



La ruta de la jove excel·lència

Oriol Llavina, de Gelida (Barcelona), ha estat nomenat enguany Cuiner de l'Any en el darrer Fòrum Gastronòmic de Girona gràcies a la seva combinació de cuina tradicional i innovadora. Junt amb ell, però, hi havia cinc finalistes que també destaquen per la seva excel·lència: la cuina ecològica de Lola Puig, el compromís de Joan Maria Ribas, la tècnica d'Artur Martínez, la senzillesa de Rafael Peña i la combinació de dolç i salat de Santi Rebés i Fidel Puig. Tots ells conformen un recorregut per les cuines de la jove excel·lència, que bé valen una ruta per aquesta Catalunya gastronòmica.

Baix Empordà > Osona > Alt Penedès > Barcelonès > Vallès Occidental >

Lola Puig. El Fort

Ullastret, Baix Empordà

Carpaccio de carxofes amb foie

Ostres escabexades al moment amb mosaic de verdures i vinagreta suau

Crema de llenties amb escalivada de conill

Garroines amb botifarra negra i all tendre

La cuina ecològica i l'ús de productes autòctons és el seu principal segell. De fet, compta amb un hort propi d'on surten el 70% dels productes que utilitza a la seva cuina. Lola Puig va aprendre a cuinar de la mà el seu avi, que li va transmetre la passió pels productes naturals, i una llarga estada a Mèxic li va permetre conèixer la cuina orgànica, que la va fascinar. Des de que està al capdavant d'El Fort, s'ha preocupat especialment per utilitzar sempre productes ecològics, autòctons de la zona i de temporada, per tal de garantir-ne la màxima qualitat. A més, forma part del moviment Slow Food, que precisament defensa aquest tipus de gastronomia. Com a complement, ofereix carta d'aigües, esmorzars típics de pagès i fins i tot menús nupcials ecològics.

Joan Maria Ribas. Melba

Vic, Osona

Medalló d'entrecot de vedella Bruneta dels Pirineus amb suc de carn

Colomí rostit i desossat amb codony rostit i el seu salmís

Crema de patata bufet morada amb ou escalfat i oli amb tòfona

Amanida tèbia de verdures d'hivern amb vinagreta de mòdena

Joan Maria Ribas ha passat per alguns dels principals restaurants de Catalunya, inclòs el Pou Dolç, de Barcelona, reconegut per la Guia Michelin, i El Tiburón del Port d'Aiguadolç de Sitges. Des del 2004 està establert a Osona, on va començar amb el restaurat el Magatzem, primer, i amb el Melba posteriorment. La seva recepta és ben senzilla: buscar un bon producte -preferentment ecològic-, oferir una cuina fresca i de temporada i donar als clients un servei i un tracte sincers. Defineix la seva cuina com una gastronomia de compromís, i per exemple ha deixat de cuinar fetge d'ànec perquè aquest s'obté a partir d'un gran patiment de l'animal. També forma part d'Slow Food i el 70% de la seva carta són productes ecològics, perquè considera que ofereixen els sabors genuïns dels aliments. El peix, per exemple, és salvatge, i les matèries primeres procedeixen de petits productors que realitzen la tasca artesanalment.

Oriol Llavina. El Cigró d'Or

Gelida, Alt Penedès

Llom de cervol amb llenties

i pebrot escalivat

Garrí amb llozer i pinya

Lluç amb favetes

ofegades

Cigrons amb cansalada

i bolets

Amb només 30 anys, Oriol Llavina ha estat escollit Cuiner de l'Any al Fòrum Gastronòmic de Girona 2009. El seu restaurant és El Cigró d'Or, amb vistes a Montserrat, on la cuina tradicional i la d'autor es barregen de forma natural. Llavina coneix perfectament la tradició culinària, però s'atreveix també amb les innovacions. En aquest sentit, sap treure suc d'ingredients tant quotidians com els llegums, amb l'objectiu d'oferir una cuina sincera, amb productes senzills dels quals aconsegueix ressaltar perfectament el gust. Forma part del col·lectiu Penedès Fogons, a través del qual intenta promoure la cuina d'alta qualitat i els valors enogastronòmics lligats a la seva comarca. Des de finals de desembre comparteix un projecte gastronòmic amb el cuiner Lluís Fàbrega al remodelat Mercat de la carn de Vilafranca del Penedès. Al MerCat, Llavina aposta per una cuina catalana de mercat, adaptada i creativa fidel a la seva manera d'entendre l'ofici.

