

EL TEATRE NACIONAL ACOGE TÀSTUM, EL PRIMER FORO AGROALIMENTARIO DE CATALUNYA CON UNA NOVEDOSA DEMOSTRACIÓN CULINARIA

# Los chefs reivindican a sus madres

FERRAN I MEDIO BARCELONA

La Historia (así, con mayúsculas) de la alta cocina catalana tendrá como protagonistas a los grandes chefs del momento. Las mejores recetas, las técnicas innovadoras, los restaurantes de ensueño, el gancho mediático... Pero los grandes chefs saben que la historia (con minúsculas, aunque no menos importante) de la alta cocina catalana la empezaron a escribir sus madres y, antes, sus abuelas. El primer Foro Agroalimentario de Catalunya, llamado Tàstum, organizado por la Generalitat y celebrado en el Teatre Nacional, lo certificó ayer con demostraciones de tres *cracks* y sus madres: **Elena Herms** y **Nandu Jubany**, de Can Jubany; **Montserrat Fontanet** y **Joan Roca**, de El Celler de Can Roca; y **María Dolores Prat** y **Oriol Rovira**, de Els Casals.

Jubany y Herms cocinaron un entrecot de ternera; Roca y Fontanet abordaron el bacalao de cuarema, y Rovira y Prat recuperaron una sopa *torrada*. Las mamás se cñeron al recetario tradicional; los hijos, ante la mirada cómplice y cariñosa de ellas, les dieron la vuelta con imaginación y nuevas técnicas. Platos de ayer, hechos como siempre; platos de siempre, hechos como hoy.

Tàstum, que también contó con una mesa redonda sobre tendencias alimentarias y una entrega de premios agroalimentarios, acabó con una cena con los platos de los tres hijos-cocineros. ■

## las mamás, vistas por los hijos



**NANDU JUBANY Y ELENA HERMS**

«Mamá es muy rápida; eso me ayudó a ser resolutivo»

«No es cocinera, así que cocinar no es su trabajo. Por eso nos hacía una cena rápida... y a dormir. Su velocidad me ha servido para ser resolutivo», confiesa Nandu Jubany, chef de Can Jubany (una estrella Michelin). Aún le sorprende el resultado de sus platos porque «desmonta la *partitura*, no sigue un orden en la preparación»: aún sigue esperando el 24 de diciembre: «Ese día cocina ella».



**JOAN ROCA Y MONTSE FONTANET**

«Ha sido un referente por su generosidad»

Parte de las dos estrellas Michelin que Joan Roca ostenta por El Celler de Can Roca pertenecen a su madre. «Me enseñó las primeras recetas. Yo las evoluciono pero los sabores traen a la memoria la cocina de mamá», explica el chef. Hay otra herencia intangible: «Es un referente por su generosidad; quiere hacer felices a los que da de comer». Cocina a diario para los 200 trabajadores del restaurante.



**ORIOLO ROVIRA Y Mª DOLORS PRAT**

«Ella me enseñó a vivir y, después, a cocinar»

Oriol Rovira tiene grabados en las papilas gustativas todos los platos que elaboraban en casa su madre y sus tías. Siempre al pie del fogón: «Cocinaban dos veces al día. Cada día. ¿Y qué cocinaba?». El chef, que tiene una estrella Michelin por Els Casals (Sagàs), ofreció en su primera carta la sopa *torrada* de su madre. Un homenaje, pero también una garantía de éxito.

## COCINERO PLURIEMPLEADO

### Isma Prados presenta un libro con recetas para cada día del año

El cocinero catalán **Isma Prados**, cuyos utensilios de cocina se podrán adquirir desde este domingo con EL PERIÓDICO, presentó ayer su cuarto libro, *Recettes de l'Isma* (La Magrana), 365 platos para preparar en casa sin ninguna dificultad. Prados dijo que su recetario es fruto del «trabajo de un año» y que en él se incluyen todo tipo de platos y propuestas tanto para grandes grupos como para gente que vive sola. El libro ofrece también recetas para vegetarianos y celíacos.

El chef explicó que para la elaboración de los menús se ha pensado en «productos de temporada» con precios razonables que todo el mundo «pueda tener en casa». Según el cocinero «todos los platos se pueden hacer con una batidora, una cazuela y un horno». Prados demostró la validez de su propuesta preparando a la plancha y al vapor un sabroso pato con verduras y almejas en un nuevo centro de cocción que también presentó. CARMEN MUÑOZ



Coronita cerveza PRESENTA

# ALEJANDRO FERNANDEZ

## TOUR VIENTO A FAVOR

18 MAYO | PALAU SANT JORDI

21:00 h.

VENTA DE ENTRADAS NUMERADAS

902 10 12 12 TEL-ENTRADA  
telentrada.com CAIXA CATALUNYA

www.alejandrofernandez.com

el Periódico  
COCALIA  
PLANET