

El menjar del xef a casa

Cuiner ·

El cuiner de la Sala Gran de Llofriu elabora i posa a la venda una selecció de plats clàssics de cuina catalana, llestos per escalfar i menjar
Es poden comprar per internet



Dos dels plats, galta de porc rostida i conill rostit amb carxofes i bolets, elaborats per Sabrià Foto: I. BOSCH.

Són plats de la cuinacatalana, elaborats de manera tradicional i cent per cent naturals

El xef del restaurant Sala Gran de Llofriu, Isaac Sabrià, ha tret al mercat plats de receptes clàssiques de la cuina catalana, elaborats al seu restaurant i envasats al buit perquè el consumidor els pugui consumir quan vulgui a casa escalfant-los entre deu i quinze minuts al bany maria. Amb el nom de La Cuina de l'Issac, el xef empordanès elabora plats que uneixen “la tradició, la qualitat i la salut” perquè es cuinen lentament com ho “feien les nostres àvies” i són cent per cent naturals. “No porten ni conservants, ni additius, el que els fa diferents d'altres plats precuinats”, garanteix Sabrià,

que manté que creu “fermament que som el que mengem i que menjar sa és sinònim de bona salut”. És per això que, segons Sabrià, per elaborar les receptes utilitza productes del país.

De moment, ha posat a la venda cinc plats, però ja està treballant amb altres elaboracions. Les que hi ha ara al mercat són: galta de porc rostida (amb verdures i romaní), cuixa d'ànec guisada (amb peres), conill rostit amb carxofes i bolets, pollastre rostit amb prunes i vedella amb bolets, però ja estan “treballant en més plats”. Tots es poden adquirir des del web www.lacuinadelisaac.com i està en converses perquè també es puguin adquirir al detall en botigues especialitzades i gastronòmiques.

Els plats tenen una data de caducitat d'un mes o mes i mig. Per això, “hi ha molta gent que no només en compra un de sol, sinó que n'adquireix uns quants i després els posa a congelar”. I tot i que Sabrià recomana que els plats s'escalfin al bany maria –posar una olla al foc amb aigua fins a cobrir la bossa (sense obrir) i quan és calenta a 85°C abaixar el foc al mínim de dotze a quinze minuts–, hi ha qui també les escalfa al microones.

El xef del restaurant la Sala Gran de Llofriu, Isaac Sabrià, és un cuiner innovador i reconegut amb diversos premis i en concursos gastronòmics. És la tercera generació dels Sabrià a la Sala Gran, un espai gastronòmic a Llofriu que, aquest any, compleix quaranta anys, on la cuina d'autor i la de producte de l'Empordà es fusionen, “recuperant i desenvolupant la cuina tradicional catalana, sempre amb els millors productes de la terra i oferint a taula el que correspon a cada temporada”,

Sabrià va estudiar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, va començar l'activitat gastronòmica a l'escola de postres Espai Sucre, en la primera generació de pastissers formats pel seu xef, Jordi Butrón. Va continuar la formació a la Torre Gran de Can Roca, al costat de Pep Nogué, on va tenir el primer contacte amb la logística de la cuina dedicada a banquets, i més tard, a El Celler de Can Roca, amb Joan Roca, on va aprendre, entre altres coses, tècniques com ara la cocció al buit i els contrastos de gustos i textures. Finalment, i abans de tornar a la

Sala Gran, va acabar el seu aprenentatge al cosmopolita restaurant Via Veneto de Barcelona, on el xef Josep Muniesa el va fer retrobar la cuina més clàssica.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 08-05-2017 Pàgina 12

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1134461-el-menjar-del-xef-a-casa.html>