

Comarca

Andreu Ruiz: "La cuina del Baix Penedès hauria de fer pàtria amb els seus plats i productes"

29 d'octubre de 2010

Estefanía Pérez

La cuina i els productes del Baix Penedès tindran representació a un concurs de cuina internacional de la mà del cuiner Andreu Ruiz, propietari i xef del restaurant L'Arrosseria de l'Andreu, situat a Cunit. Ell és un dels deu finalistes que participaran al "VIII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra - Jaén, paraíso interior", que es disputarà el proper 7 de novembre a Alacant, dins del congrés "Lo mejor de la gastronomía 2010". Una recepta d'alta cuina elaborada amb arròs, oli d'oliva i calamar serà l'aposta del cuiner baixpenedesenc.



Andreu Ruiz

Com descriuries el plat que portes a concurs?

El plat que hem enviat al concurs és un plat elaborat a partir de tres ingredients. La única norma del concurs és que l'oli d'oliva ha de ser un ingredient primordial al plat. Per això, el meu plat es diu "Arròs, oli i calamar" (en castellà, "chipirón"). És un plat de gran tradició al Baix Penedès. Els pescadors, quan surten a alta mar, i es fan el seu arròs dins l'embarcació tenen el costum de preparar un all i oli en un morter, que barregen amb l'arròs ja acabat i el resultat és un plat molt sabros i melós. Volia homenatjar a la gent de la zona, a la gent del mar. En el nostre plat, hem fet una base d'oli d'oliva, després l'arròs i finalment la beina del calamar raspat en cru, una confitura de ceba i un caramel del socarrat del propi arròs. El que tinc clar és que jo aniré a pel premi!



Plat "Arròs, oli i calamar"

Així doncs, portaràs un plat de gran tradició a la comarca a un concurs internacional. En general, quins són els punts forts de la cuina del Baix Penedès i com hauria de millorar?

Millorar sempre depen de les persones que estan al capdavant dels negocis, les quals han de mimar i els ha d'agradar molt allò que fan. Com a punts forts a destacar de la cuina de la comarca, jo diria l'arròs, els arrossejats, aprofitar les llotges i el seu producte, el xató, etc. El que faltaria és que la gent de la zona fes una mica més de pàtria fent plats de la zona, utilitzant el producte de les llotges, el producte dels pagesos, etc. En definitiva, fer cuina de producte i sobretot de temporada, aprofitar el producte que ens dóna la terra i el mar.

"Arròs, oli i calamar" és un plat d'alta cuina, però al teu restaurant, L'Arrosseria de l'Andreu, els plats que oferiu són de cuina tradicional...

Si, ens hem especialitzat en arrossos, que és el nostre producte estrella, i fem cuina molt tradicional. La recepta que enviem al concurs no té res a veure amb els arrossos que fem al restaurant, és un plat d'alta cuina. No oblidem que es tracta d'un concurs internacional, on s'envien receptes de tot el món, i finalment hi ha deu finalistes. Nosaltres, com a arrosseria, ens feia molta il·lusió poder enviar un plat fet amb arròs, aquell producte tan humil que en pocs concursos s'utilitza. Normalment no és un plat que s'elevi a la màxima expressió.

Per què decidiu especialitzar-vos en l'arròs al vostre restaurant?

Mira, ja teníem una experiència d'uns 11 anys, amb el restaurant La Sirena de Calafell (ara ja traspassat) i amb el restaurant gastronòmic La Cuina de l'Andreu a Cunit, el qual ens va permetre expandir-vos molt a nivell professional, però com a negoci no ens va funcionar. Llavors, una de les coses que ens va impulsar a crear L'Arrosseria, amb els coneixements que teníem, va ser fer un producte que agradés a tothom i de més volum. I la veritat és que estem molt contents.

Per què creus que la cuina creativa del teu anterior restaurant La Cuina de l'Andreu no va funcionar a la comarca?

Normalment la cuina d'autor o cuina creativa posada en un lloc com el Baix Penedès té menys recorregut que en una gran ciutat com Barcelona perquè el número d'habitants és molt inferior. Necessites fer una roda de clients que sigui suficientment gran com per a que el restaurant tingui cada dia gent per dinar. Teníem gent, però no amb el volum necessari per tal que fos un negoci rentable. A nivell professional i personal, durant els 9 anys que vam tenir el restaurant, ens va suposar molts reconeixements: estàvem a les guies gastronòmiques rellevants, van venir crítics gastronòmics, etc. Però això no fa que el restaurant vagi millor.