

Parlem de cuina

Mètodes de cocció (II). Avui, brous sense aigua by Ricard Camarena

Seguint el tema que encetàrem la setmana passada sobre mètodes de cocció i sense perdre el fil conductor, avui farem un petit viatge gastronòmic a València.

Fa uns pocs dies vàrem tenir el goig sopar al restaurant de Ricard Camarena. Una experiència molt gratificant i que ens submergí dins un món de textures, colors i sabors complexos, treballats i alhora senzills, evocant als productes de la terra i a una cuina feta amb seny. Ricard ens explicà la seva filosofia: respectar el que ens dóna la terra. Bàsic i obvi, però que, a vegades, s'oblida molt fàcilment en benefici de tècniques bigarrades, amalgames de sabors i colors que no ens deixen gaudir d'allò que és bàsic: el bon producte.

Doncs amb aquesta idea, Ricard ens presentà un menú degustació que al llarg de quasi tres hores i com si d'un espectacle es tractes va fer desfilar davant nosaltres el millor de la seva cuina i la seva terra.

Cada plat tenia el seu lloc a la carta, res sobrava, res faltava. Menciò també es mereix el servei de sala, impecable. El mateix Ricard Camarena també servia alguns dels plats i ens els presentava amb la mateixa passió i delicadesa amb que els havia cuinat.

Un ambient acollidor, una atenció professional i perfecta. Veure els cuiners com treballen amb atenció allò que degustarà i sobretot adaptant cada menú al comensal. De fet, cada client menja una selecció diferent de plats en funció de gustos, preferències, al·lèrgies. Tot encaminat a que la experiència "Camarena"

sigui 100% satisfactòria.

Infusió freda de verdures, herbassana i pebre bo; amanida freda de cranc; bullabesa de gamba roja; paletilla de xot amb amanida de cogombre valencià, iogurt i aigua de roses o ostra valenciana, advocat, sèsam i orxata de garlanga; foren algunes de les més de 20 elaboracions del menú. Difícil destacar-ne alguna per sobre les demés. Com ja he comentat amb anterioritat cada plat ocupava el seu lloc just en el menú.

Una vetllada que mai oblidarem, segur. Hi heu d'anar per a provar-ho, us ho recomano.

Ricard Camarena

Amb aquesta filosofia de treball sobre el sabor, producte i bon servei, Ricard ha aconseguit tres vegades l'Estrella Michelin ("Arrop", "Arrop València" i "Ricard Camarena Restaurant") i també revalidar els tres sols Repsol per al seu actual restaurant gastronòmic. A més del restaurant principal, Ricard també compta amb altres locals: "Canalla Bistro", "Central Bar" al Mercat Central de València; "Ricard Camarena habitual" al Mercat de Colom; i "Ricard Camarena Lab" by Muñoz Bosch, el cervell de la seva cuina, el centre de R + D i aula de formació gastronòmica on es donen cursos. Ricard Camarena va cursar els seus estudis a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de València, alhora que els va completar amb breus estades en restaurants de dins i fora de la Comunitat Valenciana. En acabar els seus estudis va decidir arrendar al restaurant de la piscina de Barx, una població prop de

Gandia (València), i va optar per anar forjant el seu propi estil de cuina indagant en les arrels del receptari tradicional valencià i en els seus característics productes. Després de tres anys en què va afermar una clientela i una cuina cada vegada més sòlides, va decidir juntament amb la seva dona M^a Carmen Bañuls donar un gran salt i muntar a Gandia el restaurant "Arrop".

Al gener de 2006 va ser proclamat "Restaurant Revelació" al Madrid Fusión.

Un any després Camarena va ser nomenat millor cap de cuina per l'Acadèmia Valenciana de Gastronomia i va aconseguir la seva primera Estrella Michelin per Arrop Gandia.

De llavors ençà la seva trajectòria ha passat de reconeixement en reconeixent i de premi en premi. Això sí, no se li ha pujat l'èxit al cap i Ricard sempre es caracteritza per la seva senzillesa, proximitat i ganes d'ensenyar i ganes de millorar dia a dia. Una de les seves darreres aportacions a l'univers gastronòmic actual han estat el brous sense aigua. El que a priori pot parèixer una contradicció, es converteix en una cosa de lo més normal quant ho sents de la boca de Ricard.

És possible fer un brou sense aigua? A primera vista sona a bogeria, però a la cuina de Ricard Camarena ho han aconseguit. En la seva recerca constant del gust, el cuiner va invertir el procés de l'elaboració de brous i en lloc de fer una cocció llarga amb aigua a foc molt lent, va provar amb diferents pressions, sense aigua i amb temps curts. Així va descobrir com fer brous sense aigua. La idea és aconseguir brous, fons i fumets sense utilitzar aigua i aprofitant cada un dels sucs de les matèries primeres que han



cuinat. Segons el producte que es vagi a utilitzar se li dóna un tractament diferent depenent de la quantitat de líquid que té al seu interior. Tot baix l'efecte de l'alta pressió. Bàsicament es tracta d'aprofitar tot el líquid que l'ingredient té en el seu interior. Per això es pica molt bé i se'l sotmet a una cocció, podríem dir extrema, molts pocs minuts en olla a pressió, el que provoca la sortida de tots els sucs.

<http://www.ricardcamarena.com>. C/ Sumsi nº 446005 - València Tel. 96 335 54 18

<https://www.youtube.com/watch?v=2eamtx6Fr7w>

http://cadenaser.com/emisora/2015/11/09/radio_valencia/1447070621_894468.html

<http://www.libreriagastronomica.com/es/libro/caldos-ricard-camarena-broths>

Bona setmana i ens trobam aquí mateix seguint xerrant de més sistemes de cocció. parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com

Juan A. Fernández



Divulgació

Espècies invasores

Per desgràcia, torna a entrar a dins l'actualitat de la comarca la detecció de vespes asiàtiques a la nostra vall. Com ja parlàrem a un article específic de vespes asiàtiques, és molt important trobar els nius a les primeres fases de l'entrada d'aquesta vespa, ja que si no s'aconsegueixen destruir aquests nius, les femelles l'abandonaran abans de l'hivern per enterrar-se a llocs impossibles de descobrir, i cada una d'elles donarà lloc a un nou niu l'any que ve. Per aquest motiu, quan aquestes vespes colonitzen un nou territori, creixen de forma exponencial, fent possible el seu control a les primeres fases, però sent pràcticament impossible eradicar-les un cop s'han establert. Per això des de les institucions es demana tan insistentment el suport de la població, ja que si no s'aconsegueix abans d'aquest hivern, després serà francament difícil.

Però aquest cas no és el pitjor quan parlem d'espècies invasores, ja que almenys l'abella asiàtica o el becut de les palmeres han entrat de forma accidental. Hi ha altres espècies invasores que han entrat a Mallorca com a un negoci d'alguns, i que acabarà fent molt de mal a la resta de fauna local. Segurament

els que l'han importada en un principi no eren conscients del que feien, i per això encara és més important que tots ens conscienciem amb aquests temes. Estic parlant sobretot de la tortuga de Florida. Aquestes tortugues varen estar molt de moda per ser molt resistents, mengen qualsevol cosa, la facilitat de sobreviure que



tenen i la seva velocitat de creixement feien que fos molt fàcil tenir-ne una a casa, ja que són animals que pareixen fets per resistir als nius més desastres de qualsevol família. Però aquestes mateixes qualitats són les que la fan tremendament perillosa. Si el que la té se'n cansa, és molt fàcil amollar-la a un torrent o a s'albufera, pensant que s'està

"alliberant" a aquest pobre animalet, però el que realment està fent, molt probablement sense ésser conscient, és amollar un animal invasor, que s'alimentarà de la fauna local fins a destruir-la.

També a la Serra tenim l'exemple dels coatis, un carnívor de fins a 8 kg de pes, que es menja tot animal que es troba, sense importar-li si és un conill o un ferreret. Segurament aquesta plaga també va començar com les tortugues, algú que se'n va cansar de tenir-los a casa i pensant que els feia un favor els va alliberar, sense tenir en compte el mal que estava causant a la fauna local.

Però exemples d'això n'hi ha per tot arreu. Un exemple és el cranc vermell americà als rius de la península, on l'administració ha entrat dins una gran incongruència. Per evitar que es continuïn introduint més crancs d'aquesta espècie, ha prohibit qualsevol ús comercial d'ells. Però el que ha suposat això ha estat que com que ja crien ells sols als rius, la població ja s'està disparant sola, i els únics que feien un control d'aquestes poblacions, que són els pescadors, també han vist prohibida la seva activitat. Per tant, fent una norma per intentar controlar l'entrada d'aquesta espècie invasora, el que han aconseguit realment és que els que pescaven per vendre'ls ja no ho puguin fer, i d'aquesta

manera cronificar encara més el problema. D'això en podríem parlar durant hores, a causa del gran nombre d'animals i plantes invasores que s'han entrat a Mallorca, i per tant només posaré un exemple més, aquest cop d'un insecte que va entrar ja fa molts anys de forma accidental. Estic parlant de la formiga argentina, aquesta formiga petita que tan bé s'ha establert a Sòller, ja que ara molta gent pensa que és la formiga d'aquí, però realment no fa tant que va entrar i per tot on ha arribat ja ha substituït completament a les formigues autòctones, i no és difícil veure nius de diferents aus on les formigues fan abandonar els nius als pares i es mengen les butzetes. Amb això el que vull dir és que abans d'amollar qualsevol espècie d'animal o planta que no sigui d'aquí ens ho hem de pensar dues vegades, ja que pensant fer un bé podem fer molt més mal a l'ecosistema local del que pareix. I per l'altre costat, insistir en la necessitat d'actuar davant les espècies invasores de forma ràpida, com s'està intentant fer amb la vespa asiàtica, abans que es converteixin amb espècies invasores incontrolables com el becut o la formiga argentina.

Andreu Oliver

