GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Gastronomia i honorats.

Opinió | 23/02/2007 | 13:02

Prou significatiu per valorar la “ma de l’artista” responsable dels fogons.

Jo no se si la innovació i la investigació son models de ciència,ho si son una derivació d’aquesta , o si es el resultat de tot un cúmul de coneixements, que em temo que el consumisme i l’afany de protagonisme ens pot portar , (si es que ja no hi som), a un mont d’excentricitats, que molts professionals , científics i artistes, poden emprar per donar clamor al seu prestigi i a la seva saviesa, com fou el cas, en el mont de la pintura, del “surrealista” Dalí, que no se perquè, però em fa pensar que pot esser un referent per a molts acreditats professionals de la gastronomia, aspirants a obtenir anomenada i reconeixement.

Tot i que algú pot pensar que estic en contra d’aquest “progrés “, tinc que manifestar la meva admiració i reconeixement, de l’èxit manifest,que confirma que com tantes altres coses , la gastronomia també canvia; però a mi, igual que a molts nostàlgics , em quedo amb el dubte de la conveniència i de la efectivitat, tot i ser conscient de que el progrés en general a transformat fins i tot les mentalitats de les persones de una edat determinada similar a la meva (1936),i que els nostres fills i nets , i les properes generacions no trobaran mai a faltar , per desconeixement aquella cuina tant nostrada fins els anys setanta del segle passat, que les nostres avies i els grans professionals restauradors i cuineres que hem tant de deler cuinaven aquells “platillos” de “menuts” d’aviram amb bolets confitats; l’oca amb naps ; el pollastre i l’ànec rostit ,aquell arròs cuinats amb cassola de terrissa de Quart o de La Bisbal, que el principal i mes important ingredient era el sofregit de ceba, que de ben segur que en la nova cuina ben pocs son capaços d’assimilar.

M’agradaria saber, si aquests honorats i prestigiosos gegants de la gastronomia, que han captivat a tanta gent en el Fòrum Gastronòmic de Girona, i pocs podem tenir accés al seus menjadors, han tingut la sensibilitat i la delicadesa de dedicar un gest de reconeixement a molts que foren els seus mestres , i que la millor manera de fer-ho, de ben segur que hagués estat amb la dedicació de un plat, que ha desaparegut de la cuina , perquè ha sigut reemplaçat per pollastre amb bolets , que es “el platillo”.
No soc ni gastrònom ,ni sibarita, com tampoc em considero “llepafils”, però els molts anys obligats a menjar a qualsevol punt de la nostre geografia per la tasca de camioner , m’ha donat la oportunitat de poder apreciar les diferents cuines , sempre a nivell humil i econòmic , però prou significatiu per valorar la “ma de l’artista” responsable dels fogons , arribant a la conclusió ,que sempre allà on mes bé soc menjat es a casa ; principalment tot allò que depèn de fer “la xup xup”, i de una bona picada de ametlles o de pinyons .

Autor: Marius
Marius

https://gironanoticies.com/noticia/1732-gastronomia-i-honorats.htm