

la contra | JORDI CASAS

la columna | MANUEL CUYÀS

Al Japó estimen la rossa de Batet

La cervesa de les fires del fajol de Batet i del farro de la Vall de Bianya arriba al continent asiàtic

Si ho diuen els japonesos, n'haurem de fer cas, pel fet que estan considerats una de les societats més avançades del planeta. Per ells, el fajol és un element molt important de la seva alimentació i ho és des del punt de vista de la salut. La casualitat va voler que l'any passat un japonès a qui agrada molt la cervesa anés a petar a la Fira del Fajol de Batet de la Serra, a Olot, i hi va tastar la primera versió de la Keks, una cervesa de fajol creada pel gastrònom, divulgador gastronòmic i cuiner Pep Nogué. I se'n va enamorar, fins al punt que n'hi van haver de fer arribar 300 caixes per presentar-la a una fira del fajol que se celebra en un poblet del Japó, el nom del qual ara no ve al cas. La rossa de Batet es veu que va tenir èxit.

Animat pels restauradors del grup Cuina Volcànica, el lema del qual és el paisatge i els productes de la terra a la taula, i fins i tot pel Centre Superior d'Investigacions Científiques, en Pep Nogué investiga amb el fajol. També ho fa amb els altres aliments que defineixen la Cuina Volcànica. En el cas del fajol i també del farro—la farina de blat de moro—, però, ha creat amb èxit uns macarrons d'espelta i fajol i uns galets d'espelta i farro, que es presenten a la Fira del Farro de la Vall de Bianya i la Fira del Fajol de Batet, que se celebren els dos primers caps de setmana, respectivament. I és en aquest punt que l'intercanvi amb el Japó ha donat els seus fruits, perquè el dimarts 9 de febrer vindrà un cuiner japonès que està considerat el millor pastador de fajol del seu país i ensenyarà als cuiners del grup la seva tècnica.

No cal dir que a la Fira del Farro es podrà trobar també la versió definitiva de la



A dalt, Nogué i Xifra, amb els nous productes. A sota, detall de la pasta i dels panetons. / J.C.

Keks Blonde, la Bianyenca, la versió daurada de la cervesa de fajol, amb matisos de farro. A la Fira del Fajol de Batet, s'hi podrà comprar la Keks de fajol, que, segons va explicar ahir durant la presentació d'aquests productes Pep Nogué, té unes aromes exquisides de fajol i te oriental. L'etiqueta d'aquest any és un homenatge a un col·lectiu que celebra el trentè aniversari. El president de l'Associació d'Hos-

talatge de la Garrotxa, Gerard Xifra, va insistir en la voluntat de treballar amb els productes autòctons i hi va afegir que, ara, amb la nova pasta, qui vulgui la podrà tenir fins i tot a casa i també al menú especial de la Fira del Fajol, en què també hi haurà uns panetons de fajol farcits de cabell d'àngel i un pastís d'homenatge al gegant de Batet, en Batoies, entre altres coses.

Ferran Adrià

Fa unes setmanes el Barça va quedar eliminat d'un títol que l'any passat va celebrar molt haver guanyat. L'endemà tothom deia: «Millor, així es podrà concentrar en els altres que li queden.» Abans d'ahir, Ferran Adrià va anunciar que es retirava durant dos anys de l'activitat de servir menjar a la gent. Els crítics gastronòmics i els clients del seu restaurant, fins i tot els que tenien taula encarregada per aquelles dates o tenien pensat encarregar-ne, se n'han alegrat com si hagués anunciat que els serviria un dinar gratis. «Millor, així pensarà noves fórmules.» «Millor, així descansarà, que ja li convenia.» «Això només ho fan els genis.» Els periodistes podríem vendre els diaris en blanc. La gent, tal com veig que evoluciona, ens els trauria de les mans: «Millor, així ens estalviem les notícies.»

Del Barça no en dic res perquè cada cop que en parlo em renyen perquè diuen que no hi entenc, però Ferran Adrià acaba de completar la seva obra mestra. La gent que li celebrava les conversions de la matèria sòlida en estat líquid defensava també allò que la gent vulgar que no hi entén res li criticava: que les racions eren petites. Us agraden els plats petits? Us agraden les conversions? Doncs durant dos anys la matèria passarà a l'estat incolor, inodor i insípid i els plats seran inexistent. Alguns comentaristes han dit que la retirada de Ferran Adrià no li farà perdre les tres estrelles. I tant que no les perdrà, si sucarem pa a l'antimatèria, que és una cosa que no s'havia vist mai en els anys que fa que es dona el premi Nobel de Física i de Química. Hi poden pujar de peus: aquests dos anys hi haurà gastrònoms que deixaran pels núvols els plats que Adrià no farà.

Un dia vaig dir que Ferran Adrià, fill de la ciutat que ha donat més efectius a La Cubana, és, a més d'un gran cuiner, un comediant que ens tenia presa la mida i un intuïtiu. Intuïtiu: dels temps líquids hem passat als vaporosos. Un senyor d'Olot ofès amb l'apreciació de comediant em va escriure dient-me de tot. Què me'n diu ara d'aquest mutis?

EMERGÈNCIA A HAITÍ

Milers de nens i nenes necessiten ajuda urgent

UNICEF treballa per garantir subministraments bàsics, aigua i sanejament, assistència mèdica i protecció pels nens i nenes afectats pel terratrèmol.

Col·labora
Fes un donatiu trucant al
902 255 505
www.unicef.es

Compte bancari:
LA CAIXA 2100 3060 52 2201698849

unicef

cal rei
coses de casa

només 10 €

la bossa reutilitzable de gran resistència i capacitat

entreu a... www.calrei.com

APROFITEU LA
SUBVENCIÓ
DE LA GENERALITAT
PER A LA RENOVACIÓ
D'OBERTURES

TANCAMENTS
D'ALUMINI

Soluciones!

ORMETAL

972 47 61 27
www.ormetal.es