

Tribut a la cuina dels vells tapers del suro

El xef del restaurant Sala Gran, de Llofriu, encunya un menú de tapes inspirat en les receptes de les colles de tapers i peladors
Combina mar i muntanya, amb plats per compartir per a grups entre setmana i durant la temporada baixa

El xef palafrugellenc Isaac Sabrià ha fet un exercici d'immersió en els rics i calòrics receptaris dels vells tapers de l'era del suro, un dels molts tresors de la gastronomia empordanesa. Admet que El que hem menjat sempre ha estat per a ell "llibre de capçalera", però, a banda del llegat de Pla, ha tirat d'altres plats tradicionals, de recerques complementàries del Museu del Suro Local i del producte de proximitat per encunyar una nova iniciativa centrada en diversos plats de cullera per compartir: Les tapes dels tapers, un menú que oferirà per a grups a partir de 15 persones, en temporada baixa i entre setmana al restaurant Sala Gran de Llofriu, a 32 euros per cap.

A peu de Gavarres però a escassa distància de la costa, el menú no defuig el mar i muntanya, amb la darrera de les sis tapes com a paradigma: pilotilles de carn amb trompetes de la mort i pops petits. En les anteriors predomina el peix: esqueixada, peixet fregit de Palamós, clàssics com ara l'estofat de peixopalo amb tripa de bacallà i patates o el suquet de gatets –un altre peix de la llotja palamosina que per Sabrià té prou virtuts per desencasellar-lo de la marginació i escassa prèdica. Tampoc hi falta un plat fort: l'arròs de Pals amb botifarra i costelló, amb el secret d'un sofregit d'hores a foc lent i cuit en un brou de peix. I l'única concessió a innovar, per postres: maduixes macerades amb una crema catalana que manté els peus tocant a terra.

Pel director del Museu del Suro, Pep Espadalé, el menú encaixa "en la recuperació del patrimoni i la cultura del suro, que també abasta la gastronomia". Travessa l'evolució des del producte salat, com ara el peixopalo o l'estocafix, del segle XVIII, fins a innovacions més barroques, que van derivar en el niu. Per Sabrià, el retorn del peixopalo des de l'assecatge extrem amb sal fins al plat, havent-lo de tallar per manipular-lo amb una serra de fuster, ha estat tot un repte. Però després d'algun intent poc reeixit, anys enrere, ara li ha trobat el punt i se n'ha sortit. L'alcalde, Josep Piferrer, diu que la proposta entronca amb altres campanyes locals centrades en menges populars, com són la Garoinada o Es Niu.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 05-11-2018, Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1496301-tribut-a-la-cuina-dels-vells-tapers-del-suro.html>