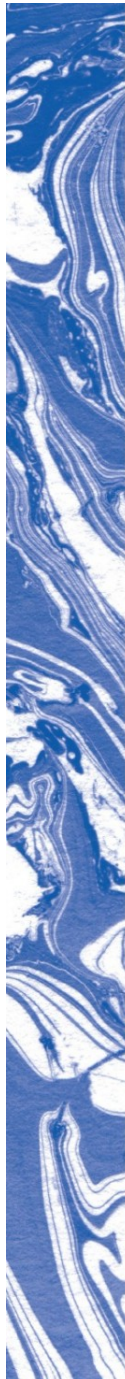


Els millors plats del món



Edición a cargo de

SUSAN JUNG

HOWIE KAHN

PLATOS

CHRISTINE MUHLKE

PAT NOURSE

ANDREA PETRINI

CON

DIEGO SALAZAR

RICHARD VINES

FIRMA



Portada del llibre "Platos con firma" | Cedida

La cuina està de moda, és una obvietat que no es pot negar i que es percep arreu on miris, superant fins i tot les restriccions derivades de la pandèmia que s'han acarnissat amb especial virulència amb la restauració. És un gran contenidor on hi cap tot i on tot serveix.

Salut, proximitat, elitisme, esnobisme, luxe, preus astronòmics, sofisticacions màximes, senzillesa extrema, qualsevol cosa serveix d'esquer, de reclam, d'anunci, de camí a seguir. Tot val, des de les cobejades estrelles Michelin als plats tradicionals de l'avia. I com que, a més és un camp prou subjectiu i eteri que permet tota mena d'aproximacions, d'interpretacions i de valoracions, l'èxit és segur s'agafi per on s'agafi.

I si parlem de cuina segur que tots, sense excepció tenim un o diversos plats que en podríem dir de capçalera, aquells que associem a un moment especial feliç i que ens agrada reviure amb les petites o grans variacions que sempre porta aparellades el pas del temps.

Doncs bé, seguint una mica aquesta idea de fons, un grup de gastrònoms d'alt nivell, vinculats a revistes, diaris, festivals i rànquings gastronòmics d'arreu del món, Susan Jung, Diego Salazar, Pat Nourse, Christine Muhlke, Howie Kahn, Andrea Petrini i Richard Vines han impulsat *Platos con firma*, una iniciativa que publica Planeta Gastro i que vol ser un recorregut històric, una referència i un homenatge als plats que ells consideren més influents al llarg dels últims tres-cents anys.

I sí, probablement i tal i com passa sempre en tota tria, la selecció no serà sempre cent per cent al gust de tothom, però el cert és que la selecció és força eclèctica i variada i, sobretot pel que fa als més antics i tradicionals, s'hi recullen les essències de la gran cuina i aquells plats que han sobreviscut al pas del temps amb èxit i solidesa. Per localitzar el primer ens toca viatjar a França i anar fins l'any 1686.

En un cafè, Le Procope, situat davant la Comédie Française, el sicilià Francesco Procopio dei Coltelli va popularitzar els gelats, fins aleshores patrimoni dels rics, canviant sucre pel mel i afegint sal al gel per accelerar el procés. Balzac, Victor Hugo i Robespierre en van ser consumidors habituals. Val a dir que el local encara està en funcionament. Cent anys més, a Londres, Thomas Rule, propietari del Rule, el que avui és el restaurant més antic del Regne Unit, va començar a servir el gall fer vermell, un plat de cacera de gust singular i que, tot i estar lluny dels seus temps d'esplendor, encara figura a la carta.

I per tancar el pòdium d'antiguitat, tornem a París a l'any 1800. Marie-Antonie Carême, responsable de la Pâtisserie de la Rue de la Paix, crea uns entremesos per a Marie Leczinska, la reina i esposa de Lluís XV. Era una pasta de full que servia com a recipient per a diverses preparacions. Acabava de néixer el *volovant*. Ella mateixa, 15 anys més tard, crearia el *milfulles*.

A la mateixa època però a la Xina trobem el cuiner Zheng Chunfa, creador del plat *Buda salta la muralla* una complexa sopa amb molts ingredients que tenia un perfum tan embriagador que feia que el monjos saltessin la muralla del monestir per tastar-la. En un altre restaurant amb solera, que encara funciona a la Xina, el Bianyifang es va crear l'any 1827 el mític ànec *Pequin* que tots em vist preparar en restaurants xinesos d'arreu.

En aquesta mateixa línia i, acostant-nos en el temps, trobem les patates *sufilé* (Jean-Louis François Collinet, Le Pavillon Henry IV, 1837); el Turnedó Rossini (Casimir Moisson, Maison Dorée, 1859); les senzilles i efectives patates Anna (Adolphe Ducléré, Café Anglais, 1867); les ostres Rockquefeller (Jules Alciatore, Antoine's 1889) o el mític ànec premsat amb el seu certificat (Frédéric Delair, La Tour d'Argent, 1890) I curiositats com la famosa *ensaladilla rusa*, una creació feta l'any 1860 pel cuiner francès Lucien Olivier amb una intenció clara, guanyar-se la noblesa russa.

Val a dir però que la recepta original tenia, entre altres ingredients, caviar, gall fer, faisà, llagosta, cérvol, llengua de vedella i cranc de riu. La recepta es va anar simplificant amb el pas del temps fins arribar al que coneixem avui. I per acabar dir que els primers catalans els trobem l'any 1989, els germans Roca amb el *carpaccio* de peu de porc i més endavant, el 1994, Ferran Adrià i la minestra de verdura en textures, obrint la porta a moltes més aparicions posteriors. Bon profit!