

## Elevar la cuina tradicional a alta cuina

### EL PLAER DE GUIJAR

Hem llegit el llibre del gran cuiner Santi Santamaria "La cocina al desnudo" i hem intentat traure-li tot el suc i sobretot hem fugit de la polèmica. Creiem que el periodisme gastronòmic no ha arribat a aprofundir en l'essència de la cuina de Santamaria i ha airejat, sense massa trellat, les diferències entre Ferran Adrià i ell.



Som-hi:

Santi Santamaria fa una defensa de la seua ètica del gust i la resumeix en sis punts que ara intentem explicar-vos.

-Valors culturals: "Cal acceptar l'existència d'una història culinària que ens condiona i ens fa ser com som. La nostra cultura gastronòmica és la nostra expressió. Pertanyem a una Europa on el culte a la taula és com una religió.

-Allò natural: Cal utilitzar productes de temporada seguint les estacions i rebutjant substàncies químiques alienes al producte. Cal transformar els aliments sense destruir-los, tot mantenint i potenciant-ne el sabor.

-L'evolució: Cal avançar en l'exercici de la professió a través de l'experiència, millorant els processos productius gràcies a les noves tecnologies.

Cal promoure una cuina on la síntesi siga un valor i la senzillesa una forma d'expressió per a fer comprendre a la societat l'art de la cuina.

-L'aspecte social: El cuiner ha d'implicar-se, fer sentir la seua veu entre els corrents que desitgen una societat més justa i solidària.

-Artística: La cuina, com a acte de creació, és una més de les nostres Belles Arts. Emocionar a més d'alimentar és el meu objectiu. La meua modernitat no és l'estètica superficial sinó la sublimació del sentit del gust interior.

.Universal: Hem de ser locals i alhora universals. Hem de buscar les nostres veritats gastronòmiques sense renunciar a les influències dels altres i a nous productes d'altres cultures de tot el món, però sempre la nostra cuina ha de ser l'eix i s'ha de percebre la nostra terra.

Per altra banda Santi reivindica els deu manaments que van disposar els cuiners francesos Christian Millan i Henri Gault.

- 1.-Rebutjar les complicacions inútils.
- 2.-Reduir el temps de cocció i recuperar la cocció al vapor.
- 3.-Practicar cuina estacional de mercat i utilitzar producte fresc.
- 4.-Alleugerir la carta per a poder treballar només amb producte fresc.
- 5.-Evitar adobats i "faisandages" (orejar la carn per a reblanir-la).
- 6.-Eliminar salses pesades, blanques i torrades.
- 7.-Tornar a la cuina regional.
- 8.-Interessar-se per les tècniques d'avantguarda.
- 9.-Buscar una cuina dietètica.
- 10.-Ser inventiu.

Al llibre, Santi Santamaria també fa lloances, a més de crítiques, al gran Ferran Adrià. Com també li'n va fer a Santi l'escriptor i gastrònom Manuel Vázquez Montalban: "Santi ha sabut rescatar els plats de la cuina tradicional i elevar-los a l'alta cuina".

Salut i bon profit

## **El plaer de guisar © Josep Ruiz i Casimir Romero**

18 març 2010

Una notícia de VilaWeb.cat

Edició GENERAL

<http://www.vilaweb.cat>

[Enllaç permanent](#)