

[comer]

El cuiner Borja García continua investigant els orígens de les cuines de l'antiguitat per crear una proposta única i interessantíssima al restaurant d'Albert Raurich

A la recerca del gust de la Mediterrània



La carta
La menjaçada a la llauna, que Catalunya amb ja elaborat a la cuina per marinar al llim de la cuina. La tassa de viatge i salmó amb diferents tipus de gèlats i el cap de bany al plat.

CRISTINA JOJÓVIC
Barcelona

Per il·lustrar la singularitat de la feina que es fa al Dos Pebrots (Doble Dos, 19) caldria començar aquesta crònica pel final: pujar al sostre on el restaurant després de sopar i observar el cuiner Borja García, encara amb l'adrenalina de l'últim acabat de servir, absort davant un ordinador i al·locar, una vella perla 500-600 idies per a estudis de la cuina antiga. És, assegura, la seva estona d'estudi després del servei i l'ocasió, aquesta nit, d'endinsar-se en el coneixement del que menjaven els parents del paleolític.

Si el restaurant d'Albert Raurich (es a veure amb la proposta, també interessantíssima, del seu Dos Pallós) s'ha convertit en els seus gairebé tres anys de camí en un dels favorits dels xefs, és per l'originalitat d'aquells plats que s'elaboren en el que ell anomena la recerca del gust real de la cuina mediterrània, un terme que té els primers testimonis escrits als temps dels sumers, sobre els quals han investigat per avançar fins a l'imperi romà. I en això a què ara en diuen *work in progress* esperen introduir-se l'any que ve en els nacalsos *Llibre de Còch* o en el *Llibre de Sent Sot* per analitzar



El xef Borja García és un estudis dels orígens de la cuina mediterrània

aquella essència mediterrània en els gustos de l'edat mitjana.

A cap altre restaurant no li han tret tant punt al giram, la primera saba mediterrània que ara està

de moda a l'alta cuina. La tasca arcaica del Dos Pebrots inclou des de la fidelitat de proves per aconseguir totes les seves variants originals (interessantíssima la trilogia

de peixos i salmons amb diferents girams) fins a l'elaboració dels seus propis pans, de la pasta (boníssima la pasta etrusca amb botarga catalana) o l'exercici

amb les maduracions de carns i peixos. Els agrada recórrer a tècniques clàssiques, com pintar el colom amb mel verge i giram com feien els romans per adaptar-les a una visió pròpia, en el seu cas triturant-ne l'interior en una presse-tan rudimentària com efectiva.

Borja García ha descobert que el gingebré és més mediterrani que el homàquet i que la cuina dels ro-

**Boníssima la trilogia
de peixos amb
les diferents
modalitats originàries
de giram**

mans té múltiples paral·lelismes amb l'antiga. "L'estudi l'obre la ment", afirma aquest cuiner que entén que el conèixer no va a una classe d'antropologia sinó que vol gaudir de plats gustosos. I els seus ho són: quina delícia escotar els ossos del cap del turbot ruïnat amb una mica d'emigrama o menjar un calamarret cuditat amb pariflor (el màxim en matèria de giram). Es pot gaudir sense conèixer els referents que inspiren cadascun dels plats. Però assegurar's a la barra i escoltar el relat fascinant resulta d'altre més matèria. ■