

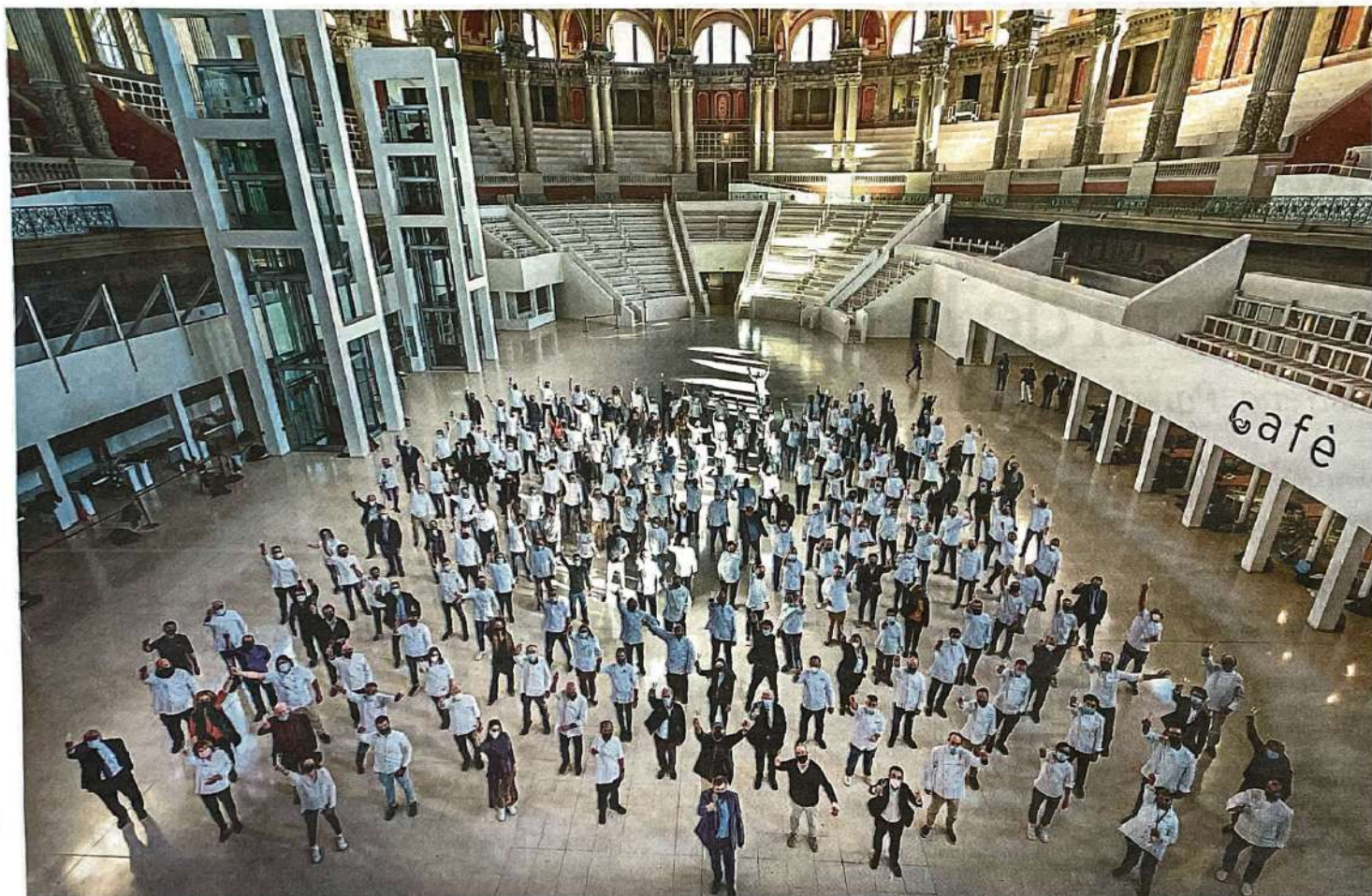
## [comer]

5 a Taula

5 a Taula és un col·lectiu format per Miquel Espinet, Sergi Ferrer Salat, Miquel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella



1.000 articles



PEDRO MADUENO

Els integrants de 5 a Taula i el director de *La Vanguardia*, Jordi Juan, envoltats de cuiners que han aparegut en aquestes pàgines, a la sala oval del MNAC

El col·lectiu 5 a Taula, que signa aquesta plana, celebra la publicació d'un miler d'articles

## Un projecte succulent a deu mans

**C**inc membres destacats de l'Acadèmia Catalana de Gastroνομία, entusiastes seguidors i estudiosos de la cuina i la restauració, provinents de diversos sectors professionals, van decidir unir els seus coneixements i la seva passió per formar un grup destinat a la crítica gastronòmica positiva. Una crítica coral que no va començar amb gaire bons auguris, atesa la dificultat evident d'acordar diferents criteris en un tema tan delicat. Amb el temps es va demostrar que la diversitat no era font de desacords, sinó de més riquesa i més complexitat en la capacitat de valorar diferents cuines i projectes gastronòmics.

5 a Taula va començar el camí en el moment de més efervescència que la nostra cuina ha viscut en molt de temps. Un moment apassionant per als cuiners, els restauradors, els comensals i també per a aquests

cinc gastrònoms, que vivien, des de ja feia molts anys, aquest auge cultural i social de la cuina.

Manifest inicial: comentar només els establiments que tinguessin un nivell mínim de qualitat, obviant, per tant, la majoria dels comentaris negatius. Ajudar els restauradors menys co-

**'5 a Taula' va començar en el moment de més efervescència que la nostra cuina ha viscut en molt de temps**

neguts i servir-los de plataforma d'enlairament per donar-se a conèixer, així com confirmar els més consagrats. No eludir una nota, sobre vint, que obliga a definir un nivell i mai per sota d'11/20. Orientar els aficionats a la bona taula donant-los a conèixer restaurants nous i interes-

sants per descobrir. Reconèixer tota mena de bona cuina: casolana, tradicional, popular, elaborada, moderna, creativa, local o internacional, sense oblidar-ne cap, i que sigui el comensal qui esculli segons les seves preferències. Transmetre l'extraordinària qualitat i varietat de les nostres cartes de vins, i facilitar la tasca de moure'ns entre una oferta que aquests anys s'ha multiplicat en qualitat i quantitat. Sempre opinant des de la total llibertat, una condició indispensable per merèixer la confiança del lector.

En tots els casos 5 a Taula ha intentat contextualitzar el cuiner, la cuina i el local, estudiar-ne la gènesi i la història. Entendre l'objectiu del xef, la seva escola, a qui va destinada la proposta, d'on ve i on va el concepte general del restaurant. Això ha estat valorat amb resultat obtingut pel plat a taula. Perquè per 5 a Taula no només s'ha tractat de menjar bé, sinó que també

### RECOMANEM

**-Llegir entre línies, quan sigui necessari. Alguns comentaris requereixen una mica més d'interpretació perquè ens siguin útils.**

**-Donar a la nota sobre vint el valor just. Reconèixer un conjunt, però no ha de ser l'únic motiu que ens indueixi a la visita.**

**-Acceptar que es pot reconèixer la qualitat en cuines de tipologia molt diversa i saber interpretar la que es dirigeix a les nostres preferències.**

**-Recordar que el preu donat es refereix a un dinar complet, sense aperitius, sense copes i sense vins, que poden fer variar bastant el compte final.**

s'han volgut valorar les persones que estan al darrere d'aquest esforç, la seva trajectòria, la seva il·lusió i els seus objectius.

Durant 20 anys, mil articles sobre restaurants, a més dels destinats als productes i, especialment, als vins, aquests cinc gastrònoms ens han intentat assessorar i motivar amb la seva pròpia il·lusió perquè ens assegurem a la taula dels restaurants més ben informats, més motivats i ben encaminats a aconseguir el millor de cada experiència.

Des d'aquí volem traslladar el nostre agraïment a tots els restauradors i els cellers esmentats, i també als lectors de 5 a Taula per haver-nos seguit en el transcurs d'aquests anys, setmana rere setmana, a través d'aquesta meravellosa explosió gastronòmica que ens ha tocat viure. ●