

Premis gastronòmics a la dedicació



Nandu Jubany amb Gironès i el seu nét Joan Foto: JORDAN.

Joel Castanyé, Isabelle Brunet, Isidre Gironès i Esteve Puigdemont (Pordamsa), amb Carles Vilarrubí (centre); el capipota que va preparar Nandu Jubany per al sopar i, al costat, el cuiner amb Gironès i el seu nét Joan; a baix, Marta Rota i les seves filles, Alejandra i Andrea, en la desfilada de Tot-hom que es va fer dilluns a l'hotel Sofia Foto: INTERPROFIT / JORDAN.



MARIA JOSEP JORDAN - @MARIJOJORDAN

Joel Castanyé, Isidre Gironès, Isabelle Brunet i l'empresa Pordamsa, els guardonats del 2018

“Woody Allen em truca perquè sopem a París i jo li dic que, si paga ell, endavant!”, diu Gironès

Després de 60 anys dedicat a la restauració i 48 sent l'ànima de Ca l'Isidre, Isidre Gironès va rebre dijous el Premi Nacional de Gastronomia i va assegurar que la cuina “és un acte d'amor i generositat” i un ofici “que dona moltes satisfaccions, però que, si no t'agrada, és millor deixar-lo”. El sector es va reunir a la Llotja de Mar de Barcelona en un sopar per a 320 persones cuinat per Nandu Jubany –en què la llebre a la *royale* va substituir el peix, que no va arribar pel temporal– per entregar uns guardons que, segons el president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, “es donen a persones que encarnen els valors positius que volem traslladar a les noves generacions”. Precisament a això es referia Carme Rusalleda (Premi Nacional 2017) quan descrivia els valors de Gironès: “És aquella font de tradició i respecte pel producte de la qual han de beure tots els joves.”

L'homenatjat encaixava les nombroses felicitacions amb la humilitat i la tranquil·litat de qui acumula moltes hores de servei a l'esquena. Va

començar a l'Orotava, va seguir en un bar de menjar ràpid freqüentat per artistes i el 1970 va convertir una lleteria que plegava en el reconegut Ca l'Isidre, el restaurant de tradició catalana on Woody Allen es troba com a casa. “Tenim molta amistat. Fins i tot em truca i em demana que busqui restaurant per passar el Nadal junts a París, i jo li dic: «Si pagues tu, endavant!»”, explica rient aquest home afable, nascut el 1940, que el 2016 va cedir el control del negoci a la seva filla Núria: “Fa més de 20 anys que hi treballa. A vegades em crida perquè ve algú que em vol saludar i hi vaig una estona”, comenta.

Són aquests clients anònims els que recorda quan li preguntes sobre moments especials: “Vaig plorar quan una clienta de fora de Catalunya va venir al restaurant amb els seus fills abans de presentar en el Cercle d'Economia l'últim llibre del seu marit, que acabava de morir, i em va dir que havia estat un sopar tan bo i tan emotiu que em dedicarien el primer exemplar de l'obra.” De famosos, però, no n'han faltat. “Recordo Candice Bergen i Catherine Deneuve, a qui tot el restaurant va aplaudir dempeus quan marxava. Ella es va girar i va dir: «*Merci, merci, merci!*»”

Isidre Gironès, que va dir que, “en un país normal”, hauria de començar a parlar adreçant-se “al Molt Honorable Senyor President de Catalunya”, va agrair a la seva dona el suport incondicional. No se separava d'ell el seu net Joan, que ja té clar que vol treballar a Ca l'Isidre. Això mateix, seguir les passes de la família per vocació, és el que va fer Joel Castanyé, Premi Revelació 2018.

El cuiner, de 41 anys, es va criar entre els fogons del Resquitx (Mollerussa) i es va implicar en el projecte familiar de crear La Boscana (Bellvís, Pla d'Urgell), un preciós restaurant en una finca de 60.000 metres quadrats molt relacionat amb el paisatge, on el 2014 va obrir un espai amb vuit taules gastronòmiques que el 2016 el va coronar amb la primera estrella Michelin i que funciona d'allò més bé. “Sento que els meus germans han pagat moltes factures i que joestic posant la cirera del pastís”, deia a punt de plorar en rebre el guardó de mans d'Àngel Ros. “En Joel fa una cuina de territori espectacular, amb uns maridatges excel·lents”, assegurava l'empresari vinícola Paco de la Rosa Torelló. Castanyé també és pioner en l'experimentació amb l'alta gastronomia i la tecnologia 3D: “Ara estem fent un plat de xocolata en forma d'espiral.”

Quan falta menys d'una setmana per al 8 de març, Dia Internacional de la Dona, una de molt perfeccionista i experta en vins d'arreu del món, Isabelle Brunet, de Monvínic, es va endur el guardó a la millor cap de sala. I, per la seva banda, l'empresa de porcellana Pordamsa, de Sant Climent de Peralta (Empordà), el Premi Especial de l'Acadèmia. En 40 anys d'història, han evolucionat de tal manera que les seves vaixelles

d'alta qualitat són a les cuines dels grans xefs com ara Roca i Berasategui.

Aquests premis tenen en comú evolució, dedicació i constància, valors que, en el sector de la moda d'alta gamma, representa Marta Rota, amb Tot-hom, i les seves filles, Alejandra i Andrea, que venen les seves creacions en una jove botiga multimarca, Tot-hom&Co. Dilluns van desfilat al renovat hotel Sofia amb les seves propostes per a la primavera del 2018.

