

Restaurants amb hort

El producte de proximitat dut al màxim exponent.
Tres establiments de restauració que han fet del seu tros
particular un element diferenciador per a una cuina de terra.

TEXT FRANCESC CASTRO - FOTO ENRIQUE MARCO



Jaume Vidal es fa carre
personalment de l'hort
que abasteix la cuina
del seu restaurant a
Madrona i els Palets.





"L'HORT ÉS, PER A MOLTS XEFS, UN APÉNDIX ESSENCIAL DEL RESTAURANT"

Un hort és un finestral obert de bat a bat. Un paisatge profund d'una generositat aclarapadora. Exigeix temps, demana paciència i no poques dosis d'estoicisme, però mitiga la dedicació sota el pes d'un castell ben curull de verdures i hortalisses. Sap convertir tot esforç en cabassos d'alegria.

A diferència d'altres cultures culinàries, com la basca o la francesa, les verdures, l'hort i el territori han incidit moltíssim en la construcció de la pròpia identitat

gastronòmica, a casa nostra l'hort ha estat, bàsicament, una peça fonamental en l'economia de subsistència de les comunitats rurals. Mentre uns fomentaven, amb naturalitat i des dels mateixos restaurants, el pas de l'arada al plat, aquí el mantenien en un paper secundari. D'un temps ençà, però, disposar d'un hort és tendència. Ara és moda i no sempre ha estat així.

Perquè més enllà d'imposture, hi ha cuiners que des de la sinceritat més absoluta tenen en l'hort un apèndix del restaurant, un recurs indispensable per a la seva feina. És el cas del Bresca, a Cambrils. La Plaça, de Madriu-Manya, o Ca na Toneta, de Caimari, Mallorca. Tres establements que, malgrat les diferències, han fet dels horts un actiu imprescindible de la seva cuina. També, una revindicació del país que trepitgen, de la memòria i la pagesia, de la senzillesa, la coberença i les petites coses del menjar. Sense artificis ni parafarmàlies. Una actitud, sovint i per desgràcia, massa oblidada.

CA NA TONETA, DE CAIMARI

Per a Maria Solivelles, la cuina és una qüestió d'ética. Una actitud i uns principis. Una responsabilitat. I Ca na Toneta, el seu bonic restaurant, situat a l'emparrada de la serra de Tramuntana, ha esdevingut el bastió amable i casolà des d'on defensa els seus postulats. Els plats, humils i basats en el receptari mallorquí, parlent de tradició, ecologia, consum responsable i respecte al país. Poc s'imaginava ella que deixar la producció musical, tornar a Caimari i agafar el relleu de la seva marxa al restaurant familiar suposaria el punt de partida

>

EL PEBRE BORD DE LES SOBRASSADES

Totom hi fastat la sobrassada, però poça gent sap que el pebre vermell de tap de cort és un dels ingredients imprescindibles per elaborar-la. La varietat, autòctona de Ses Illes, fonamental per produir el pebre bord que adoba l'apreciat embut, corre perill, perquè amb prou feines queden pagesos que n'asseguren la supervivència. És per això, per evitar-ne la desaparició, que han fomentat-ne el cultiu, que Slow Food-illes Balears l'ha convertit en la seva icona representativa. L'associació fundada per Carles Petritx hi ha pogut més de tres anys que s'ha establert a les Balears —de fet, Ca na Toneta és el seu únic restaurant—, però ja ha aconseguit engrescar pagesos locals per recuperar el genuí pebre de tap de cort, així com el formatge d'ovella roja mallorquina o el raïm de la varietat callet. Darrerament, Slow Food ha estat impulsant amb èxit la campanya Fruites d'un temps, que ja ha rescatat més de tres mil arbres de varietats il·lencques tradicionals.

CA NA TONETA. Horitzó, 21, Caimari (Mallorca). Tel. 971 51 52 26. www.caнатoneta.com

