

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Raúl Linares Pinzón

El guanyador del primer concurs de la gamba fou alumne de l'Institut Guillem Colom

A vui tenc el plaer de conversar amb el chef Raúl Linares que s'ha convertit en el guanyador del primer concurs internacional de la gamba de Sóller. El concurs, duit a terme el passat dilluns dia 20, ha estat organitzat per l'Ajuntament de Sóller, Can Boqueta, Tres Cultura i Ajonegro. A més ha comptat amb un bon grapat de col·laboracions d'empreses de la Vall i d'arreu de les Illes. En aquesta primera convocatòria el jurat, que suma cinc estrelles Michelin i set sols Repsol, ha estat compost per la presidenta de la Reial Acadèmia de Gastronomia, Lourdes Plana i els cuiners Ricard Camarena; Maca de Castro; Kristian Lutaud i Marc Fosh.

Des de les 11 hores del matí i fins quasi les 2 del migdia el sis finalistes (escollits d'entre una trentena d'aspirants) han presentat el plat al jurat i han demostrat que el nivell de la nostra gastronomia és molt alt.

La resta de finalistes han estat:

- Álvaro Abad Garcia (Alacant) amb una gamba de Sóller confitada en suc de 'blanquet', brou de ciurons acidulat, tubercles i arrels.

- Metus Mustafa Demir (Mallorca) Gamba de Sóller fumada amb patata confitada amb safrà, cruixent de sípia i salsa cremosa de gambes.

- Juanjo Sales Segura (Castelló). Gamba de Sóller amb aguachile mediterrani.

- Javier Ruiz Marin (La Rioja) Gamba de Sóller al vapor de palo, fonoll envinagrada en vichyssoise.

Cal Destacar la participació del solletric Lluís Got Torres que ha fet una gran participació amb un trempó líquid amb gamba de Sóller i envinagrada. El plat guanyador ha estat elaborat per Raúl i deixarem que ell ens el presenti:

- Raúl, en primer lloc enhorabona. Com te trobes ara mateix i amb quin plat has guanyat el concurs?

- Doncs estic molt content ja que tenia moltes ganes d'aquesta participació. Feia molt de temps que no venia per



Sóller i me tenia ganes de tornar-hi. El plat que he presentat es diu *Triada de Gamba de Sóller, atemperada en su jugo, huevos rotos y croqueta*.

- Com has preparat el plat i per què l'has escollit?

- Realment el plat era la tercera vegada que el feia tal i com havia de sortir al concurs. Abans havia fet altres proves, però el plat final i la seva presentació no la tenia escollida fins fa poc. Amb la feina

«Recordo anar a pescar al Portixol de petit i en arribar a casa la padrina ens feia un bon brou de peix, quasi caldereta»

i tot tampoc tenia gaire temps per anar fent proves.

- Què li aporta la gamba de Sóller al plat, com l'has cuinada?

- He partit de la tradició. Recordo anar a pescar al Portixol de petit i en arribar a casa la meua padrina ens feia un bon brou de peix, quasi una caldereta. D'aquest record he partit i li he anat afegint la tècnica que he anat adquirint aquest anys de feina, fins a tenir el plat compost. La gamba l'he cuinada de forma molt delicada, sols marcada i acompanyada amb el brou. Després he fet com un caneló de patata farcit amb els ous, que era una referència al restaurant on faig feina. També hi anava amb una croqueta bé de safrà i tap de Cortí i damunt un tartar de gamba vermella i

un toc de salsa picant. Se pot dir que el plat va sorgir de forma natural al tenir present les referències que us he contat. I després sols vaig tenir que anar perfeccionat i pulint alguns detalls. Els tres darrers dies han estat fonamentals per decidir com presentar el plat.

- On treballes actualment?

- Treballo a Voro (Canyamel), amb el xef Álvaro Salazar que té una estrella Michelin.

- Com ha estat el teu procés formatiu?

- Vaig estudiar a l'institut de Sóller, vaig fer un Erasmus a Lyon (França) i les pràctiques al Bite amb Igor Rodríguez. Després hem vaig treure el superior de cuina. Després vaig fer feina en un 5 estrelles a la platja de Palma. I ara els darrers anys he passat per Argos, Riamundo i ara estic a Voro.

- Haves participat mai en un concurs de cuina? T'hi tornaràs a presentar?

- He participat en alguns concursos, i entre això i la feina pens que és l'experiència que he anat agafant. Sobretot confiança en la feina d'un mateix. Si me surten més concursos tal vegada també m'hi presenti. Sobre tot amb l'empenta que ara he rebut.

- Quin consell donaries al joves aprendents de cuina?

- El més importat tenir autocrítica, que facin allò que els agrada i si volen alguna cosa que vagin a per ella, que no afluixin. Sols amb la bona feina poden aconseguir bon resultat.

Moltes gràcies i enhorabona xef!

CUINA DE TEMPORADA:

Cruixent de gamba amb crema de mango

INGREDIENTS (4 persones)

- 20 gambes de Sóller grans
- 300 grams de fideus d'arròs
- Un blanc d'ou
- Sal i pebre bo blanc
- 1 mango

ELABORACIÓ:

- En primer lloc pelam el mango, el trossejam el trossejam i el trituram ben finet, juntament amb una cullerada de vinagre i 3 d'oli. Ens ha de quedar una crema untuosa. Rectifiquem de sal.
- Després pelam les gambes i a part montam el blanc d'ou a punt de neu.
- Ara montam unes broquetes amb les gambes.
- Dins una olla amb abundant aigua feim bullir 4 minuts els fideus. Després el colam i refredam.
- Per a acabar el plat passam les gambes pel blanc d'ou i les embolicam amb els fideus bullits. Tornam a passar de nou per blanc d'ou. Ara sols queda fregir fins que quedin ben cruixents i servirem amb la salsa de mango.
- Les pells de les gambes les podem usar per a fer una salseta tipus Americana, una mantega de gambes o usar-les per a reforçar un brou de peix.



ESCOLA DE CUINA:

Gamba de Sóller:

- Aquest preuat crustaci marí és de l'espècie *Aristeus antennatus* però aquí se la coneix com 'gamba vermella' o, directament, 'gamba de Sóller' (encara que també és molt popular a d'altres caladors de l'Illa com a Andratx).
- La seva fama ve de lluny. Es diu que els romans ja utilitzaven la gamba vermella per a l'elaboració del garum, una salsa de peix a la que atribuïen poders afrodisíacs. Avui dia podem trobar-les protagonitzant sabrosos plats: gaellades, calderetes, paelles, brous de peix o acompanyades d'una picada d'all i julivert... No obstant això, una de les més suculentes formes de cuinar-les és, potser, la menys sofisticada: a la planxa i amb un punt de sal. Per menjar-les, també és millor amb les mans i aprofitant el suc dels caps.
- La gamba vermella és un dels productes estrella de la flota balear. Es pesca majoritàriament amb 'gamberes' (barques de bou).