

Estils



01. Ambient general ahir a l'entrada d'Alimentaria. 02. Raul Balam i Carme Ruscalleda. 03. El xorifuet de Can Duran. FOTOS: MANOLO GARCIA



Sofregits en sobre, xorifuet, ulls de rap i la lluita contra el plàstic

Alimentaria obre les portes amb èxit i mostra el camí de la innovació gastronòmica

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
BARCELONA

Si tens el sofregit i la picada preparats, cuines plats laboriosos. Ho saben bé els emprenedors Gaston Chretien i Albert Camprubi, que a principis del 2019 van deixar la feina per dedicar-se a elaborar sofregits i picades, que venen en sobres amb la marca Quick i que tenen un temps de conservació de dotze mesos, perquè l'oli d'oliva extravirge amb què els elaboren fa de conservant. "Són bases pures i neutres, sense sal ni sucre", explicava ahir Chretien al saló Alimentaria, que ha obert les portes presencialment, convertint en la primera gran cita del sector de l'alimentació després de la pandèmia. Aquest emprenedor reconeixia la il·lusió que els fa ser per primera vegada a Alimentaria, amb un producte propi, que ha tingut tan bona acollida al mercat i a la restauració. "I això que tot va començar arran d'haver sentit una entrevista

de la cuinera Carme Ruscalleda, que explicava que ella congelava els sofregits en porcions per tenir-los a punt", deia Chretien. Ara ja tenen set empleats a l'obra, situat a Tordera, i compten amb el suport de la xef de Sant Pol de Mar, que hi fa de cap de cuina.

La indústria dels embotits també és present a la fira –on hi ha presents més de 3.000 empreses d'arreu del món– i on vol demostrar que el sector continua lligant la innovació amb productes de qualitat. Un exemple és el xorifuet de Can Duran, que sorprèn pel nom però també perquè l'embotit és un fuet que té pebre vermell i, per tant, recorda un xorriç però amb la suavitat i la textura del primer. "L'hem fet dins la gamma Exentis, que no té lactosa, ni proteïnes de la llet, ni gluten, ni soja ni colorants", explicava aquest dilluns Anna Beulas, propietària de la marca juntament amb la seva parella, David García-Gassull. Tots dos feien tastar el xorifuet amb unes llesques de pa sucat amb tomàquet i, per beure, cervesa Damm o aigua.

Presència
Al saló hi tenen parada més de 3.000 empreses d'arreu

I és que en una fira d'alimentació, deixar tastar el que exposes és clau per entendre-ho, i els passavolants i professionals de la fira ho saben bé. A l'estand de Damm, justament, el *beer-sommelier* Yan Maia reivindicava la importància del seu perfil professional. Les cerveses també

Raül Balam i el menú sostenible

"Els ulls del rap també és menjar", explicava ahir Raül Balam dient que la seva mare, Carme Ruscalleda, ho fa. "Atreviu-vos a tastar-los i també a aprofitar-ne la pell". Aquest objectiu de no llençar res és una de les grans fites del cuiner, que ahir va presentar els plats que es podran tastar al seu restaurant Moments, amb dues estrelles. "És un menú basat en els 17 objectius globals per al desenvolupament sostenible", va explicar.

necessiten un sommelier expert, deia, i alhora demostrava com s'ha de tirar bé una cervesa, cosa que sembla senzilla perquè, al capdavall, es tracta d'abaixar una palanca, però que té una dinàmica complexa. Per començar, la cervesa es tira en dos temps, amb una pausa necessària entre l'un i l'altre. Al primer temps, el got ha d'estar inclinat a 45 graus, perquè la cervesa impacti contra el lateral. Un cop plenat a la mida desitjada, cal aturar-ho tot i posar el got recte, perquè així és com s'aconsegueix crear crema. "La crema no té res a veure amb l'escuma, perquè la crema, compacta, farà d'aïllant tèrmic, i a més manté totes les propietats de la cervesa", diu.

Si les cerveses tenen sommeliers, les aigües també, perquè no totes són iguals, i la manera com es venen al mercat tampoc. I a l'empresa Sant Aniol també van voler plantejar-se la manera de treballar amb més profunditat el tema de la sostenibilitat. Ja treballaven amb envasos de plàstic reciclat i amb el vidre retornable (en restauració), però es van pre-

guntar què més podien fer als supermercats. La innovació és el dispensador elèctric d'aigua, amb què els clients es podran reomplir garrafes de tres litres i un litre i mig. "Sabem que és un model disruptiu, que ja es fa servir en supermercats amb els sucus de taronja naturals, acabats d'espèrmer, però que pensem que és un pas necessari per reduir residus", afirma Ferran Ribalta, director general de Sant Aniol. A Alimentaria, el dispensador ja es podia provar, amb ampolles de vidre de mig litre, que es podien anar reomplint si passaves pel pavelló 1 d'entre els set que acullen enguany el saló. Recórrer-los tots suposa ben bé complir la prescripció de salut dels 10.000 passos diaris.

Els formatges també demostren que es mantenen en plena forma. "I això que no som un país de tradició formatgera", sosté Ramon Berenguera, de formatges Betara, al Lluçanès. I justifica l'afirmació: "Tradicionalment, a casa nostra quan s'ha menjat un pa amb tomàquet s'ha fet amb embotits; és ara, especialment els últims anys, que els formatges s'hi han fet un lloc i apareixen al costat dels embotits". És l'opinió d'un formatger que va penjar la bata de mestre de primària per dedicar-se a l'empresa familiar. A Alimentaria hi presentava un formatge nou, el de cabra cremós, fet amb farcell, artesà, i que ha elaborat amb l'obsessió que agrada a tot-hom: "Sé que els formatges de cabra poden semblar molt forts de gust, però no és el cas del nostre de farcell, que és molt suau".