

**CUINA CATALANA A BCN**

### Jubany reobre Petit Comitè

Si hi ha un cuiner en plena eferescència, aquest és Nandu Jubany. Acaba de reobrir Petit Comitè, que vol convertir en restaurant de referència de la cuina catalana (canelons trufats, mandonguilles amb sípia i pèsols de Llaveneres, fricandó de vedella amb carxofes fregides, pularda...). El local és el que portava Fermí Puig fins fa uns mesos, però amb el relleu de

cuiner, la decoració també ha canviat. «M'hauria agradat copiar coses del Fermí però no puc, i és una llàstima. Però deixa un gran equip. M'han donat un Ferrari!», exclama el xef, que confiarà en Franc Jiménez als fogons, encara que cada setmana controlarà el bòlid. Petit Comitè obrirà tots els dies de l'any i el preu mitjà, amb vins, rondarà els 50 euros.



MIQUEL COLL

**OLI**

### Borges llança l'ampolla més gourmet

500 ml.  
Olives  
100% hojblanca



Borges llança el seu oli d'oliva més distingit, Sybarys, produït a partir d'olives d'oliveres d'entre 100 i 500 anys que han estat premsades el mateix dia que es van recollir manualment. Només hi ha 10.000 ampolles a la venda, distribuïdes en espais gourmet. Marida amb pasta fresca, amanides i pans artesans.

# Gourmet's

**CITA MUNDIAL AL VALLÈS OCCIDENTAL**

# Catalunya, capital del pa

## ► Artesans de tres continents viatgen a Sabadell per aprendre noves tècniques d'elaboració



NÚRIA PUENTES

ALBERT SEGURA  
SABADELL

No tothom sap reconèixer un bon plat, però sí un de dolent. Un mal gust o una mala presentació poden fer malbé l'experiència del comensal, i això és conseqüència d'una mala preparació del professional que l'ha cuinat i servit. Amb el pa passa el mateix, i per això es requereix una formació contínua. Aquesta setmana, uns 40 professionals del sector del forn i la rebosteria de tres continents (Grècia, Portugal, Llíbia, República Dominicana...) es van trobar a Sabadell per aprendre les últimes tècniques.

La fama de Catalunya en aquest sector és reconeguda a nivell internacional. Si bé el concepte del bon forn situa França com a referència, Euskadi i Catalunya no es queden enrere. El bon treball dels seus artesans ha posicionat bé les dues comunitats al mapa i han atret l'interès de col·legues de tot el món.

Un d'aquests professionals és **Josep Pascual**. Considerat un dels mestres internacionals de forneria i brioièria, és assessor, preparador tècnic de seleccions nacionals i jurat en concursos com el campionat del món. El seu nom va atraure els participants al curs a Sabadell on ensenyava la seva tècnica original per elaborar el pa; unes sessions que només es van promoure a través de les xarxes socials.

«El mètode Pascual ha aconseguit unes qualitats nutricionals al pa

### PICA-PICA

#### Densos a Portugal i grassos a Sud-amèrica

Cada país té un tipus de pa. Alguns alumnes van explicar com es fan en els seus llocs de procedència. Mario Rolando, professor de rebosteria portuguès, va destacar que els del seu país són més densos i pesants. A Sud-amèrica solen enriquir-los amb sucres i greixos, i no tenen el concepte de crosta. «Tampoc tenim la quantitat de farines que es troben aquí», va assenyalar Marcos, estudiant de forner mexicà.

fins ara mai vistes, aporten elements a l'organisme que de forma normal no pot absorbir a partir dels processos habituals de panificació», assenyala. L'objectiu és treballar amb la massa mare sense afegir-hi llevat ni cap altre element afegit, un procés que es pot aplicar en qualsevol tipus d'elaboració del pa i que millora substancialment el producte final.

«Utilitzem la massa mare natural, sense cap tipus de llevat, amb les fermentacions pròpies de la farina i l'ambient, cosa que dona a la massa unes característiques especials i úniques», afegeix **Pascual**. Aquesta evolució ha estat possible pel seu bagatge. En els últims anys ha viatjat per diferents punts del planeta, impartint cursos, ensenyant però també valorant en tornejos, fet que li ha permès adoptar el coneixement dels llocs que visitava. «A partir d'aquesta interacció vas provant coses i innovant, i trobes idees molt interessants que es poden aplicar en qualsevol forn», apunta.

**LA FIGURA DEL 'PANNIER'** // Tan essencial com el seu procés d'elaboració és presentar el pa de forma atractiva al públic, i aquí és on entra en joc la figura del *pannier*, un terme encunyat fa tres anys i que promociona **Francesc Altarriba**. «Que es consumeixi el pa en el moment adequat i oportú permetrà que el menjar que acompanya guanyi gràcies al cruixent o a l'engruna», assenyala **Altarriba**. La seva funció se centra en aquest aspecte, a més a més d'oferir les peces tallades en la seva justa mesura, i amb la composició idònia.

Un bon pa, elaborat i cuit de la manera oportuna i servit de la manera correcta, pot convertir un àpat en una experiència on gust i textura potencin el valor dels plats als quals acompanya. ≡



► Josep Pascual (de negre) ensenya als artesans de diversos països del món les últimes tècniques en panificació, dilluns passat a Sabadell.