Frases del día

«Estamos en un momento de incertidumbre, hay que estimular más el cine porque si no nos vamos a quedar sin nada»
Carlos Saura
Cineasta

«Lucas nunca hizo una cinta de 'Star Wars' sentado pensando¿qué quieren ver los fans?»
Rian Johnson
Director de 'Los últimos Jedi'

Agenda imperdible

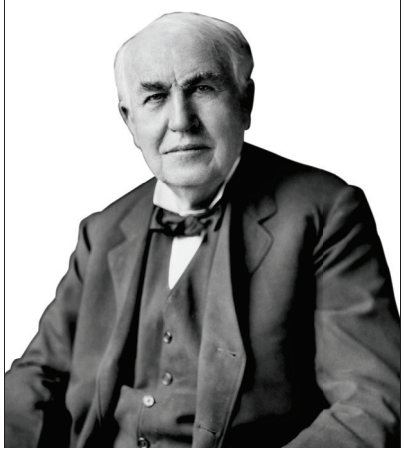
28
DICIEMBRE

Los colores de la luz
CaixaForum Tarragona organiza un taller dirigido a niños de a partir de 6 años sobre la teoría del color, la naturaleza de la luz, las ondas y de cómo lo percibimos. Será los días 28, 29 y 30 de diciembre a las 18 h.0

Efemérides

1879

Thomas Edison
El New York Herald anuncia que Edison ha inventado el alumbrado por electricidad. Entre sus inventos destacan el fonógrafo, la cámara de cine o la bombilla incandescente.



cultura & vida

Gastronomía

Eduard Xatruch Chef

«EN EL COLEGIO DEBERÍAN ENSEÑAR A **COCINAR UN FLAN**»

Entrevista. El vilasecano triunfa con su premiado restaurante Disfrutar de Barcelona, abierto en diciembre de 2014

JAVIER DÍAZ PLAZA
TARRAGONA

Eduard Xatruch (Vila-seca, 1981) cierra 2017 en la cima culinaria. El restaurante Disfrutar de Barcelona, que abrió hace tres años con Mateu Casañas y Oriol Castro, ha ganado este año su segunda Estrella Michelin, su tercer Sol Repsol y ha sido elegido por The World's 50 Best como el que tiene más potencial de todo el mundo.

La Guía Repsol dice que en Disfrutar 'los productos de toda la vida adquieren otra dimensión'.
Suponemos que se refiere a que, partiendo de productos normales, conseguimos hacer una cocina diferente, interesante y nueva para los clientes que nos visitan. Nuestro eje central de trabajo es la creatividad: cuando se aplica una nueva técnica o concepto a un producto, el resultado es nuevo. Intentamos plasmarlo de una forma que sea gustativamente muy reconocible, tenemos muy claro que cada uno de nuestros platos, más allá del tema creativo, debe estar realmente muy bueno.

¿Cómo se les ocurren esas nuevas recetas?
Uniendo trabajo, crítica y talento. No hay secreto. Nosotros trabajamos cada día en la cocina, cocinando, observando, pensando y probando. Al final, si tienes una actitud creativa, un conocimiento y un rigor, salen resultados positivos. Aunque no nos debemos engañar: como en todas las disciplinas, hacer cosas realmente nuevas, que no sean 'copias camufladas', es muy difícil. Por eso no hay muchos cocineros que practiquen una cocina al 100 % creativa.

¿Tienen musas?
El proceso creativo puede originarse de infinidad de formas. Puedes inspirarte a partir de un producto, visitar una tienda, un viaje o comiendo en un restaurante. Pero después siempre hay que dar el paso importante de hacer las pruebas, hay que probar, cocinar, probar, rectificar… hasta conseguir un resultado satisfactorio. Un cocinero puede tener muchísimas ideas, pero lo que cuenta, al fin y

!

Discípulo de El Bulli
Xatruch se formó en la Escola d'Hoteleria de Cambrils y trabajó cinco años en El Bulli con Ferran Adrià.

Eduard Xatruch es uno de los chefs más reputados de la cocina nacional. FOTO: JOAN VALERA

al cabo, son los platos nuevos que generas, que se convierten en realidad y que prueban los clientes que van al restaurante.

¿Los cocineros se fijan unos en otros?
Si haces cocina creativa es casi obligatorio saber qué hace el resto de compañeros. Nosotros entendemos la cocina tradicional como la base, los orígenes, y en algún caso podemos utilizarla como fuente de inspiración. Pero es una opción más a la hora de inspirarse. Nos fijamos en el mundo en general. Te puede inspirar de la misma forma un *suquet* de pescado o un producto del Amazonas.

¿De niño le gustaba meterse en la cocina?
Empecé a hacer alguna cosa en la cocina a partir de los 12 años. Al principio, lo hacía para ayudar a mi madre y, en muchos casos, para que me perdonaran por alguna trastada que había hecho.

¿Dónde se fogueó?
El primer restaurante donde aprendí lo que era una cocina profesional fue Quim Font en Salou. Pero el primer sitio donde trabajé fue el Bar-Restaurante Llort de La Pineda. De todos los sitios donde he pasado guardo un magnífico recuerdo y en todos he aprendido muchísimo.

¿Los chefs se consideran artistas?
Yo me considero cocinero. Pero sí es verdad que encaras la cocina con una actitud de hacer cosas diferentes, intentar tener un discurso propio, emocionar al comensal. Nuestra intención no es la de 'llenar la barriga', sino crear emociones.

¿Abruma el ascenso social que está teniendo la cocina?
Como todo en la vida, todos los excesos son malos. Pero ¿qué tiene de malo que un cocinero sea muy mediático? Nada. Tiene el mismo derecho a ser famoso un cocinero que un futbolista o un cantante. Pero esto depende de cada persona, de cómo sea su personalidad y qué pretenda en su vida.

En la televisión hay un boom de programas de cocina.
Sí, y han contribuido a que en las casas se coma mejor. Arguiñano ha hecho mucho bien a la gastronomía doméstica y, detrás de él, muchos otros. Cuando hablamos de cocina hablamos de alimentación. La gastronomía es una parte fundamental de nuestras vidas e igual que aprendemos en el colegio a pintar o a tocar un instrumento, creo que saber hacer un plato de verdura hervida o cocinar un flan debería ser casi obligatorio. Y no es ningún disparate ni esnobismo, al contrario.

¿Por qué los cocineros más reputados son hombres y no mujeres?
Sinceramente, creo que las mujeres son igual o mejores que los hombres en cocina. En nuestro equipo hay muchísimas mujeres, en todos los cargos. Para mí es igual un hombre que una mujer y tienen las mismas opciones y capacidades en cuanto a cocina. No existe discriminación alguna al respecto. Lo que sí creo es que las mujeres se interesan menos que los hombres en dedicarse profesionalmente a la cocina.

«Los cocineros tienen el mismo derecho a ser famosos que los futbolistas»

¿Por qué?
No hace muchos años, las mujeres 'debían' estar en casa, cuidando a la familia y cocinando. La revolución ha sido cuando la mujer se ha incorporado al mercado laboral libremente. Y es normal que, si históricamente han estado en casa cocinando, antes prefieran ser abogadas, profesoras o médicos que cocineras. Intentar huir de la madre o la abuela que se pasó la vida cocinando, planchando y fregando afecta a que escojan otras profesiones. Y ligado a esto, compaginar la maternidad con los horarios partidos de la hostelería es muy complicado.

Disfrutar cierra 2017 con su segunda Estrella Michelin y su tercer Sol Repsol. Suena a premios automovilísticos.
Lo parece porque son guías propiedad de dos industrias ligadas al sector: neumáticos y petrolera. Pero tiene sentido, las dos nacieron como guías para los clientes conductores, donde el viajero encontraba las recomendaciones de los comerciales de las casas, que entre ellos se iban pasando información de dónde poder comer bien. Son dos guías que se han convertido en referentes, y que merecen un gran respeto en el mundo profesional.

¿Por qué es tan importante tener estos reconocimientos?
Honestamente, para nosotros es importante pensando en clave equipo. Somos unas 50 personas, que trabajamos cada día con la máxima ilusión con el objetivo de mejorar y de que quienes nos visitan disfruten de nuestro trabajo. Que nos reconozcan es un premio que te da seguridad y reafirma la línea que marcamos en el restaurante. Y aparte, para quien no nos conoce también es sinónimo de que si vienen al restaurante su experiencia será especial.

¿Los responsables de estas guías y los críticos gastronómicos avisan cuando van?
A los inspectores de las guías no los conocemos, por lo que si están comiendo no lo sabemos. A los periodistas gastronómicos profesionales los conocemos en muchos casos. Vienen a conocer nuestro trabajo y les mostramos lo que hacemos para que puedan valorarlo, pero comen exactamente los platos de la misma forma que lo hace otro cliente.

¿No les hacen la pelota entonces?
Nosotros la pelota no se la hacemos a nadie. Lo que sí hacemos es tratar a todo el mundo, sin excepción, con el máximo cariño que podemos.

Publireportatge

Centre Oleícola del Penedès

Ceolpe, amb la qualitat com a segell diferencial

El passat 15 de desembre del 2016 el Centre Oleícola del Penedès va obtenir el primer premi CDO (Centre de Desenvolupament de l'Oli) al millor oli d'oliva verge extra fruitat madur, premi concedit per la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus.
El 10 de maig del 2017, primer premi del seu oli El Trull a la qualitat de l'oli extra verge fruitat madur d'Espanya i Portugal, organitzat per la firma Pieralisi.

Més de 200 mostres d'olis es van presentar a concurs. En l'acte hi va participar també la delegada del Govern de la Junta d'Andalusia, Ana Cobo.

El dia 12 de maig de 2017, accèssit a la qualitat de l'oli extra verge fruitat madur, del concurs d'oli de la Fira Internacional de l'Oli d'Oliva, Expoliva 2017, la fira més important del món, que comptava amb la presència de 57 països productors d'oli.

A aquest concurs es van presentar més de 150 olis verge extra de tot el món.

Els premis, els va recollir el president de Ceolpe, Josep Solé Fons.

Aquest mateix dia se li va concedir una Menció de Qualitat (tres Gota de Oro) al concurs Internacional L'Oro del Mediterraneo 2017, a Itàlia.

Ha obtingut diferents premis a la qualitat de l'oli extra verge fruitat madur per l'oli El Trull

Ceolpe, cooperativa de segon grau formada per 14 cooperatives de primer grau (engloba 23 pobles i 6 comarques), té una producció aquest any d'uns 5 milions de quilos d'olives, un 25% més que l'any anterior, assegura el seu president des de 2009, Josep Solé.

De la totalitat de l'oli que produeix Ceolpe, un 70-75% es destina a la comercialització a través de les agrobotigues. La resta es comercialitza des de Ceolpe.

Aquesta cooperativa es va fundar l'any 1988, gairebé fa 30 anys ja. Set cooperatives del Baix Penedès van impulsar aquest projecte amb l'objectiu de crear una nova i moderna indústria transformadora per cobrir unes necessitats comunes.

L'any 2000 va construir un nou molí a les instal·lacions, més gran, per cobrir les necessitats de producció i perquè s'hi incorporessin noves cooperatives. En aquests moments Ceolpe és la cooperativa d'oli més gran de tot Catalunya.