Empordanet, i Agustín Santolaya, director gerent de Rodau SL, de Siurana d'Empordà (Alt Empordà), tastant oli amb una copa. / JORDI GAMERO

tòctona, com ha confessat Ramon Casabayó, que llueix una estrella a la Cuina de Can Pipes, a Mont-ras (Baix Empordà). Per fi, un col·lectiu potent i amb prestigi ha decidit jugar fort en l'oferta de l'oli: el col·lectiu de la Cuina de l'Empordanet —que comprèn setze prestigiosos restaurants de l'Alt i el Baix Empordà i el Gironès— oferirà d'entreteniment als seus clients el Dauro de l'Empordà. Ells han de començar el canvi de mentalitat, amb aquest oli, elaborat a La Bomba, a Siurana

d'Empordà, per Rodau SL. El Dauro va guanyar la Gran Menció al Saló Internacional de l'Oli d'Oliva, Verge i Extraverge a Verona, un dels més prestigiosos del món. Agustín Santolaya, director gerent de Rodau, empresa vinculada a la família Daurella-Rotllan, propietària de Bodegas Roda, a La Rioja, afirma que Dauro és un producte diferent, proper al concepte del vi d'alta expressió: «No l'hem concebut com un greix vegetal, sinó com un suc de fruita fresca.» I el següent pas és el pa.

QUE VAGI DE GUST

Record de Rudolf Grewe, veu històrica de la cuina catalana

JAUME FÀBREGA

● Fa set anys que ens va deixar Rudolf Grewe. El màxim especialista en fonts literàries de la cuina medieval catalana va morir el 14 d'abril del 1994, de manera sobtada i després d'un viatge a Nova York, la ciutat on habitualment vivia, juntament amb Barcelona.

Aquest nom dirà poca cosa, segurament, al gran públic, a causa de la mateixa discreció del treball de l'investigador, que no havia sortit dels cercles erudits.

Qui signa aquest article, tan deutor —com tothom— de Grewe per la seva irrefutable edició del *Libre de Sent Soví* (un dels primers receptaris catalans), com a assessor del Segon Congrés Català de Cuina, va ser l'impulsor de la proposta que es contactés amb el doctor americanocatalà a fi de sol·licitar-li una ponència sobre història de la cuina catalana, que, malauradament, no va poder portar a terme.

Es va encarregar oficialment l'esmentada ponència, en la qual Grewe estava treballant amb una gran il·lusió des de Barcelona i des de Nova York.

El segon congrés havia posat a les seves mans els mitjans tècnics necessaris, fins que es va esdevenir el fatal desenllaç. Va ser enterrat a Barcelona, en companyia dels seus amics, a Collserola. Es va tractar, doncs, d'una pèrdua important per a la nostra cultura gastronòmica, ja que les afirmacions de Grewe sobre la importància històrica de la cuina catalana venien avalades pel seu prestigi acadèmic.

Rudolf Grewe va néixer a Barcelona el 20 de desembre de 1927. Era llicenciat en filosofia i lletres i en ciències exactes per la Universitat de Barcelona i doctor en filosofia, branca de lògica matemàtica per la Universitat de Los Angeles, d'on va ser professor, així com d'altres universitats americanes.

EL PICA-PICA



● **5è ANIVERSARI DE FARRÉ-GARRIGA.** La firma Farré-Garriga, amb seu a Caldes de Malavella (Selva) i amb els cellers a la Granada (Alt Penedès), ha celebrat el cinquè aniversari amb una emissió de 2.500 ampolles d'un cava. Aquest cava commemoratiu ha estat elaborat per Joan Pons, enòleg i viticultor de la Granada. Es tracta d'un brut nature —sense licor d'expedició ni sucre afegit—, fet amb un cupatge especial, a partir de les varietats tradicionals del cava: macabeu —un 40 per cent—, xarel·lo —un 40 per cent— i parellada, el 20 per cent restant. Aquest cava, amb etiquetes d'estany autèntic, càpsula d'arpillera i placa de plata de llei, es troba a pastisseries, xarcuteries selectes i establiments de prestigi, a un preu al voltant de les 4.500 pessetes. Carme Farré i Josep Maria Garriga, propietaris de la marca, també elaboren cinc tipus de vi al Penedès.

● **ELS OLIS AROMÀTICS DE FERRAN ADRIÀ I BORGES.** El propietari i creatiu cuiner del restaurant El Bulli, de Roses (Alt Empordà), Ferran Adrià, i l'empresa d'olis de Tàrraga Aceites Borges Pont SA han unit esforços per vendre un nou producte: olis aromàtics. Es tracta d'oli d'oliva aromatitzat amb 10 sabors diferents: romaní fresc; olives negres; pela de llimona; alfàbrega fresca; all fregit; vainilla fresca; soja i gingebre; bitxo picant (o cirereta o cideret) i cardamom; canyella, i quatre pebres (negre, blanc, Sixuan i de tavella roja). És molt interessant el llibret, a tall de manual d'ús, amb 10 receptes editat per Borges. Més informació al web: www.aceitesborges.es.

