

Converses al voltant de la gastronomia blava

De nord a sud, i sense perdre la mar de vista, conversem amb professionals de la cuina per trobar-hi arrels marineres i complicitats amb el sector primari. Peix de llotja i tradició marinera conviuen amb una mirada sostenible, en què el respecte pel producte i el territori marca el gust d'un paisatge únic.

Text > ÀGATA ALBERO MIRALBELL, divulgadora gastronòmica

Parlar de gastronomia a Girona és parlar d'un paisatge particular que ens regala mar i muntanya a parts iguals. Al pic de l'hivern, des del camí de ronda de Roses, la postal és clara: una badia imponent i generosa en primer pla i el Canigó nevad com a teló de fons.

Recórrer el litoral gironí impressiona tant si es fa per mar com per terra, i això ja ho van veure els fenicis, els grecs i els romans. Des de terra i observant la mar, s'obre davant nostre un immens recurs de més de cent cinquanta espècies comestibles que, a banda de proteïna lleugera, aporten salut i delicadesa a les nostres menges. Un recurs que cal cuidar, i els pescadors de les confraries gironines ho saben prou bé. Vedes biològiques, nous sistemes de pesca més respectuosos amb el fons marí i un treball colze a colze amb el món científic fan que la pesca a la Costa Brava sigui de les més lloades.

I tot això els nostres cuiners ho tenen ben present. Parlem amb alguns d'ells del que darrerament s'ha batejat com a *gastronomia blava*, un concepte que va sorgir per definir (quan es dona) la simbiosi entre la restauració i la pesca. La gerent del Grup d'Acció Local Pesquer (GALP) Costa Brava, Mireia Esteve, ens ho explica: «Els fruits del nostre mar tenen les tres esses: sa, saborós i sostenible».

De la cuina de bord a l'alta cuina marinera, tots tenen clar que aquest tresor, que és el producte de mar, cal cuinar-lo amb respecte, intervenir-hi poc i fer-lo lluir en la seva forma més genuïna.

El suquet de peix, el ranxo, el cim i tomba, l'all cremat, el niu, la mar i muntanya, els rossejats, l'arròs de l'art o l'allipebre..., totes són fórmules que neixen a les barques per alimentar la

tripulació i que la cuina professional ha anat fent seves amb l'objectiu de preservar i difondre la cultura i la tradició. I és que tastar la tradició és, per fortuna, un anhel que els comensals tenen cada vegada més.

De la taverna de pescadors al restaurant gastronòmic

La trajectòria del cuiner Lluís Fernández està molt vinculada al món de la



>> *Iolanda Bustos al I Fòrum per la Sobirania Alimentària del Cap de Creus.* (Foto: ÀGATA ALBERO MIRALBELL)

pesca. El que va començar com una taverna de pescadors al port de Llançà és avui el restaurant gastronòmic Els Pescadors, un projecte familiar que continua gràcies a l'impuls dels pares i a l'esforç de la segona generació. La seva és una cuina marinera i mediterrània, basada en el producte de mar i en la tradició dels pescadors.

En Lluís, ja de ben petit, vivia la mar de prop: sortia a pescar amb la barca i baixava a les roques a collir musclos i *carquilles* (com s'anomenen les lapas a la Mar d'Amunt). Tot plegat ha fet que des de sempre valori espècies poc apreciades, com el graneu, la rata, el penegal o l'aranya, habituals en plats com el suquet, i que han marcat la seva cuina. I també, des de fa una dècada, la llagosta del cap de Creus, un crustaci de carn ferma i sabor intens gràcies al clima feréstec de la Mar d'Amunt.

La relació amb la mar i els pescadors són el segell indiscutible de la cuina de Tomàs Brull i Jordi Dalmau: un palamosí d'ascendent *calero* (així en diuen dels originaris de l'Ametlla de Mar) i un vallesà que cada dia és més empordanès. L'un fa de xef privat des de La Cala Navega, amb una proposta molt vinculada al peix i als seus orígens. I l'altre el trobem al Sumac, un projecte propi a Roses, que va obrir després de treballar al costat de grans mestres, com l'enyorat Santi Santamaria. Tant Brull com Dalmau tenen una relació especial amb els seus proveïdors.

En Tomàs, de pare pescador, sap triar molt bé el producte. Per a ell, la mar és casa: «La meva relació amb la mar va començar de ben petit, embarcant-me amb el pare, pescant i sopant peix cada dia. També vaig aprendre molt dels mariners quan cuinaven a bord».

En Jordi és un client fidel de Pescadors de Roses. «Són una empresa que aposta per ser al costat dels bons restaurants i que ofereix un servei molt atent i sempre flexible. Pensar que el peix que s'ha pescat al matí, el podem servir a taula al vespre, és un privilegi i una meravella», destaca.

Però la mar no s'explica sense la terra, i això ho plasma, amb una bellesa única, Iolanda Bustos. La xef de les flors té un vincle molt especial amb el mar. «Per mi, la mar de l'Empordà és molt més que un paisatge. M'agrada mirar-lo des de dins; agafo la meva barca i m'allunyo una mica, a l'horitzó, i des d'allà contemplo el paisatge en tota la



>> Jordi Jacas, propietari i ànima del Molí de l'Escala. (Foto: MARIA BASSEGODA)

seva amplitud», explica. Per la Iolanda, el mar és una font constant d'inspiració, el punt de partida. «Quan cuino, sento que la mar abraça tot el territori. La salinitat que porta el vent, la llum que es reflecteix sobre les roques, els boscos que arriben fins a la vora dels penya-segats, tot forma part del mateix ecosistema», afegeix.

La xef, que va participar l'any 2024, a Roses, al I Fòrum per la Sobirania Alimentària del Cap de Creus, va presentar una ponència sobre cuina turquesa, la cuina que entén el plat com una simbiosi entre mar i terra: «La mar Mediterrània és aquest fons turquesa que ho sosté tot, que dona frescor, identitat, llum i profunditat als sabors».

Un cuiner de l'Escala de soca-rel

La Mediterrània, mar de cultures compartides, ha impregnat la nostra cuina d'influències diverses, com la francesa, i ha inspirat molts cuiners a reinterpretar receptes humils i elevar-les a l'alta cuina. És amb aquest esperit que, d'uns anys ençà, el xef i propietari del Molí de l'Escala, Jordi Jacas, es va proposar de fer una bona bullabessa,

el plat típic de Marsella que cuinaven els pescadors amb el peix de roca que els sobrava.

Al seu restaurant, la bullabessa és un àpat servit en dos actes: primer el brou de peix amb el pa torrat i una *rouille*, una salsa provençal que deriva de la maionesa però que es fa amb pebre dolç i safrà; i després els peixos, com el llobarro o el turbot, que sempre són de llotja. «Nosaltres ens proveïm de la llotja de Llançà perquè és propera i d'una mida que ens agrada. Però el peix blau el comprem a l'Escala», comenta.

Quan parlem de la relació directa amb les confraries, apunta: «Cal que hi hagi més comunicació. Els cuiners haurien de conèixer millor les temporades i les tècniques de conservació del peix blau, un saber que sovint es perd per falta de diàleg amb els pescadors».

Recuperar la tradició i donar-hi valor

El tossenc Jordi Tresserras, consultor en gastronomia i turisme sostenible, parlant dels reptes que cal que afronti el territori, ens comenta que a la Costa Brava sud hi ha un gran desconeixe-



>> Taverna Els Pescadors de Llançà. (Foto: ARXIU FAMILIAR TAVERNA ELS PESCADORS)

ment de quins són els plats tradicionals de la cuina marinera de la zona. «Antigament, en el moment del desenvolupament turístic de la zona, la gent anava a menjar suquets de peix a Blanes, tripes de bacallà amb allioli a Lloret, i en el cas de Tossa, el calamar farcit amb mandonguilles i salsa amb xocolata, el suquet d'anxoves, el cim i tomba o l'arròs de *paraigüero*, un arròs de mar i muntanya molt vinculat a la comunitat gitana», ens explica. Per l'expert, encara s'ha de fer molta feina divulgativa. «Encara que s'organitzin jornades, cal incidir-hi més, de manera que aquelles persones que visiten la zona s'emportin com a *souvenir* gastronòmic receptes, productes i experiències que les connectin amb la cultura del territori», diu.

A la Costa Brava central i la sud, alguns restauradors hi tenen molt a dir. A Sant Feliu de Guíxols, espècies com la sardina o l'anxova arriben a la taula de restaurants com La Posta, lligat estretament al mar. El propietari, Jaume Solé, té un discurs molt sòlid. Compra el pa a Ca la Nati, el forn a tocar del restaurant, i la major part del peix que s'hi consumeix prové de la barca d'en Jaume i en Carlos, pescadors de Sant Feliu. «Per nosaltres, tot el que representa el quilòmetre zero és important perquè és el millor per al territori, tant per a l'economia local com per a la sostenibilitat del medi. Tothom hi surt guanyant. Seguint tenint pescadors, tenim un port que funciona i donem el millor als nostres clients: producte fresc i variat.

La nostra relació amb la confraria és capital», afirma.

Al poble del cim i tomba (plat mariner a base de peix blanc de roca), Tossa de Mar, Xavier Lores regenta un petit i exquisit restaurant que un dia va ser la casa dels avis, pescadors d'ofici: La Cuina de Can Simon. «Sempre anàvem a *marc* i cada dia sopàvem peix, d'aquí ve el nostre coneixement sobre cuina tradicional.» I continua: «Amb l'avi, quan anàvem a Es Codolar agafàvem bogamarins —com en diuen a Tossa dels eriçons de mar—, i en una llesca de pa de pagès torrat hi posàvem la polpa del bogamari i coet —una botifarra negra típica de Tossa—, i ja teníem el berenar. És precisament basant-nos en aquests records d'infantesa que treballam la nostra carta. La nostra cuina és senzilla i focalitzada en el producte: rogers, *mamanetes* (ortigues de mar), sards...; els peixos que tocàvem amb l'avi». Per proveir-se compten amb en Salvador, amb qui tenen un lligam inseparable: «És un peixater que va cada dia a la llotja de Blanes i sempre ens procura peix del dia i bo. Déntols i dorades a l'estiu i llobarro a l'hivern».

Viatjant cap al sud arribem a Lloret, on David Gou, del restaurant la Garota, fa una cuina mediterrània en dues versions: tradicional i d'autor. La seva relació amb el producte és honesta. «Només treballa amb gambes de les llotges de Palamós, Blanes o Vilanova. També som consumidors de peix de ració per poder-lo fer a la brasa, a la sal, a la donostiarra o al forn amb patates», explica.

I acabant el nostre viatge pel litoral gironí arribem a Blanes, portal de la Costa Brava, on hem parlat amb en Javi, del Restaurant Amura, del grup Esquineta, una empresa familiar de tercera generació que té cinc restaurants. L'Amura és a l'esplanada del port, i la relació que manté amb la llotja és clau. L'oferta gastronòmica comprèn peixos com l'escòrpora, el gall de Sant Pere o el déntol, tot i que també ofereixen plats tan tradicionals com el suquet de bastina (anomenada també *rajada* o *escrita*, segons el lloc), el romesco de pop o la sopa de peix.

De nord a sud, i de la bullabessa al cim i tomba, el viatge gastronòmic per la cuina marinera de les terres gironines és ple de matisos, històries de pescadors i records d'infantesa que passen de generació en generació.



>> Jordi Dalmau, del Sumac de Roses, amb una serviola. (Foto: ÀGATA ALBERO)



>> Tomàs Brull, de La Cala Navega, amb una palometa. (Foto: ÀGATA ALBERO)