



**“ESTEM VIVINT L'EDAT D'OR DE LA CUINA CATALANA,
PERÒ S'HA DE CONTINUAR TREBALLANT FORT”**

**RAMON FREIXA, XEF AMB ESTRELLA
I UN DELS REPRESENTANTS
DE LA CUINA CATALANA D'AVANTGUARDA**

JUDITH CÀLIX

Com diu en Ramon Freixa, ningú no neix sent cuiner, sinó que se'n fa. Ho explica algú que, malgrat els seus trenta i pocs anys, s'ha preparat a consciència fins a dirigir una de les altes cuines del país. Dels més reconeguts representants de la cuina catalana d'avantguarda, amb restaurants a Barcelona —el mític *Racó d'en Freixa*, amb una estrella Michelin, i l'*Actual*, el *prêt-à-porter* de la seva cuina— i a Marbella, Freixa ha dit alguna vegada que la seva cuina és el resultat de l'encreuament de tècnica, producte i sentiment.

Molt abans de dedicar-se a la cuina, Freixa va viure la seva infantesa entre Castellfollit de Riubregós i Igualada. Uns anys que van passar entre els pans i embotits que venien a casa els avis, mentre el seu pare era el cap de cuina d'un conegut restaurant de la comarca. Malgrat aquests saborosos antecedents, Freixa no despertaria la seva passió per la cuina fins més tard. Actualment, aquest xef impetuós viu amb il·lusió cada un dels seus projectes, com la pizza de xocolata —un plat que està treballant per a la propera temporada— o la possible obertura d'un restaurant a Madrid.



ELS PRIMERS JOCS ENTRE FARINA I SUCRE

El xef Ramon Freixa recorda amb nitidesa els seus primers passos a Castellfollit de Riubregós, la porta entre l'Anoia i la Segarra. Nét de forners i apassionat des de ben petit per la pastisseria, no és gens estrany que, quan algú aterra al restaurant del Racó d'en Freixa, sigui sorprès amb una magnífica safata de pans, com el de panses i nous, iogurt, olives negres, mantega amb farigola i pa de set cereals. I és que pocs restaurants d'aquesta categoria mimen tant aquest apartat. El pa, aquí, és sagrat.

—Els seus avis eren forners; devia començar a jugar amb farina i sucre ben aviat...

—Els meus avis materns eren forners a Castellfollit de Riubregós. Jo vaig estar vivint allà tres anys abans de baixar a Igualada, quan el meu pare va anar de cap de cuina de la Granja Pla. Els meus avis, a més de forners, també tenien xarcuteria: mataben porc i feien tot tipus d'embotit. Així, des de ben petit, vaig viure envoltat de botifarres, pans i pastissos. A més, els avis paterns també tenien la fonda de Calaf.

—Així no és estrany que es dediqués a la cuina...

—De fet, quan era petit, la cuina no era el que més em fascinava. M'agradava més l'apartat dolç. I és que resulta més fàcil potinejar amb farina i ous que amb un pollastre. Veus el resultat més immediat. I, quan vaig decidir dedicar-me a aquest

món, vaig entrar a treballar en una pastisseria, no en un restaurant.

—Així, què el va fer decantar-se envers la cuina?

—A casa meva sempre m’han deixat fer el que he volgut. Mai no em van obligar a dedicar-me al negoci familiar. Si hagués fet una altra cosa, ho haurien trobat igual de perfecte. Jo fins a cinquè d’EGB vaig estar-me a Igualada, als Escolapis, i després ja vam venir cap a Barcelona. Els meus pares van obrir primer el restaurant italià Bel Cavaletto i després, ara fa vint anys, El Racó d’en Freixa. Jo vaig decidir dedicar-me a aquest món quan feia primer de BUP... Els caps de setmana anava a una pastisseria a aprendre i, després del COU, vaig fer Direcció i Gestió Hotelera durant tres anys a l’Escola Superior d’Hosteleria i Turisme de Sant Pol de Mar. No només volia fer cuina, sinó que aspirava a tenir una visió global del negoci.

—De l’escola, ja se’n surt fet un cuiner?

—Jo sempre ho comparo amb la carrera de medicina. Oi que l’acabes i no et poses a operar? Doncs, amb la cuina és el mateix. No surts de l’escola fet un cap de cuina. T’has d’anar formant, perquè un cuiner no deixa de fer-ho mai. Així, després de l’escola vaig anar a fer diferents *stages* a Bèlgica i a França. De Bèlgica, me n’ha quedat la visió d’un servei amb 25 cuiners i un restaurant dirigit amb ordre i disciplina. Del restaurant de Michel Bras¹ me n’ha quedat el seu toc d’herbes, una mica botànic. Però aquestes ensenyances les has de tenir molt païdes perquè quan vaig tornar de can Bras els meus plats semblaven un *garden center*. Aquest toc vegetal, que tant m’agrada, ara és molt més assentat, més pausat.

1. A principis dels 80, la cuina francesa estava en plena eferescència. Senderens, Bocuse, Guérard, entre d’altres, eren alguns dels màxims representants de la *nouvelle cuisine*. Entre aquests, Michel Bras va aparèixer per canviar el curs de la cuina contemporània des del seu restaurant de Laguiole, al centre de França. L’ús d’herbes silvestres, l’abolició de nates i salses, nitidesa, minimalisme i molta sensibilitat continuen marcant la cuina de les emocions de Bras.



EL NAIXEMENT DEL RACÓ D’EN FREIXA

Com hem dit, el restaurant emblema de la família Freixa va néixer ara fa vint anys de la mà dels pares del Ramon, en Josep M. Freixa i la Dori Riera. Gairebé tenen els mateixos anys els seus raviolis de patata farcits de botifarra negra, mongetes del ganxet i salsa balsàmica. Un plat deliciós amb una estètica molt actual.

—Un clàssic que és manté en forma...

—Aquest és un plat que va crear el meu pare fa dinou anys per a la tercera carta del restaurant. No s’ha modificat pràcticament gens; s’ha mantingut intacte. En els seus inicis ja era modern. I ara, quan el dones a tastar a la gent, a més de trobar-lo bo, pensen que és gairebé de nova factura. És infreqüent que un plat no passi de moda.

—Al cap de poc d’obrir el restaurant, ja van rebre l’estrella Michelin. Això sí que és arribar i moldre.

—Els meus pares van muntar un restaurant de tipus familiar on es feia una cuina catalana ben feta. Però, al cap de poc temps, el meu pare, format a les grans cuines clàssiques del país, es va decantar cap a la *nouvelle cuisine*. Així va ser quan al cap d’un any va rebre l’estrella. I, després, ja entres en una roda de treball i treball.

—Fins que vostè s’incorpora a l’equip del Racó d’en Freixa, carregat d’idees i energia.

—A partir del 1994, vam compartir cuina, però poc després ell em va dir: “Agafa tu la cuina

que jo portaré la partida de pastisseria”. O sigui, que jo vaig arribar-hi per fer les postres i vaig acabar portant la cuina.

—**I va heretar una estrella...**

—Fa disset anys que el restaurant té l'estrella i l'hem sabut mantenir. Quan vaig assumir la direcció de la cuina, l'hagués hagut de perdre perquè jo feia una cuina diferent, però ens la van conservar. Això vol dir que el canvi generacional va funcionar perfectament, que es va fer sense presses però sense pausa.

—**La cuina que realitza, d'avantguarda però amb una base reconeixedora, dóna una gran importància al producte. Si la gent corrent té problemes per trobar tomàquets gustosos, vostès, els cuiners, també pateixen a l'hora de trobar productes de qualitat?**

—El problema del producte el tenim tots. Els cuiners hem de buscar proveïdors i pagesos i, sobretot, mimar-los. Si, per exemple, vols els millors tomàquets del món, has d'estar disposat a pagar-ne el que et demanin. Si ho podem comprar i després el client en gaudeix, això sí que no té preu. A mi, per exemple, dues noies alemanyes em porten totes les herbes, com les que apareixen en un entrant de l'actual carta, l'amanida russa que acompanya la ventresca de tonyina. Doncs aquestes herbes, que semblen silvestres, són de cultiu biològic i les cultiven entre Almeria i Màlaga. Avui dia, amb els serveis de missatgeria, ho tens quan ho vols sense cap problema. Després un pagès del Maresme em subministra la verdura i un d'Argentona em porta els tubercles. I sempre s'ha d'anar buscant...

—**Quin és el procés de creació d'un plat?**

—Depèn del plat, és clar. De vegades fas evolucionar un plat que ja ha estat a la carta. Altres cops realitza una associació d'idees. Si tornem a l'amanida russa: amb la base del plat clàssic, ho treballes i l'actualitzes. Llavors sorgeix una fórmula que no s'assembla gens a l'amanida però que ha nascut a partir d'ella. Altres vegades, en la creació d'un plat hi intervenen el color, els gustos personals

i, fins i tot, la sort. Ara bé, quan es posa un plat a taula, l'atzar ja no compta per a res: el que s'acaba presentant a taula ha estat molt pensat i meditat.

—**En què s'inspira un cuiner?**

—Ets una esponja i sempre busques noves idees. Per exemple, a la carta hi ha la versió d'un plat que jo havia menjat a Màlaga, l'amanida malaguenya. Però aquí l'hem convertit en una sopa. El vam crear al restaurant de Marbella l'estiu passat i enguany l'hem tornat a posar a la carta perquè va agradar molt.



LA REVOLUCIÓ DE LA CUINA CATALANA

Sens cap mena de dubte, la cuina catalana viu el seu millor moment. Ferran Adrià, Santi Santamaria, Carme Ruscalleda i Joan Roca són els puntals d'aquesta autèntica revolució culinària. Però, al seu costat, hi ha una sèrie de cuiners, com Ramon Freixa, que fan que l'impuls català sigui imparabile.

Una mostra del que es cou a la cuina d'en Freixa és la xocolata 2006.3 —pa de pessic de xocolata *guanaja*, cremós de *manjari*, quallada d'avellanes i flor de taronger i sorbet de taronja de sang—, un plat que ha anat reversionant des del 1998. A més de ser d'estètica i concepció moderna, demostra que, per a Freixa, les postres tenen la mateixa importància que la resta dels plats del menú.

—**Vostè ha viscut dues grans revolucions culinàries: la *nouvelle cuisine*, quan va treballar a França, i ara la catalana. Què pensa que en quedarà, de tot plegat?**

—Quan feia l'*stage* a França, era el final de l'època daurada de la *nouvelle cuisine*. Però hi va haver un abans i un després. D'aleshores ençà, es va dignificar la professió del cuiner; la imatge del xef com a personatge brut i suat va desaparèixer. D'altra banda, va significar el llançament de la moda de la cuina i la utilització d'una matèria prima de primera qualitat. Després, la cuina de mercat va ocupar el seu lloc fins que va arribar la revolució de la cuina del país, que va començar al País Basc i que continua a Catalunya, on hi ha tres primeres espases genials: Adrià, Santamaria i Ruscalleda.

—**Feu autocrítica, els cuiners?**

—Els cuiners no hem de mirar-nos tant el melic. Hem arribat molt lluny, estem vivint l'edat d'or de la cuina catalana, però s'ha de continuar treballant fort. Ara bé, jo penso que la situació s'allargarà uns quants anys més, perquè hi ha molts cuiners joves que estan muntant el seu propi restaurant i això sembla assegurar el futur. Així i tot, un cuiner no es fa en dos dies.

—**Avui dia els cuiners feu programes de televisió, llibres, assessories... És difícil guanyar-se la vida només amb un restaurant?**

—Amb un restaurant gastronòmic no surten els comptes i tothom s'ha de buscar ingressos atípics amb diferents fórmules. N'hi ha que fan banquets, altres fan assessoraments, perquè en aquests restaurant tens un cost de mà d'obra brutal, la inversió ha de ser constant i això fa que necessitis ingressos paral·lels.

—**També tenen gran importància algunes guies gastronòmiques... Hi ha persones, per exemple, que viatgen resseguint els restaurants que tenen l'estrella Michelin.² Aquest any se**

2. La primera guia *Michelin*, editada per la coneguda empresa de pneumàtics, va aparèixer el 1900 —l'edició espanyola, el 1910. D'aleshores ençà, s'ha convertit en tot un referent en matèria de restauració i hosteleria. Actualment a Espanya hi ha cinc restaurants amb tres estrelles, la màxima puntuació, nou de dues i 96 d'una. Enguany *El Racó d'en Freixa*, que compta amb una estrella, ha estat assenyalat amb possibilitats per aconseguir la segona.

us ha assenyalat com a taula amb possibilitats d'aconseguir la segona...

—Això és una mica l'Operació Triunfo de la cuina. Aquesta nominació es tradueix en una forta pressió. És que només hi ha dos restaurants a tot Espanya que poden aconseguir la segona estrella. El més bo és que també estic "nominat" a una estrella al restaurant de Marbella. Seria molt bo tenir tres estrelles l'any vinent. Davant d'això, ens podem posar histèrics o seguir la nostra línia. Hem decidit treballar en un nivell molt alt, com si ja les tinguéssim. A més, com que era una nominació no esperada, encara fa més il·lusió. I si ho penses una mica més, sembla que et diguin que ho estàs fent molt bé i que només et falta una mica per aconseguir un nou reconeixement.



EL FUTUR COM A CUINER

El procés de creació a les grans cuines no s'atura mai. Actualment, en Ramon Freixa està capficat en un dels plats de la propera temporada: la pizza de xocolata...

—El problema és que vull una massa cruixent però que no sigui seca i que la xocolata no s'arribi a cremar, que no amargantegi. Però no és fàcil. Busquem ingredients, coccions, canviem fórmules... Tot perquè el plat estigui a punt al setembre.

—**Actualment treballa al Racó d'en Freixa; a finals de l'any passat va obrir l'Actual, al Gran Hotel Central de Barcelona; dirigeix el Mesana, el restaurant de l'hotel Guadalpín de Marbella. Té preparada alguna incursió culinària més?**

—Aviat aterrem a Madrid una altra vegada. És una ciutat que a mi m'agrada molt. Potser sóc un català una mica estrany, però la trobo una ciutat molt simpàtica.

—**Ja té prou mans?**

—Els meus pares són uns puntals molt forts. Quan jo no hi sóc, ells em representen perfectament. I a més tinc un equip molt bo que em supleix a la cuina sense cap mena de problema.

—**Es veu tota la vida de cuiner?**

—Sí, però si no ho fos podria fer moltes altres coses. Podria pintar, que és un dels meus *hobbies* o potser tindria una floristeria. Els rams de flors del restaurant, per exemple el de l'entrada, els faig jo.

**ON TASTAR LA CUINA DE RAMON FREIXA:**

El Racó d'en Freixa, carrer de Sant Elies, 24, 08006 Barcelona. Tel. 93 209 75 59.

Actual, Gran Hotel Central, carrer de Pere Gallifa, 3 (al costat de la Via Laietana), 08003 Barcelona. Tel. 93 295 79 05.

Mesana, Gran Hotel Guadalpín, bulevard Príncipe Alfonso de Hohenlohe, N-340, km 179, 29600 Marbella. Tel. 952 89 94 00.

JUDITH CÀLIX PIÑERO (Barcelona, 1973) és llicenciada en Ciències de la Informació. Ha estat directora de la revista *Descobrir Cuina* i ha treballat com a editora, sobretot de llibres de temàtica gastronòmica. Actualment és programadora cultural a la Fundació Privada Cal Ble, a Igualada, i realitza crítiques de restaurants per a *El Periódico de Catalunya*.