

Carme Ruscalleda: “La restauració ha de fer marca de poble”

La cuinera catalana Carme Ruscalleda apadrina enguany el 8è Tast de Cuina Mediterrània de Cerdanyola del Vallès, una iniciativa que reuneix restaurants de la ciutat per reivindicar la gastronomia local i donar visibilitat al sector de la restauració.

Amb una trajectòria de més de cinquanta anys vinculada a la cuina, Ruscalleda defensa el valor del producte de proximitat, la identitat gastronòmica de cada territori i el paper de les noves generacions per mantenir viu el llegat de la cuina catalana. Amb motiu del Tast, reflexiona sobre els reptes del sector, la responsabilitat de les administracions i la necessitat de valorar tot el treball que hi ha darrere d'un plat.

Què et va convèncer per apadrinar el 8è Tast de Cuina Mediterrània de Cerdanyola?

Em va convèncer aquesta voluntat d'acompanyar un municipi i de creure fermament en la cultura popular i local. Cada lloc hi suma personalitat i, conjuntament, això fa marca de poble, de municipi. És una manera de fer que m'agrada, perquè ho sento i ho visc. Quan trobo un col·lectiu que estima el que fa, si puc, m'hi sumo.

Quin paper tenen iniciatives com el Tast en la construcció d'una cultura gastronòmica?

Primer hi ha la trobada. Després, el descobriment. I si el tast t'ha agradat, repetiràs. Si hi ha una cosa que ens humanitza és la cuina, és la manera de menjar. Som els únics éssers que processem el nostre menjar, i cada lloc té la seva originalitat.

Oferir un tast obert a tothom i a preus populars suma marca de poble, dóna visibilitat a la restauració i permet continuar aquest treball de construcció d'una cultura gastronòmica pròpia.

Si haguessis de donar tres consells per convertir Cerdanyola en una ciutat gastronòmica, quins serien?

Més que consells, diria que cal donar una volta de 360 graus al que tenim al voltant. Segurament hi ha animals, vegetals o hortalisses especials. El que tens a la vora, porta-ho a la teva taula.

Després, cal investigar i conversar amb la gent gran: com menjaven, com cuinaven, quins productes utilitzaven... Això et donarà elements especials.

I, finalment, posar-hi il·lusió i compromís. Has de sentir que allò que ofereixes fa marca de poble i que obre la porta perquè les noves generacions hi puguin sumar.

Quin paper hi juga el producte de proximitat?

El producte de proximitat aporta originalitat i personalitat. Quan viatgem i tastem una xocolata en un lloc especial, un formatge a casa seva o un vi en un celler, sempre ens queda una mena d'amor per aquell producte. El defensarem, l'estimarem i continuarem menjant-lo.

Per tant, el producte local a la teva taula és únic i irrepetible. I si, a més, l'expliques amb fórmules que ja són locals, encara hi sumes més originalitat.

El món de la restauració ho sap: tu no pots ser un més, no pots limitar-te a seguir tendències. Has de ser tu i el teu entorn, el que et rodeja. I estic convençuda que hi ha molta cultura original al voltant de Cerdanyola.

Com veus l'actual restauració?

No puc fer un judici sobre la restauració de Cerdanyola perquè no la conec prou, però sí que puc parlar en general. Els catalans hem d'estar contents perquè hi ha una nova generació de restauradors joves que ha escollit lliurement aquesta professió, que l'estima i que sap que té a les seves mans una cultura que ve de molt lluny.

Han de passar aquest llegat pels sedassos de la seva ment i mostrar-lo d'una manera nova. Així no perdrem aquesta cultura culinària.

No patim per la cuina catalana en mans d'aquest jovent, perquè l'estimen i saben el que tenen entre mans.

I què et preocupa del futur de la cuina?

Sí que em preocupa que la cuina s'esvaeixi a les llars. Cada vegada sentim més: "No cuino", "no em ve de gust" o "no tinc temps". Però el temps el trobes per a les coses que t'interessen. Potser no tens interès per la cuina.

En canvi, sí que és important que les famílies sàpiguin escollir bé qui cuina per elles. La restauració, a més, cada vegada cuina més per emportar. Espero que la gent posi la cuina i la nutrició a la llista de coses interessants de la vida.

I què és el que més t'il·lusiona del sector?

M'il·lusiona la joventut, les ganes i la formació que han adquirit. Han viatjat, han conegut altres cuines i sempre hi haurà algun element que traslladaran a la seva taula.

El que m'amoïna és descobrir que algú treballa en aquest sector i no n'està enamorat. Els aliments reben una transformació que es nota molt en el lloc on han estat cuinats. Si només fos un acte mecànic, hi hauria restaurants d'alta cuina amb robots. I, en canvi, a l'alta cuina sempre hi ha una persona al darrere que pensa, que sua la jaqueta i que pateix perquè allò arribi al punt.

M'amoïna que algú arribi al sector sense motivació i sense la passió que mereix. Però la quantitat d'il·lusió és molt més alta que aquesta preocupació.

Quin paper hauria de tenir un ajuntament en el suport a la restauració local?

L'administració local ha de ser un paraigua. Ha de tenir en compte que hi ha un llegat cultural que no podem perdre i ha d'acompanyar iniciatives com aquesta, que ja suma vuit edicions.

Ha de protegir-les i, alhora, controlar. No pot fer els ulls grossos davant d'algú que no ofereix allò que correspon. Ha d'acompanyar els qui hi posen passió, ganes i aquest inconformisme que fa que demà vulguem fer-ho encara millor.

I què haurien d'exigir els restauradors a les administracions?

Sobretot, aquest acompanyament i aquest reconeixement del valor que té la restauració dins d'una ciutat. La restauració dona vida als carrers, genera ocupació i forma part de la identitat d'un municipi.

Creus que el client ha d'entendre millor què hi ha darrere del preu d'un plat?

Sí. No ens hem de cansar d'explicar què hi ha darrere d'aquell plat que arriba impecable: la vaixella, la copa, la temperatura, la presentació, l'olor i tota l'experiència.

Al darrere hi ha moltes preguntes: què cuinaré, a qui ho compraré, com ho guardaré, com ho netejaré, com ho tallaré, com m'organitzaré i com ho presentaré. Tots aquests "com" impliquen persones i sous que fan possible que tinguis una experiència, que la recordis i que vulguis tornar.

El públic que estima la cuina i va al mercat ja ho sap. Però amb qui pensa que tot això és màgia, no ens hem de cansar d'explicar l'artifici que hi ha darrere de cada plat.

Tu vas demostrar que no cal començar des de la gran cuina per construir un projecte gastronòmic amb identitat. Què poden fer avui els petits restaurants de Cerdanyola?

Jo vinc del sector de la botiga. Amb l'Antoni vam passar de la botiga a obrir Sant Pau, i una de les coses que sempre he tingut clara és que qui posa un establiment ha d'estar atent a les necessitats de la gent que ocupa les seves taules.

El client sempre t'indica el camí. La decisió final, però, sempre és teva.

Recordo una entrevista que feia Joel Robuchon i en què li demanaven un consell per als joves que començaven. Deia que primer s'han d'enamorar de la feina que fan, que els ha d'agradar i han de sentir passió. Després, han de comprar el millor producte que la seva economia els permeti, sempre relacionat amb el preu final que oferiran. I, finalment, han de treballar cada dia amb la mateixa complicitat, respecte i convicció. No perquè "cobro tant i, per tant, faig això", sinó amb el compromís de fer-ho bé. Passió, el millor producte possible i ganes de treballar cada dia. Aquesta fórmula funciona.

Quin missatge enviaries als restauradors i restauradores de Cerdanyola?

Estic convençuda que els agrada el que fan, i això ja és fantàstic. És una feina que mai és igual.

Encara que tinguis una carta estable, hi ha plats que no pots treure perquè el teu públic te'ls reclama i perquè són marca de casa teva. No has de pensar "ja no en tinc ganes". Has de mantenir el compromís i sentir que cada dia estàs en aquesta corda fluixa que representa un treball tan complex com la cuina.

No abaixeu el nivell d'exigència amb vosaltres mateixos ni amb la gent que us acompanya i no deixeu de regar la planta de la passió que mereix la cuina.

I als ciutadans de Cerdanyola que participin en el Tast, què els diries?

Que sortir a menjar fora ja ens predisposa a ser feliços, a relacionar-nos i a sortir de la closca de les dificultats de la vida.

La taula, la cuina i una cita gastronòmica ens poden fer trobar gent amb qui no havíem quedat i ens poden ajudar a encarar la vida amb més empatia.

Sortiu, tasteu, comenteu i parleu amb els restauradors. Aplaudiu-los allò que us ha agradat i, si alguna cosa no us ha convençut, també expliqueu-los-ho. Si és un restaurador que està per la feina, segur que ho corregirà.

Servei audiovisual i de premsa

Laia Tardós Roda

Coreografia Comunicació

laia@coreografia.cat

600253368