

Inquietuds i arrels

EL JARDÍ OFEREIX CUINA LOCAL DEL VALLÈS AMB ORÍGENS AFRANCESATS

JORDI LUQUE

La primera vegada que visito El Jardí, Pere Comas, motor indispensable d'aquest restaurant familiar, em diu que la seva cuina és una cuina d'inquietuds. Fa temps que treballen amb productes d'horta local i de recuperació de llavors antigues. Són punt de recollida de cistelles ecològiques al seu poble (Parets del Vallès) i es nodreixen del que surt de l'espai rural de Gallecs i de productes vinguts d'arreu.

És estiu, en aquella ocasió, i podem dinar al jardí que dona nom al restaurant. Sota ombres centenàries gaudim d'un tomàquet de Montserrat farcit de mongeta del ganxet i formatge de la Gleva, d'un tàrtar de bonítol, del timbal d'espatlla de xai amb hummus de mongeta i del Parvus d'Alta Alella, un molt bon sirà. Es barreja el producte local amb influències i ingredients llunyans per aconseguir un llenguatge propi que se'ns fa més evident durant la segona visita, quan tastem la carta de tardor i hivern.

Canvi d'estació

El fred, al Vallès, és rigorós, i toca menjar a la sala interior, prop de la llar de foc. Comencem amb un oli de Can Duran, Bigues i Riells, aromàtic i d'acidesa equilibrada, que dona pas a l'amanida de perdiu en escabetx, òptima per obrir la gana. Tastarem el Sotobosque, un plat de bolets saltats amb



L'equip del restaurant al jardí que dona nom al local. FOTO: FLAMINIA PELAZZI

sorra de trompetes de la mort. "És el primer plat que no m'invento jo", diu el Pere.

Ja fa setanta anys que van obrir. N'heretarà la cuina el seu fill Josep, que ha après l'ofici de la mare, Carme Portovilas, però el responsable

d'aquest deliciós entrant és Àngel Martínez. "En Josep és autodidacta i l'Àngel aporta tècniques noves; segur que me'l foten, és molt bo". Seguim el menjar amb uns farcellets mar i muntanya, de sèpia i orella de porc.

La coca de verduretes i foie és també exquisida i ambdós platets fan de frontissa per al plat més important. Parlem de l'ànec canetó amb cigró menut (de Gallecs) i rossinyols de pi.

Aquest ànec sintetitza perfectament la cuina d'El Jardí. Una cuina catalana que reflecteix la riquesa del rebost vallesà sense limitar-s'hi. De postres, un flam de poma amb crema de calvados arrodoneix l'àpat. Abans de marxar, en Pere m'ensenya el celler. És la cova somiada per Ali Babà. Ampolles Vega Sicilia dels cinquanta i seixanta del segle passat, Clos Dofí, Flor de Pingus... "Abans venien molt els executius de Yamaha i van quedar algunes ampolles interessants". Interessants! I és que en Pere, i aquest Jardí, no deixa de sorprendre.

Compromís amb la terra

El Jardí també està vinculat amb la Cuina VO, que agrupa un conjunt de cuiners i restaurants que promouen les virtuts gastronòmiques del Vallès Oriental. S'hi ha fet una important feina de recuperació d'espècies antigues d'hortalisses, de què és responsable Pep Salsetes. També estan recuperant embotits desapareguts, a Gallifa, la gent de La Catxaruda. I és gairebé heroic el compromís amb la terra de la gent de l'espai rural de Gallecs. Els cuiners tenen ja un munt d'eines al seu abast per fer-nos venir aigua a la boca.

EL JARDÍ

● ● ● ● ● ●
CARRER BARCELONA, 1. PARETS DEL VALLÈS. TEL.: 935 620 103. DE DIUMENGE A DILLUNS, DE 13 A 16H; DE DIMECRES A DISSABTE, DE 13 A 16H I DE 21 A 23H. PREU MITJÀ: 25€. MENÚ DIARI: 18,50€. WEB: www.restauranteljardi.com

L'espai rural de Gallecs

+ PER SABER-NE MÉS

"Salvem la terra!" és el crit dels habitants i pagesos d'aquest tros de terra que, gràcies a la dura reivindicació veïnal, va sobreviure als pitjors anys d'urbanització del Vallès, als anys vuitanta. Gràcies a aquella lluita per preservar l'entorn, avui podem gaudir d'un espai únic i singular, en

què hi ha pagesos que cultiven varietats autòctones de manera eminentment ecològica i les aus migratòries troben un corredor en els seus viatges cap a terres més càlides. La visita, sigui per gaudir del patrimoni arquitectònic mil·lenari, dels camins o de l'agrobotiga, val molt la pena.



DE BO DE BO

TONI MASSANÉS

Director Fundació Alícia



De l'urgent i l'important

Vivim amb valors cada cop menys sòlids. Més que fondre'ls, directament els sublimem per la lleugeresa amb què considerem les coses. Volem personatges populars, televisius si pot ser, tant ens fa què facin i com. Per què una anàlisi davant la refulgent brillantor de la fama? Mentrestant, en el món de la teca, una bona colla de foodies, bloguers, periodistes especialitzats i gastrònoms ens dediquem a mapar l'entorn culinari, a identificar els productes de moda i a descriure les preparacions que són tendència. De fet, la tendència sobretot és a fer llistats: les deu hamburgueses imprescindibles, geografia urbana del gintònic, cinc paelles que has de tastar... Està molt bé, eh? És informació de servei per a un públic que no té temps de gestionar amb criteri tanta oferta. "Perdoni, m'ho podria mastegar més, sisplau? Ordeni-m'ho, numeri-m'ho, faci'm un rànquing". "D'acord, sempre que entengueu que això és només una mirada". També hi ha treballs que aporten un coneixement menys volàtil; com la trilogia essencial sobre la cuina contemporània de Pau Arenós, que ara culmina amb 'Los once'; o l'extraordinària feina d'inventari i recerca que fa tant temps desenvolupa el gran Vicent Marqués des de la clandestinitat mediàtica. Acaba de treure Les millors coques catalanes, imprescindible com tot el que publica. Dos antídots contra la insostenible lleugeresa de la mirada urgent.