

TEXT **ALFONS PETIT**

Abans existia l'habitual consumidor de cava semisecc, que era qui no s'atrevia a decantar-se ni pel dolç ni pel sec. En gastronomia, aquesta actitud es tradueix en optar per la posició que menys compromet. Ni fred ni calor o, com es deia en rànica expressió (provinent de Llatinoamèrica) referida a algú que no es definia clarament en els seus gustos, *ni chicha ni limoná*. Es tracta de comensals finolis i semiseccs. El demisecc estima la suavitat. No li ho recrimino, sinó al contrari. Per això, evita la caça així com els vins negres de sabor més intens, quedant d'aquesta manera limitada la seva paleta gastronòmica, igualment a l'àmbit de les seves activitats socials». El cuiner basc Juan Mari Arzak descriu amb aquestes paraules el concepte *Demisecc* amb el qual el gastrònom Miquel Brossa (Barcelona, 1942) ha titulat el seu darrer llibre, en el qual planteja reflexions sobre diferents aspectes de la gastronomia amb la col·laboració de diversos especialistes.

Com expliquen els responsables de l'edició de *Demisecc* (Planeta Gastro), «la temàtica d'aquest llibre és variada, però pot agrupar-se en tres grans blocs. Per una banda hi ha els textos relacionats pròpiament amb la restauració -els tipus de cuiner, la influència de guies i crítics o els temuts ceros-, per una altra els que tracten de la temàtica des d'un punt de vista més sociològic o històric -paper de les associacions i les acadèmies de gastronomia, la realitat d'un producte donat o el màrqueting relacionat amb l'alimentació, la dietètica i la gastronomia-, i els que presenten enfocaments més pròxims a la tecnologia o la ciència i que, en la majoria dels casos, l'autor troba preocupants -les noves tendències en alimentació, les al·lèrgies i intoleràncies, la flora intestinal o la potència dels hidrats de carboni».

Entre la nòmina de persones (una trentena) que ha col·laborat amb Miquel Brossa per a la confecció del llibre hi ha professionals tan destacats com Josep Roca, Romain Fornell, Cyril Piquemal, Nandu Jubany, Fabián Martín, Xavier Pellicer, Toni Massanés, Mateu Casañas, Oriol Castro o Eduard Xatruch. El sommelier i cap de sala del restaurant El Celler de Can Roca de Girona, per exemple, hi ha aportat un text sobre les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en el qual apunta que «al nostre restaurant ens preocupa aquest tema i ocupa una mitjana de dues hores al dia del nostre cap de sala, cap de recepció, cap de cuina i part del nostre equip. El control, la gestió, la logística i l'organització dels menús per a les persones sensibles a intoleràncies o al·lèrgies és d'una importància capital, perquè no es pot prendre a broma cap restricció o problema alimentari que rebem dels nostres clients».

Miquel Brossa introdueix el text de Josep Roca comentant que «és una mostra més del saber fer dels germans Roca, mestres en l'art de repartir les seves funcions de forma perfectament coordinada. Em consta que per a la gestació del magnífic escrit, signat per Josep, ha interaccionat tot el grup familiar, per la qual cosa es tracta d'opinions col·legiades». Brossa afegeix, introduint el tema de les al·lèrgies i intoleràncies, que «quan vaig als llocs intento observar i escoltar. El que segueix no m'ho ha comentat ningú, ho dedueixo d'allò que he vist. L'envejable anomenada d'El Celler fa que rebim la visita de gent sense referències ni experiència en l'alta cuina. De sobte, volen tastar el que no saben ni què és, i això pot resultar traumàtic».

Les opinions de Miquel Brossa acostumen a resultar molt poc convencionals i gairebé sempre són controvertides. Com a exemple, algunes frases extretes de *Demisecc*: «Amb la gastronomia passa el mateix que amb el futbol: qualsevol aficionat se sent autoritzat a donar lliçons al millor entrenador»; «Ofèn més l'olor d'un Cohiba al final del menjar que el tuf sintèticament aromatitzat d'una espelma de parafina que es va consumir al llarg de l'experiència?»; «Un desig secret: que a les nostres ciutats hi hagi restaurants amb un cartell prohibint les sectes dietètiques i els al·lèrgics. (...) Tot i això, és obvi que si escrivim això ens convertim en intolerants»; «Queda bé (...) si al·legues tenir alguna al·lèrgia al llucet»; «Certs clients fan malbé la potencialitat gastronòmica dels restaurants que sovintegen»; «Des

Un llibre blanc de la gastronomia

El gastrònom Miquel Brossa ha comptat amb la col·laboració d'una trentena de professionals per plantejar a «Demisecc», el seu nou llibre, diferents reflexions sobre la cuina i tot allò que l'envolta, amb especial atenció al seu aspecte sociològic



MARC MARTÍ

qual cosa no és tan habitual entre els gastrònoms. A més, tot allò que explica és molt interessant perquè és una persona que viatja molt, i que a més no menja només als llocs habituals, on ho fa tothom, sinó que li agrada tastar-ho tot, on sigui, i compartir el coneixement que va adquirint, la qual cosa suposa un valor importantíssim». Joan Roca feia aquestes afirmacions el maig de 2017 al seu restaurant, El Celler de Can Roca, en l'acte de presentació del llibre *Canaille*, l'anterior projecte de Miquel Brossa (un llibre dedicat als menús), un dels gastrònoms més reconeguts i apreciats de Catalunya. Formant en direcció d'empreses, va desenvolupar durant dècades la seva activitat professional en multinacionals dedicades a productes alimentaris de gran consum, la qual cosa el va portar a viatjar per tot el món guiat pel proverbi castellà «*donde fueres haz lo que vieres*», que el va fer interessar-se per la gastronomia de tots aquests indrets, fins a convertir-se en un autèntic expert que ha menjat en tots els millors restaurants del món, que forma part d'una trentena d'associacions gastronòmiques, entre les quals hi ha l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, i que ha escrit llibres i articles sobre el menjar i tot allò que hi ha al seu voltant.

Demisecc és l'última aportació en aquest sentit de Miquel Brossa, que durant la infantesa va passar llargues temporades a Sant Feliu de Guíxols, d'on era la seva família, i que des de fa un temps torna a tenir relació amb les comarques gironines perquè té una casa a Ger, a la Cerdanya. Segons Brossa, «contra el que el seu nom sembla suggerir, aquest llibre no tracta de vins, sinó que, essencialment, intenta definir diferents actituds de les persones al voltant del fet gastronòmic. *Demisecc* està basat en textos aportats per un



FOTOS:
► Sobre aquestes línies, a dalt, Miquel Brossa a El Celler de Can Roca el mes de maig de 2017; a baix, la portada de Demisecc, el seu nou llibre, i la recent presentació del volum a Barcelona.

del moment que el propietari és mediàtic, el fenomen». «Si es trenca una copa Riedel, has perdut tot el marge de la taula o més».

«En Miquel és molt important per al món de la gastronomia. És agraït i coneix la feina que es fa en els restaurants, la

ampli grup multidisciplinari d'experts que aborden el fet gastronòmic des de diversos punts de vista, amb especial èmfasi en l'aspecte sociològic vinculat a la gastronomia». Segons ell, el volum, que presentava fa pocs dies en un acte a Barcelona, «essencialment intenta definir diferents actituds de les persones al voltant del fet gastronòmic. Un dels seus objectius podria ser fixar les bases d'un nou lèxic gastronòmic, més franc i obert, que eviti els eufemismes. Si no fos massa presumptuós, l'hauria titulat *Llibre blanc de la gastronomia*». ►