

Parlem de cuina

In memoriam Carlos Ruiz de Vergara Gil

Avui estic molt trist, m'he assabentat de la mort d'un bon amic, un bon professional de la cuina i un bon mestre. Carlos Ruiz de Vergara ens ha deixat després de sofrir un ictus que no ha pogut superar. Per això, i com a recordatori a la seva persona, m'agradaria recuperar, si hem permets, l'article que vaig fer amb ell per aquest setmanari. I que fou el bessó d'una bona amistat de llavors ençà.

Article publicat el Setmanari Sóller dia 27 de Juny de 2009



Aprofitant la presentació de la setmana passada de l'exposició "Cuina de Paper", avui tornarem a parlar de llibres, i aquest cop un de molt especial per mi. Fa uns mesos vaig tenir l'oportunitat de coincidir a Madrid, amb un bon grup de professors de cuina durant el transcurs del concurs *Spain Skills*. Una setmana plena de feina, però també de coneixements i aprenentatge. Aprenentatge basat en l'intercanvi d'opinions, experiències i de formes de treballar diferents. Aquella setmana vaig conèixer a Carlos Ruiz de Vergara, el representant de la comunitat de Navarra, professor de cuina i autor d'alguns llibres de cuina, dels quals va tenir l'atenció de regalar-nos-en alguns a tots els companys.

Cocinar con Trufa (EGN comunicació, 2006), desvetlla clarament una de les passions d'en Carlos, la tòfona; o com ell presenta en el llibre «este tesoro negro». El llibre està dividit en tres capítols que ens presenten tots els aspectes d'aquest preuat fong:

- ¿Qué es la Trufa?
- La trufa en la cocina
- Recetas

I és precisament en aquest darrer apartat on vull posar-hi èmfasi, a la més desconeguda qualitat de la tòfona; el poder formar part d'unes exquisides postres. Com les que ens proposa Carlos: «*Flan trufado, tarta de trufa o crema inglesa trufada*», entre altres suculentos propostes.

I com que jo sóc de provar coses noves, el primer que vaig fer quan vaig arribar a casa va ser posar-me el davantal i fer alguns dels postres del llibre, així que per al sopar de pares que férem a l'institut presentàrem la

Tarta de tòfona, que dit sigui de pas, va tenir un gran èxit.

Parlant amb en Carlos li vaig demanar consell per adquirir bones tòfonas:

«*De lo de conseguir trufas frescas, yo tengo varias direcciones, muchas de ellas no son de Navarra, si no de Teruel, concretamente de Sarrión, que es el pueblo trufero por excelencia del Maestrazgo. Esta comarca del maestrazgo está repartida entre las provincias de Castellón y Teruel. El pueblo más conocido de la parte de Castellón es Morella. Las veces que necesito pedir trufas, suelo llamar a la empresa Manjares de la Tierra, sita en Sarrión.*

Hay otra empresa que también trabaja muy bien, que se llama Viveros Bertolín, y sus dueñas pertenecen a la asociación de mujeres de Sarrión, quienes publicaron un librito de recetas con trufa al que dieron un premio Gourmand. Cualquiera de estas dos te pone en menos de 24 horas cualquier pedido de trufas frescas en destino.

Eso sí, procura hacer un pedido que compense los costes del porte. Te cuesta lo mismo que te envíen 20 gramos que 50 (va por peso las tarifas que te vayan a cobrar). En mi opinión, lo mejor es comprar las trufas enteras, sin cortar ni partir (durán más), e indicar cuánta cantidad de trufas frescas quieres, ellas ya se encargan de seleccionar unal que se ajuste a lo que tú necesitas (...)

(...)En fin, que seguiremos en contacto. GRACIAS POR TODO (que es mucho), y pasa buenos días de verano. Un saludo. Carlos».

Però no tan sols de Trufa viu l'home, així que Carlos també ens proposa altres possibilitats literàries i gastronòmiques: *Fungi, el placer de cocinar con setas* (EGN comunicació, 2007) i *Cómete la crisis, un mes de recetas apañadas para bolsillos en apuros* (EGN comunicació 2008).

Sense dubte unes més que interessants interessants propostes.

Vull aprofitar aquestes línies de nou per donar les gràcies a Carlos pel seu regal i els seus coneixements i enviar una gran i afectuosa abraçada als demés companys de l'*Spain skills*: Roberto, Francisco Javier, Ricardo, José María, Fernando, Alonso, Nacho, Mario, Manuel, Pepe, Javier, Jesús, Julio i com no, abraçades també a las dones, Teresa, Laura i Julia.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a set dies. Podeu enviar les vostres propostes al correu parlemdecuina@hotmail.com. Us recordo de nou, que a partir d'aquest dilluns, ja podeu veure l'exposició «*cuina de Paper*» al museu de la Mar del Port de Sóller. (juny2009)

Crec que la millor forma d'acomiar-nos d'en Carlos és recordant les seves paraules, els seus fets i la seva amistat. DEP Carlos Ruiz i una abraça de condol a la seva esposa Patricia.

Juan A. Fernández



Col·laboració especial

Frenem els plàstics

La contaminació per plàstics és un dels principals problemes ambientals i econòmics d'aquesta dècada, la demanda europea de plàstic ronda els 49 milions de tones a l'any, de les quals el 40%, uns 20 milions tones es destinen a envasos d'usar i tirar. Del plàstic d'usar i tirar, a més de no encaixar en l'economia circular, solament es recicla en un 30%. El 70% restant acaba en abocadors, incineradores i abandonats en l'entorn.

Si ens centrem en Mallorca, Amics de la Terra va recollir 95.000 unitats de residus en les neteges que va realitzar solament durant el primer semestre del 2017 (febrer, maig, juny i juliol) en les 12 recollides realitzades en tres platges de Mallorca (és Torà, Peguera; sa Canova, Artà; es Caragol, Santanyí) i dins del projecte Blue Island Med que realitza en col·laboració amb el Consell de Mallorca. D'aquests gairebé cent mil ítems, un 78,2% eren de plàstic, dels quals la majoria microplàstics, i un 14,5% era paper, amb una alta representació de burilles. Malgrat el servei diari de neteges de platges municipals en temporada turística, seguia havent-hi una gran presència de microplàstics. Les persones voluntàries d'Amics de la Terra Mallorca que van realitzar les neteges i caracteritzacions de residus es quedaven atònites de les grans quantitats de microplàstics presents en cada neteja i mateixa zona malgrat fer una recollida exhaustiva d'ells en cada acció. Horròritza pensar com estan els fons marins si el 70%

dels plàstics acaba en el fons marí enfront del 15% que arriba a les platges.

Molts dels plàstics que arriben al mar provenen del que arrossega els vessaments quan plou, com s'ha denunciat diverses vegades a la platja de Palma, a causa d'una insuficient neteja i l'incivisme de moltes persones que abandona envasos o usen tovallolletes que tiren al vàter, i la insuficient capacitat de la depuradora quan hi ha pluges torrencials.

La situació és alarmant, ja que si el cicle de producció de plàstic segueix incrementant-se al ritme actual, en 2050 s'hauran quadruplicat les xifres actuals, amb més plàstics que peixos en el mar.

Els usos innecessaris atribuïts a aquest material "d'usar i tirar" són els que estan generant seriosos impactes ambientals, i també econòmics: els costos ambientals ocasionats pels envasos de plàstic s'estimen en 15.000 milions d'euros, com assenyala el recent estudi publicat per Amigos de la Tierra i Residuo Cero Europa Al Desnudo. L'estudi, també desmenteix que els envasos de plàstic eviten el malbaratament alimentari, com defensen els productors. Amics de la Terra Mallorca sol·licita mesures encaminades a la reducció de l'ús de plàstics d'usar i tirar, el foment de materials duradors i reutilitzables, la millora dels sistemes de reciclatge i l'engegada d'incentius que evitin l'abandó, com els sistemes de retorn.

Amics de la Terra Mallorca