

TEMA DEL DIA

La PRECONERA



MIREIA ARSO

Carme Rusalleda

CUINERA

El boom mediàtic de la cuina catalana té en la figura de Carme Rusalleda no tan sols una de les seves protagonistes, sinó una de les comptades dones que el protagonitzen. Nascuda el 1952 a Sant Pol de Mar, dirigeix sengles restaurants a Barcelona i Tòquio a més del que regenta a la seva localitat. Col·leccionista d'estrelles Michelin, està acostumada a sortir als mitjans de comunicació i protagonitza nombroses activitats en defensa d'una cuina sana i de proximitat. Entre les seves passions privades hi ha la curiosa faceta de motera. Una bona manera de cremar adrenalina.

Carme Rusalleda treu de l'olla un menú ple de reflexions sobre la cuina

► La xef de Sant Pol de Mar participa avui a la fira a la plaça Major amb una aferrissada defensa del producte de proximitat

TONI MATA I RIU | SANT POL DE MAR

Convidar o ser convidat és senyal de gran amistat». Ho firmaria Carme Rusalleda, però la frase és de Francesc Eiximenis, escriptor gironí del segle XIV que va tractar sobre els bons costums a la taula en el tercer llibre de *Lo Crestià*. Més de sis segles després, les paraules ressonen en l'ideari d'una xef i gastrònoma que defensa el producte de proximitat des de la talaia de les tres estrelles Michelin del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar. La popular cuinera participarà avui (18.15 h, plaça Major) en la Mediterrània com a protagonista del tercer i darrer pregó del certamen bagenc.

«Hem de pensar que els francesos, la gent del savoir-faire, no van fer servir la forquilla fins al segle XVIII, però els catalans ja la usaven molt abans». No hi ha en les paraules de Rusalleda voluntat de fatxenderia patriòtica perquè el que avui exposarà a Manresa està carregat de crítica cap als usos i costums nostrats. Però l'e-

xemple serveix per versar sobre la llarga tradició culinària del país i la necessitat urgent de recuperar les bones formes, ja no tan sols a l'hora de l'àpat sinó també en l'elecció dels productes, l'elaboració dels plats i el consum.

«Tindrà una olla de la qual n'aniran sortint coses, i no hi faltaria, és clar, la figura d'Ignasi Domènech (1874-1956)», va explicar Rusalleda en conversa amb **Regió7**, dimarts al matí al seu petit gran regne de Sant Pol. Reconegut pels grans xefs actuals com un dels noms de referència de la història de la cuina catalana, l'autor de *La Teca* (1924) serà un dels nombrosos elements que aniran apareixent davant del públic per reflexionar «cap on anem».

Carme Rusalleda és una treballadora infatigable. Els fogons són l'epicentre des d'on irradia una activitat ingent en benefici de les bones pràctiques. «A cada bugada perdem



MIREIA ARSO

El vessant més electrònic de la Fira Mediterrània

La Nit De DIVENDRES

MARIA OLIVA CAMPABADAL | MANRESA

Si durant el dia la nota dominant als escenaris va ser la música tradicional en directe, a la nit, dins del cicle *Estepa Mediterrània*, la sala Stroika va viure la cara més electrònica de la fira amb les actuacions del català Sr. Wilson, els britànics Asian Dub Foundation i el guatemalenc Meneo -totes elles sobre bases musicals punxades des de la taula de DJ- que van fer vibrar els assistents fins ben entrada la matinada.

El concert va començar poc després de les 11 de la nit amb un públic fred i poc nombros que, gots de cervesa en mà, es va anar animant tímidament amb els temes d'estil *raggamuffin* -un dels subgèneres més exitosos del reggae- cantats pel badaloní Sr. Wilson. Els seus ritmes jamaicans, combinats amb constans interpel·lacions als assistents -«Manresa, sou aquí o no? Esteu bé? Us veig molt tebis! Necessito que vingueu aquí davant a ballar, la barra no es mourà de lloc!»- van ser els encarregats d'escalfar motors abans del plat fort de la nit.

I és que amb el seu últim tema, *Chatty Chatty*, Wilson va aconseguir fer cantar al públic i va deixar l'ambient a dalt de tot per rebre una versió força reduïda però també molt enèrgica i electrificada dels populars Asian Dub Foundation,



MARIA OLIVA

El conjunt britànic Asian Dub Foundation Sound System té una llarga trajectòria de 23 anys

anit en format Sound System -de només 4 membres- que a partir de quarts d'una van inundar l'escenari amb la seva particular fusió de rap, hip-hop, jungle, dub, música electrònica i sons jamaicans i hindús en un potent espectacle de llum i so que va durar més d'una hora i mitja. El quartet, hiperactiu, va anar alternant-se en les veus i es va dirigir al públic

en castellà i en anglès buscant, en tot moment, la interacció -«Manresa, esteu a punt per fer una festa amb nosaltres?»- i llançant missatges de «llibertat», «revolució» i agraïment. Des de sota, els assistents van correspondre l'energia del grup amb balls, crits, cants i aplaudiments. Un dels temes més celebrats va ser *Flyover*, inclòs dins l'àlbum *Tank*, de

l'any 2005, que va encerrar la recta final de l'actuació, d'alta intensitat.

Meneo posa el punt final
L'últim en sortir a l'escenari va ser Meneo, que va punxar la seva particular música electrònica barrejada amb sons de la consola Game Boy. Temes coneguts, com el *Maricarmen* de La Pegatina, van tancar la nit.

un llençol», assegura amb la solvència argumental que la seva posició proporciona. «Hi ha espècies que les perdrem i ja no les podem tenir mai més. Hem de protegir l'entorn productiu dels pagesos», afirma.

Les presses, els nervis, els mòbils. L'ansietat i les temptacions. Hi ha molts motius per menjar malament i, fins i tot, «podríem ingerir un batut i ja està». Però Ruscalleda transita per un altre camí, «si volem, podem nodrir-nos bé i sentir plaer. Hem de gaudir dels gustos, de les olors, de la mossegada...».

Reconforta escoltar allò que ja és sabut i sovint oblidat. Contra l'excés de «productes unificats», els de proximitat. I una alerta: «hem de cuidar el mar Mediterrani, l'estem tractant malament i ens està enviant missatges en aquest sentit». Ruscalleda explica que «els pescadors que usaven les arts primitives per fer la seva feina eren respectuosos amb el mar. Però ara hi ha pràctiques que són producte de la cobdícia». Per a la cap del Sant Pau, «volem ser molt moderns, però fem passos enrere».

I terra endins, la preocupació per la nostra actitud ha de ser la mateixa. Ruscalleda avisa que «també ens ha de preocupar la muntanya, la cabana. Els animals de corral han d'estar ben alimentats. Som el que mengem, i això val tant

per als devoradors com per als devorats».

Carme Ruscalleda ve de pagès, i a casa seva tenien ànecs, porcs, vaques... «Eren com de la família», apunta, tot i recordant la malaltia que va fer embogir les vaques «per cobdícia». La cuinera assegura que «hem de tractar bé els animals, però avui en dia està tot tan informatitzat... fins i tot pitges un botó i baixa el pinso».

Hi som a temps, doncs, de reorientar la nostra conducta? «L'alimentació és un dels punts de la salut. Els tractaments anti-aging també ho valoren així. Avui en dia hi ha molt producte processat, però no podem perdre els productes de primera gamma, la sang, la ploma, l'espina...». Tota una declaració d'intencions d'una de les veus més autoritzades de la cuina catalana. «Jo, quan menjo, em vull divertir!», exclama.

La batalla no està perduda. «El boom de la cuina ha anat bé per prendre consciència de la importància d'una bona cuina», comenta Carme Ruscalleda, i afegeix que «els catalans sempre hem estimat la cuina, hem estat uns bons menjadors, uns tascaolletes. El que passa ara és que estem entenent molt malament la modernitat». Per exemplificar-ho amb una frase que fa feredat per la contundència que enclou, assegura que «ens venen temps» quan ens posen al davant tot de produc-

tes que conviden a no perdre gaire temps en l'elaboració.

«El doctor Mariné explica que ja ha arribat un punt que la seva dona el renya quan va a fer una conferència sobre la importància dels bons hàbits. Li diu que no cal que hi perdi el temps perquè no l'escolta ningú. Però ell respon que si en convenç un, encara que sigui només un, ja se sent satisfet», explica Ruscalleda. «L'alimentació és una de les coses més interessants que fem a la vida», indica.

Però hi ha corrents molt poderosos que naveguen en sentit contrari i allunyen la població del coneixement òptim dels productes. «Hi ha gent que no menja espinacs en tota la seva vida, nens que quan van de colònies descobreixen que els préssecs tenen pinyol... Cal picar pedra i continuar treballant per fer arribar el missatge», apunta Ruscalleda, que posa com a exemple de bona praxi el col·lectiu de les Cuineres del Bages. «La seva és la cuina de casa, de gran valor, un acte d'amor. Cal aplaudir-les», afegeix.

Totes aquestes reflexions pujaran a la tarima des d'on Carme Ruscalleda intentarà convèncer-nos que els catalans ja fa molts segles que sabem menjar bé i no hem de deixar que ens convencin que la cuina és una altra cosa. Un giny de llums i fum creat pel seu marit, Toni Balam, contribuirà a dotar l'escena de l'aura que requereix un acte breu però intens. «No ens mirem el melic. El que hem de fer és posar seny». Ens hi va la salut, el que no és un tema menor.

«Jo vull gaudir menjant, ha de ser un plaer. M'agrada fruir de l'olor, del gust, de la mossegada»

«Les Cuineres del Bages fan cuina casolana com un acte d'amor, de gran valor»



► **XAVIER BOBÉS: «Cosas que se olvidan fácilmente»** La darrera funció del divendres a la nit va començar amb força retard per manca d'espectadors, i això que només es permetia l'entrada a cinc (qui no aprofités les seves entrades o invitacions se'n penedirà i força). Resolta la incidència amb enginy i mà destra per la gerent de la fira, Lúcia Hinojo, el muntatge es va dur a terme sense entrebancs. Per exprés desig de l'autor i intèrpret Xavier Bobés, poca cosa es pot desvelar. Un muntatge íntim, directe, acollidor, càlid; un treball eficaç, solvent, conduït amb mà destra (mai millor dit) pel seu artífex, un gran manipulador d'objectes com és Xavier Bobés. L'espai escollit, simplement, el marc més idoni possible, el carrer del Balç. La joia de la fira d'enguany.-Assumpta Pérez



► **UNA ESPECTADORA FIDEL.** Engràcia Vilaplana, a punt de fer 85 anys, era ahir a la tarda al pati del Kursaal mirant l'espectacle *A vore*, que fusiona cants i danses de l'Ebre amb el jazz, i alhora controlava el plànol horari que es va fer abans de sortir de casa per no perdre's detall. Una manresana fidel a la fira. I no és el primer cop que s'ho munta tan bé.

► **CIA CAPICUA: «Entredos».** Amb la manresana Sira Bover, ahir van ser dels matiners, aplegant un nombrós públic a la plaça de Sant Domènec. En un somni tot pot ser possible i els membres del grup desafien la gravetat en una successió d'exercicis acrobàtics, aèris i malabars, dins un petit fil argumental d'aquest especial somni que va arrencar rialles i aplaudiments des de bon començament. A mesura que avançava l'espectacle, el nombre d'espectadors també va anar creixent, per veure números aèris que van deixar moltes boques obertes i van deparar moltes sorpreses.-Assumpta Pérez

► **RIU: «Abans tot això eren camps».** La taverna del Casino es va anar omplint per escoltar el grup Riu, del Baix Llobregat, que va presentar el seu tercer disc. Els vencedors del Concurs Sons del Mediterrani del 2011 van combinar melodies instrumentals tradicionals dels Països Catalans amb algun tema cantat, i van mostrar molt bona conjunció, amb un so consolidat i convincent. Acordió diatònic, violí, sac de gemecs, guitarra acústica, contrabaix i llaúd van sonar tots a l'una, malgrat haver substituït un dels membres, el contrabaixista, amb només dos dies de marge.-Maria Oliva



Música festiva arribada d'Argentina, divendres a la nit a la taverna Estrella Damm de la fira



► **ERTZA: «El show del espectador».** Estupefacció i sorpresa va causar l'espectacle de la companyia basca perquè els tres actors van aparèixer davant el públic coberts tan sols amb roba interior inferior. Un inici singular per a un muntatge de dansa-teatre que reflexiona sobre la posició de l'espectador en la contemplació de l'obra d'art.

Nit de cúmbia transoceànica

M. S. | MANRESA

Una vintena de països voregen la mar Mediterrània però només mitja dotzena tenen presència a aquesta fira.

La fira va a buscar música de l'altra banda de l'oceà i divendres a la nit hi havia sessió doble de cúmbia i música tropical.

Va ser en la trepidant sessió del discòquei Meneo a la sala Stroika i en el concert de l'argentina La Yegros a la taverna Damm.

I què fa un argentí cantant un estil musical nascut a Colòmbia en una carpa enmig de Manresa envoltada de food trucks, que és la penúltima moda nord-americana? (sembla una cançó del Drexler)

Doncs passar-s'ho bé i fer ballar a la concurrència, amb un ritme nòmada per definició. Posant-hi rap, cants indígenes i ritmes tropicals.

El concert va acabar amb *Trocitos de madera*, la cançó amb la qual canta a una criatura que plora amb dolor enmig de la selva.

Les onades de la Mediterrània arriben cada cop més enllà.

► **ALBERT GUSI: «Avall pel riu Cardener».** No formava part de la fira, però s'hi va barrejar. L'artista visual Albert Gusi va convidar a fer rodolar una pilota gegant des del Casino fins al Pont Vell per, després, llançar-la al riu i deixar-la anar a la deriva per recollir-la més endavant. L'acció s'emmarca dins l'exposició que va tenir lloc al Casino en la qual es mostraven fotografies de les accions realitzades per Gusi. Mentre s'esdevenien altres actes i espectacles de la Mediterrània, aquesta, diguem-ne peculiar, acció va despertar la curiositat dels vianants.

