

Reivindicació de la cuina honesta: la cuina tradicional de qualitat

L'obra literària i periodística de Josep Pla està farcida de textos sobre gastronomia. La voluntat de l'escriptor de descriure el seu entorn s'inicia l'any 1925 amb el llibre *Coses vistes* i es projecta al llarg de tota la seva obra. En *El que hem menjat* (OC XXII), però també en molts altres dels seus llibres, com *El quadern gris* (OC I), *Aigua de mar* (OC II), *El meu país* (OC VII), *Escrits empordanesos* (OC XXXVIII), *Tres guies* (OC XXX), etc., l'observació de la realitat que l'envolta, la gent i el paisatge esdevenen matèria literària.

En paraules de Jaume Vicens i Vives, Pla és “mestre i professor reconegut” en el camp de l'anàlisi i la descripció de la psicologia catalana. En les seves reflexions i descripcions sobre la cuina del país, Pla hi reclama sempre la proximitat i l'excel·lència de la matèria primera, idea que en l'actualitat es torna a publicitar amb l'etiqueta de producte Km 0.

"L'única cuina realment viable és la basada en una limitada i estricta geografia" (OC VII, 290). Josep Pla, predecessor per tant, de les reivindicacions actuals sobre gastronomia, sintetitza en aquestes paraules la tesi que desenvolupa al llarg de la seva obra sobre la cuina tradicional de qualitat, que en l'actualitat podríem anomenar sostenible o senzillament, honesta.

La Fundació Josep Pla proposa dues activitats que uneixen dos mons, cuina i literatura: *Pla a taula* i *Josep Pla, cuina i paisatge*.

Pla a taula és un àpat literari amb tertúlia gastronòmica. Una proposta d'Anna Maluquer, corresponsal poètica, que amb un treball previ amb el cuiner del restaurant, i partint de la literatura gastronòmica de Josep Pla, ens oferiran una selecció de productes i receptes mentre escoltem i comentem els discerniments culinaris de Pla. L'activitat està pensada per tal de ser iniciada a la Fundació Josep Pla, on el participant pot visitar l'Exposició Permanent “Josep Pla (1897-1981)”, i posteriorment seiem a taula d'un restaurant palafrugellenc o empordanès que ens haurà preparat un menú de cuina tradicional de qualitat. També hi ha la possibilitat d'organitzar un *Pla a taula* en qualsevol altre punt del país sempre que el cuiner del restaurant i l'Anna Maluquer l'hagin treballat prèviament.

Mireu-vos el vídeo de *Pla a taula*: <http://vimeo.com/23953322>

“Martinet havia fet el sofregit -lleuger, com havia estat indicat. Havia posat el peix a la cassola i l'aigua. Com que al fogó hi havia un foc potent, el suquet feia el xup-xup i les bombolles habituals. És un plat -l'olla o la cassola de peix - que s'ha de fer amb un cop de foc fort i ràpid. L'aire immediat s'havia saturat d'un perfum saborós -dels perfums de la cuina més elementals. En un moment determinat, Martinet suggerí la possibilitat que el guisat entrava en el punt dolç real.

-Posa la cassola a taula!“ (OC II, 486)

Josep Pla, cuina i paisatge és una proposta mixta en la qual casem alguna de les rutes o passejades literàries que descobreixen el paisatge empordanès amb la mirada de Josep Pla, amb un menú de cuina tradicional de qualitat:

- La primera proposta preparada per la Fundació Josep Pla comprèn la visita guiada a l'Exposició Permanent “Josep Pla (1897-1981)”, una passejada a Calella i, finalment, a Sant Sebastià on dinem al Restaurant El Far.
- Per als dijous dels mesos de maig i juny, l'Hotel Alga ofereix, de forma exclusiva per als seus clients, una passejada per Calella de Palafrugell i el camí de Ronda fins a la Marineda i el dinar al restaurant de l'Hotel amb un menú de l'arròs negre.

-
- La tercera modalitat de *Josep Pla, cuina i paisatge* consta d'una Ruta Josep Pla per Palafrugell i Pals i dinar al restaurant Pa i Raïm de Palafrugell, amb un menú d'arròs a la cassola empordanès. La propera convocatòria per a **públic individual és el diumenge, 29.05.11.**

“Aquest arròs negre té per base un succulent, estudiat i parsimoniós sofregit. En termes generals, l'arròs del nostre país no seria tal arròs si no tingués per base un sofregit. Però, de sofregits, n'hi ha de moltes maneres. Un sofregit pot ésser una obra d'art i pot ésser una improvisació frívola, infantil, impremeditada i barroera. Jo crec que el que dóna la qualitat al sofregit és la ceba. Jo crec que el que rebaixa, fins a destruir-la, la qualitat d'un sofregit és el tomàquet, el tomàquet utilitzat en quantitats excessives. Els països -gairebé tot Catalunya- que fan els sofregits a base de tomàquet presenten arrossos pèssims. En els sofregits per a l'arròs de l'Empordà Petit, el tomàquet hi és utilitzat en proporcions molt petites. El nostre sofregit és a base de ceba. Per això els arrossos que presentem són excelsos. El sofregit amb gran preponderància de ceba condiciona el color del plat i fa l'arròs negre. El sofregit amb gran preponderància de tomàquet fa l'arròs groguenc, fat i insípid.” (OC VII, 322)

Si teniu un grup organitzat: feu la vostra comanda!

Pla a taula

1. Fundació Josep Pla: visita lliure a l'Exposició Permanent “Josep Pla (1897-1981)”
2. Restaurant: Àpat literari i tertúlia gastronòmica

Grups: mínim 20 persones
Preu: 44,00 € /pers.
Reserva: info@fundaciojoseppla.cat - 972 30 55 77

Josep Pla, cuina i paisatge

1. Fundació Josep Pla + Ruta Josep Pla
2. Restaurant: menú de cuina tradicional de qualitat

Grups: mínim 20 persones
Preu: 42,00 € /pers.
Reserva: info@fundaciojoseppla.cat - 972 30 55 77

Calendari d'activitats guiades



Si no voleu rebre més la nostra informació reenvieu-nos aquest correu escrivint la paraula "baixa" en el tema del missatge. Les vostres dades figuren en el fitxer denominat "Adreces" de la Fundació Josep Pla. Podeu exercir els vostres drets d'accés, rectificació i oposició tot adreçant-vos a la Direcció de la Fundació.

