

# Roca, Dacosta i l'eterna rivalitat de les gambes de Palamós i Dénia



I malgrat que sigui una «rivalitat eterna», segons va dir Roca durant la ponència, les gambes vermelles repartides pel Mediterrani, sobretot les de Dénia i Palamós, empaten quan els dos xefs les porten al plat. «A Dénia se serveixen cuites i fredes, això ho vaig explicar fa 25 anys, només cal que la posem fent el pi perquè hem fet moltes receptes amb elles. Però ara la servim bullida i refredada», ha explicat l'extremeny establert a València. Això sí, Dacosta va fer broma: «amb permís de les de Girona o Palamós jo

diria que la de Dénia és la millor». Per la seva banda, Roca va explicar com el llibre reflecteix el «valor» de les dues cases, de la valenciana i catalana, i com amb la gamba vermella al Cellar de Can Roca han fet el que fan amb tots els productes, també «posar-los a fer el pi». El xef gironí va assegurar que «cal mimar aquest producte com es mereix. Al Cellar, fem tot el possible per esbrinar tot el que un producte pot donar, descobrint tot tipus d'elaboracions per a treure el millor de si» explicant que, «mentre a la zona de Dénia s'acostuma a bullir la gamba, a Girona fem més planxes i brases, però cuidant també la temperatura per a aconseguir la coagulació òptima». I com a exemples, va mostrar a l'auditori altres tres receptes contingudes en el llibre, com és la denominada «Tota la gamba», a base de gamba a la planxa, pelada i emplatada al costat d'un besuc de placton, un velouté elaborat amb el cap, les potes deshidratades i fregides, caviar cítric i pols d'una pasta belachan elaborada amb garum de potent sabor. La segona recepta de Roca va servir, precisament, per a explicar bé la preparació del garum de gamba, «amb un 8% de sal i un 0,2% de proteasa per quilo per a accelerar la fermentació de la proteïna», amb el qual ha elaborat un velouté de gamba en làmines amb forma de rosa. La tercera proposta va ser l'original Dry Gambini, un destil·lat de gamba «que extreu l'ànima, aroma volàtil o l'essència de la gamba» contingut en una copa de còctel amb una gamba pelada a la vora i acompanyada per un divertit snack cruixent elaborat amb gamba i fècula de patata. Per la seva banda, Benjamín Lana, director General de Vocento Gastronomia, va matisar durant la ponència que si no hi hagués gamba vermella hi hauria moltes confraries que haurien de tancar, hi ha més de 100.000 persones que s'hi dediquen. «A les confraries de la gamba no s'està utilitzant cap additiu, només aigua i gel, i té beneficis, magnesi, fòsfor... l'única cosa que té és una mica de colesterol, però perfecta no podia ser», va apuntar sobre aquest «aliment sa». A més, Lana va destacar com amb la gamba vermella ja no es parla de quilos, sinó d'unitats, a l'hora de comprar-les i consumir aquestes gambes que fins als anys 60 eren «desconegudes». Així mateix, segons Lana, i com també apareix al llibre, en un sol dia pot pujar i baixar 400 metres de profunditat i «no li passa res». Roca i Dacosta, que també van repassar els últims 25 anys de les seves cuines, van finalitzar la conferència regalant a Ferran Adrià, «al mestre», una gamba vermella acabada de coure.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2023/11/05/eterna-rivalitat-gamba-palamos-denia-94229180.html>