# Proximitat, qualitat i territori: el receptari d'estiu d'Aurum

+ Notícies | 04/08/2018

**La cuina del restaurant del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro, liderada pel xef Enric Herce, reforça la seva aposta pels bons productes de Quilòmetre Zero**

El xef del Restaurant Aurum del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi, Enric Herce, diu entre somriures que se sent un autèntic privilegiat des del punt de vista laboral. La seva confidència és honesta, però no només es deu a l'idíl·lic emplaçament des d'on crea i elabora els seus plats, una finestra nítida i pura oberta cap al Mediterrani, sinó també a la seva missió darrera dels fogons i dels seus projectes editorials: és d'aquell grup de professionals que treballa mentre compleix una passió i, també, un deure. “Un dels meus objectius a la vida és promoure la cuina i el territori”, explica. Una cuina i un territori, l'empordanès, de naturalesa amfíbia, tocada per la tramuntana i estacionalment juganera.

Aconseguir que el comensal gaudeixi de la gastronomia amb aquesta calor encara deu ser més meritori.

Enric Herce. El receptari tradicional és molt savi amb aquestes coses: et diu el que pertoca a cada moment, ja sigui des d'un punt de vista del que produeix de la terra com de la resta de productes. A l'estiu hi ha moltes més verdures perquè són aliments del temps i perquè també tenen molt més contingut d'aigua i sals minerals, que és precisament el que nosaltres necessitem durant aquesta estació.

La idea és fer una cuina més fresca i vegetal i també menys calòrica. Això per una banda. Per l'altra, també han de ser uns plats divertits: quan tens poca gana, com a l'estiu, és important que la cuina sigui acolorida, amb un aspecte fresc i lleuger.

Una de les característiques de la cuina estiuenca és la immediatesa?

E.H. És una cuina més immediata, amb menys cocció, sí. Un menjar més cru, en aquest sentit: amb moltes amanides i molts plats fruita fresca, per exemple. A mi m'agrada molt introduir la fruita en els plats, i amb aquest temps encara té més justificació, per descomptat. És una època

on es treballa molt amb aquests productes, amb la verdura o també amb les sopes fredes, on a Catalunya no hi ha molta tradició i hem d'importar receptes de fora: el gaspatxo en totes les seves variants -el clàssic, de síndria, de llobregant, de gambes...-.

Un dels plats que hem fet, per exemple, és el filet de porc ibèric amb sangria. En aquest cas, la salsa, en comptes de ser una reducció de vi, es cuina directament amb la sangria: això permet que el plat tingui color, fruita i és molt atractiu a la vista del comensal.

En alguna ocasió t'has definit com un 'cuiner amfibi'.

E.H. (Riu). Un dels meus objectius a la vida és promoure la cuina i el territori empordanès, que són dos conceptes que vindrien a ser el mateix: la cuina és el territori a la cassola, com diu aquella frase tòpica. Un dia, llegint Gaziel, que m'apassiona i a més és d'aquí a l'Empordà, de Sant Feliu, vaig veure com definia l'esperit empordanès: gent divertida, múrria, a qui li agrada cantar i fer xerinola i que viu entre el tros, la zona de pagès, i el mar. Això, en certa manera, és una mena d'amfibi, i això em va fer molta gràcia.

Això es fa extrapolable als plats, és a dir, també és una cuina amfíbia, l'empordanesa.

E.H. Sí. Si hi ha algun plat que defineix la cuina empordanesa és el mar i muntanya: el conill amb cranc, el pollastre amb gambes, el porc amb sèpia, els arrossos... De fet, un dels plats icònics de Ferran Adrià va ser el conill amb sepionets. Els plats de mar i muntanya reflecteixen molt bé el que és l'Empordà: la sirena, el pastor, el mar i la muntanya. L'Empordà i l'Empordanet és un món a part, i això ho tinc molt interioritzat.

L'estiu seria el màxim exponent d'aquesta condició de cuina marinera, entenc.

E.H. Exacte. Seria l'exponent més clar d'aquesta cuina del pescador. En aquesta època hi ha

una disminució de la proteïna animal, i això fa que el peix sigui un aliment més digerible, lleuger i més fàcil de menjar, a més de ser una cuina més immediata, si es cuina menys, millor.

Hem de tenir en compte que el peix és un producte delicat, no pot estar una hora al foc, per exemple. El peix s'ha de cuinar amb menys ingredients i, com que deriva de la cuina dels pescadors, no deixa de ser una cuina de supervivència, és un producte més pràctic que requereix coccions més curtes.

Quin és el producte que no falla mai a la teva cistella estiuenca?

E.H. El peix de roca. La rasquera, per exemple, és el meu peix fetitxe. Tot ell és un peix bonic de veure, sempre dic que és un animal galàctic, com una joia d'orfebreria. Per mi és com un cofre que, quan l'obres, et regala tota l'essència del mar: té un gust molt particular, deixa anar un punt de gelatina que lliga molt bé els suquets o brous i té una textura perfecta per poder-la cuinar. M'agrada molt, és un dels productes estrella, tot i que malauradament cada vegada costen més de trobar.

Aquí és on entren a escena els pescadors locals, uns professionals que han de ser fonamentals en la teva feina.

E.H. Els pescadors sempre han estat fonamentals, per descomptat. El proveïdor és molt important, és qui va a comprar, qui hi entén de peix i qui, en definitiva, t'ha d'ajudar a tenir el millor producte al plat. Per mi el tema dels proveïdors és molt important i, des de fa un temps, al Restaurant Aurum intentem apostar cada vegada més pels proveïdors locals de Quilòmetre Zero, de proximitat. Aquest any, per exemple, tenim un pagès de confiança de la Vall d'Aro que ens proporciona tots els vegetals, com ara el tomàquet, que és la joia de les cartes d'estiu. I això ho tenim aquí al costat, a una casa de pagès que es diu Can Juanals, on fan un gran projecte d'agricultura biodinàmica.

A part d'això, també utilitzem xai lletó de Peralada, per exemple. Cada vegada ens agrada més anar a buscar el producte proper, de la nostra terra, tot i que no n'hi ha massa. Ara bé, tot i que reconec que m'agrada buscar productes de Quilòmetre Zero, també vull subratllar que aquests productes han de tenir una qualitat excel·lent, extraordinària. Això és una condició indispensable.

Aquests productes locals comparteixen protagonisme amb aportacions foranes, tenint en compte el perfil turístic del Restaurant Aurum?

E.H. El nostre objectiu és promoure la cuina empordanesa i la cuina catalana. I ho volem fer tot elaborant un projecte de turisme gastronòmic, tenint en compte que el client busca precisament això: conèixer el que fem aquí des del punt de vista cultural, patrimonial i també gastronòmic, òbviament.

El turisme gastronòmic està en auge?

E.H. Sí, s'està promocionant molt i cada vegada se li dona més valor. Cada cop són més els turistes que vénen atrets per la gastronomia, i col·lectius com la Cuina de l'Empordanet, de la qual en formem part, ajuden a divulgar no només la cuina d'aquí, sinó també el nostre territori. I sempre des de la base de la cuina i el receptari de la cuina empordanesa, les nostres arrels.

Com és aquesta cuina empordanesa?

E.H. Sempre dic que la cuina empordanesa és com un tipus de síntesi de la cuina catalana. Passa el mateix amb el territori, tal com deia Joan Maragall: es pot entendre un Empordà sense Catalunya, però no una Catalunya sense l'Empordà. Amb la cuina passa el mateix: es pot entendre una cuina empordanesa sense la cuina catalana, però no al revés.

És una cuina que aglutina moltes coses: la cuina amfíbia que hem vist abans, però també la cuina de peix o la cuina de pagès. I això és extrapolable a la resta de Catalunya: hi ha muntanya, mar, bosc... La riquesa de la cuina catalana és precisament aquesta, la gran diversitat de paisatge que hi ha en poc territori, és una cuina oberta al món a diferència, per exemple, de les cuines regionals espanyoles, que des de sempre s'han mostrat més tancades i hermètiques.

Catalunya sempre ha estat receptora i emissora, mentre que en altres indrets com Castella, Extremadura o Andalusia s'han mostrat més inflexibles en aquest sentit.

Enric Herce, a Sallés Hotel & Spa Cala del Pi

A l'Empordà, a més, teniu la influència francesa ben a prop.

E.H. Sí. L'Empordà sempre ha estat molt obert i, a més, el caràcter de l'empordanès, aquell caràcter creatiu i tocat per la tramuntana, també es reflecteix a la cuina. Per exemple, Josep Mercader, del Motel Empordà de Figueres, va ser el primer xef de Catalunya que va agafar la cuina catalana, la cuina tradicional del sofregit i del suquet, i la va servir en un hotel com una alta cuina, com una cuina de luxe. Hi ha una tradició molt llarga de cuiners empordanesos molt importants, i a vegades em sento una mica hereu de tota aquesta tradició, és una responsabilitat i em sento orgullós de poder-hi pertànyer. Ho tinc molt en compte, això: som els hereus del treball d'una gent que ho va passar molt malament, d'unes persones que van haver de transitar enmig d'uns períodes polítics molt complicats.

La cuina catalana ja abans del franquisme va patir molt. En aquella època s'havia prohibit escriure en català i això fa molt de mal a qualsevol cultura i, per tant, també a la seva cuina. Van ser uns temps molt difícils però, així i tot, hi ha una llarga tradició de cuiners empordanesos.

Uns valents que van saber mantenir un tresor, en definitiva.

E.H. Sí, i tant. I això també es pot aplicar a la resta de Catalunya. Per mi la cuina catalana és una part molt important de la cultura catalana i del nostre país. Els cuiners catalans hem de vetllar per la divulgació i la preservació d'aquesta cuina, que és com dius un gran tresor.

Una cuina que ha tingut una evolució meteòrica, els últims anys.

E.H. Sí. La gent de la meva generació ha viscut diverses revolucions: la dels cuiners de finals dels seixanta, que venien de la tradició de l'alta cuina francesa que es feia en els restaurants i hotels de categoria; després vam viure la revolució de finals dels setanta i principis dels vuitanta, amb la nouvelle cuisine francesa, que va revolucionar de dalt a baix el concepte gastronòmic de tot el món, el va fer més creatiu, i també va fer que els cuiners sortissin de la cuina i comencessin a ser coneguts; i finalment, la darrera revolució ha estat aquesta cuina creativa liderada per Ferran Adrià, una època en la qual el prestigi social del xef s'ha disparat.

I com valores aquest canvi de xip social?

E.H. Recordo que quan anava a l'escola i em preguntaven l'ofici del pare em feia fins i tot vergonya dir que era cuiner, el meu pare era xef de cuina i un professional excel·lent, però llavors el prestigi social d'aquesta feina era molt baix. Avui dia tot això és diferent i també una mica desmesurat: sembla que et vegin com un artista, com en un pedestal, i això alguns ho porten molt malament (riu). No hem d'oblidar que aquesta part de glamur potser representa un 2% del total, la resta forma part d'un treball dur i sacrificat que sovint es desconeix.

Cap a on ha d'encaminar-se la cuina a partir d'ara?

E.H. És un moment difús, es fa complicat de saber. Així i tot, ara hi ha una gran part de cuiners amb una certa reputació que estem tornant als orígens, a la cuina tradicional, però des d'un punt de vista matisat, no vull dir exactament la cuina antiga d'abans, és clar. Però sí que anem tornant als sabors, al respecte cap els productes sense massa sofisticacions, a la manera de fer, i crec que és un bon camí, ja que això ens permet preservar la nostra cultura gastronòmica. La cuina t'ha de dir coses: t'ha de dir d'on és, de qui és, què té.

El que també dirà coses molt interessants, de ben segur, és el darrer projecte editorial que estàs preparant. Què ens en pots explicar d'aquesta obra?

E.H. És un llibre que hem escrit conjuntament amb en Jaume Fàbrega. El títol provisional és 'L'odissea culinària' i vol ser un viatge per totes les tradicions gastronòmiques del Mediterrani: des de països com Catalunya, Espanya, Itàlia o Grècia, fins a l'Orient Mitjà, una part de Croàcia o Sèrbia, per exemple. En el llibre, cada menú serà un viatge i estarà format per plats de diferents països. La part dels menús, les receptes i les seves fotografies dels plats l'he fet jo, mentre que en Jaume, que ha viscut i viatjat per tots aquests països, explica tota la seva història personal mentre tastava aquests plats. Ha estat un treball laboriós, hi hem treballat un any i escaig, però la feina ha valgut la pena: serà un llibre bonic, divertit, entretingut i que comptarà amb el suport d'una editorial, Viena Edicions, que és molt potent i que treballa molt bé. A més, crec que és el primer llibre escrit a quatre mans per un gastrònom i un cuiner, serà una novetat en aquest sentit.

Tens algun altre projecte en ment?

E.H. Sí, a part d'aquest llibre, que es publicarà a la tardor, a l'octubre o novembre, estic preparant un llibre de ficció i també treballo amb dos projectes més, un sobre peixos i l'altre sobre cuina americana.

L'objectiu és no parar quiet, veig.

E.H. (Riu). Sí, el que vull és divulgar la feina del cuiner, donar a conèixer el seu món. És molt important, i sobretot tenint en compte el moment actual que viu el país, que ens reafirmem en la nostra identitat culinària com a cuiners catalans. Som cuiners catalans i ho hem de dir arreu i en tot moment amb molt d'orgull. És bonic, des d'un punt de vista cultural, que la gent que arriba aquí conegui la cuina catalana, una gastronomia amb una tradició culinària pròpia i amb mil anys d'història documentada. Això no ho pot dir cap altra cuina del món.

Autor: Redacció