

DAVID BORRAT



### La cuisine spontanée

- Fredy Girardet
- Diverses edicions
- 304 pàg. / A consultar



### La tierra se agota

- James Lovelock
- Planeta
- 304 pàg. / 20 €



### Fisiología del gusto

- Jean-Anthelme Brillant-Savarin
- Trea
- 336 pàg. / 30 €

### L'home que va viure dues vegades

- Gerard Quintana
- Columna
- 384 pàg. / 21,50 €



llan, propietari dels restaurants homònims, va cedir, i el llibre va anar a parar a mans de Carles Gaig.

El llibre *La cocina al desnudo* es va considerar el 2008, l'any que es va publicar, un atac del cuiner Santi Santamaria a Ferran Adrià, capdavanters llavors amb restaurants de tres estrelles Michelin. Santamaria hi sostenia que Adrià feia servir en la cuina del Bulli ingredients nocius per a la salut. En el mateix volum, Santi Santamaria també atacava la indústria agroalimentària, i marques com Burger King, McDonald's, Lay's o Pepsico.

### El triomf literari d'un amic de la infància

Mentrestant, a Girona, el cuiner Joan Roca revela quin ha estat l'últim llibre que ha llegit: *L'home que va viure dues vegades*, del seu amic d'infància Gerard Quintana. "M'ha agradat molt, i el recomano de cara a regalar per Sant Jordi", diu el cuiner del Celler de Can Roca, que recorda les hores compartides amb el cantant de Sopa de Cabra, perquè van anar junts a la mateixa escola pública de Girona, a la Joan Bruguera. Per la seva banda, Quintana assegura que Joan Roca sempre va ser molt disciplinat, perquè acabava l'escola, anava al restaurant dels pares a fer-hi els deures, i es posava a ajudar la mare. La llista dels alumnes de classe encara la tenen ben present, tant en Joan com en Gerard. "La llista era Quintana, Regincós, Roca", diuen tots dos.

Per continuar, el cuiner, considerat el millor del món per la revista anglesa *Magazin*, creadora dels premis *Els 50 millors restaurants del món*, també confessa que és un bon lector de llibres de gastronomia. "En faig una llista, desordenada, però tots són llibres que recordo bé i recomano llegir", diu Joan Roca. L'enumeració inclou *La cuisine spontanée*, de Fredy Girardet; *La Tierra se agota*, de James Lovelock; *Fisiología del gusto*, de Jean Anthel-

### ikigai

- Héctor García i Francesc Miralles
- Urano
- 192 pàg. / 10 €



### Bueno, limpio y justo

- Carlo Petrini
- Polifemo
- 288 pàg. / 16 €



### No era lluny ni difícil

- Joan Margarit
- Proa
- 112 pàg. / 15,75 €

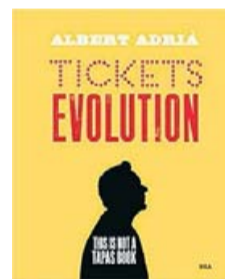
me Brillant-Savarin; *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, d'Alain Chapel; *Los secretos de los pucheros*, d'Hervé This, i també *Bulli. El sabor del Mediterráneo*, del cuiner Ferran Adrià, i dos volums de periodistes especialitzats en gastronomia: *De carne y hueso*, de Cristina Jolonch, i *La cocina de los valientes*, de Pau Arenós. Així doncs, són llibres d'assaig, que analitzen l'ofici des de tots els seus vessants, incloent-hi també la descripció de les persones que el protagonitzen, els cuiners.

### La passió per la poesia i l'assaig

A Olot, la cuinera Fina Puigdevall, del restaurant Les Cols, confessa que entre els seus llibres preferits hi ha la poesia, concretament l'escripta pel poeta Joan Margarit, mort recentment. "Un dels llibres que recomano és *No era lluny ni difícil*", diu Puigdevall.

I de la poesia a l'assaig, perquè la cuinera té com a llibre de capçalera *Bueno, limpio y justo*, de l'italià Carlo Petrini, impulsor de la filosofia *slow food*. En el volum, Petrini explica els principis del que ell considera una nova gastronomia. Un altre assaig, *Ikigai*, dels autors Héctor García i Francesc Miralles, que s'han endinsat en la cultura japonesa per explicar el terme amb què batgen el llibre, i que voldria dir "les raons de la vida, de la vida de cadascú, què és allò que ens fa aixecar cada dia del llit". Es considera que conèixer l'*ikigai* de cadascú podria ser el motiu que explica per què els habitants de la població d'Okinawa tenen una vida llarga i feliç. Justament, seguint el fil de l'assaig, Puigdevall és la protagonista d'un llibre anomenat *Ànima*, que va escriure juntament amb el seu marit, Manel Puigvert, i que ha estat publicat per Montagud. A *Ànima*, el matrimoni que es va embrancar en l'aventura del restaurant Les Cols el 1990 explica quin és el fil conductor dels plats que cuinen, sempre basats en la temporada i en el territori.

Entre els seus llibres d'assaig més llegits, encara n'hi ha més. Del cuiner Albert Adrià, *Tickets. Evolution*, sobre el restaurant que el xef havia dirigit amb els tres germans Iglesias. I un altre, *El elogio de la sombra*, de l'autor japonès Tanizaki Junichiro (Biblioteca de Ensayo Siruela), que destaca el valor de la subtilesa, de la penombra dels fets.



### Tickets evolution

- Albert Adrià
- RBA
- 272 pàg. / 35 €



PERE TORDERA