

## Recetas de confinamiento de Javier Gracia Fando

Javier, quan i on vas començar a la Diputació?



El meu primer treball a la Diputació de Barcelona va ser a la Residència Universitària Ramón Llull. Vaig començar el dia 1 de març de 1983. Com anècdota graciosa en aquell moment, però una mica dura per a un noi de 24 anys, vull comentar que vaig rebre instruccions del director, el Sr. Ortega, de millorar el servei de menjador. En aquells moments el responsable de cuina era, el que un dia, al poble d'Espot, quan jo tenia 15 anys i poques ganes d'estudiar, va ser el meu primer cap de cuina, és a dir, el primer mestre de l'ofici que tant m'agrada. Després de sis anys, la Residència es va traspasar a la Universitat de Barcelona i em van traslladar a Mundet. Dos anys més tard vaig guanyar la plaça de cap de la Unitat de Restauració de Torribera.

La Clínica Mental al principi, i al final Torribera, és on ha transcorregut la major part de la meua relació laboral amb la Diputació, he de destacar que amb molt esforç tant part de la Gerència, Direcció d'Administració i sobretot, de l'equip de cuina —que al final vam ser 50 persones—, es va aconseguir un equip d'una professionalitat excel·lent, tant de les categories superiors con les inferiors, les quals cuidaven amb professionalitat la higiene dels estris, eines i maquinàries per a la confecció dels 600 àpats, quatre vegades al dia, 2.400 serveis! I dic higienització, no neteja, doncs era el que realment es demanava i l'equip aconseguia.

He de parlar dels cuiners i ajudants que amb la capacitat d'aprenentatge que van demostrar i la professionalitat final van aconseguir un reconeixement considerable, tant dintre de la Diputació com fora: a l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, als Mossos de la mateixa localitat, CESNID (Centre d'Estudis Superiors de Nutrició i Dietètica) i molts altres organismes amb què vam tenir relació.

Agraeixo a totes les persones d'aquell equip, els coneixements que van compartir amb mi i dels que em vaig aprofitar per aprendre més de l'ofici de cuiner, i també, gràcies a totes les persones que van treballar al meu costat i amb què vam aconseguir fer un gran equip!

Ets un referent europeu de cuina hospitalària, com era la gestió de les tasques i de l'equip a Torribera?



En l'àmbit europeu no del tot... tan sols vaig assistir dues vegades com membre convidat a un congrés dels professionals de cuina hospitalària de França, a Lió, i un temps més tard convidat a conèixer un hospital que havia remodelat les instal·lacions de restauració de l'hospital i havia fet les instal·lacions amb línia freda, un sistema totalment innovador en aquells temps a França.

Sí era conegut i reconegut en l'àmbit nacional. Primer vaig ser secretari de APROHOS (Associació Professional d'Hosteleria Hospitalària), aquesta associació es va integrar en l'AEHH (Associació Espanyola de Hosteleria Hospitalària). En un principi vaig assumir la representació a Catalunya, però atès el nivell d'implicació que requeria i la quantitat de temps que era necessari invertir-hi vaig decidir continuar en l'AEHH com a soci fundador, hi col·laborava en tot el que em demanaven, dintre de les meves possibilitats i disponibilitat de temps.

Vaig publicar articles, sempre fent referència a cuina col·lectiva i hospitalària a revistes especialitzades en diverses ocasions, vaig participar a taules rodones sobre el tema a tot el territori nacional i com a ponent en diversos congressos especialitzats, en alguna ocasió em van convidar a fer conferències sobre nutrició hospitalària i sobre organització d'equips en les cuines dels hospitals.

A Torribera, vaig començar amb un equip molt treballador, però el seu bagatge professional era majoritàriament la mateixa cuina de l'hospital; perquè, entre altres coses, mai no hi havia hagut un cap de cuina, sempre n'havia portat la direcció una o dues germanes de l'ordre que col·laborava a Torribera.

El repte més gran per a mi va ser treballar amb l'equip de personal de la Diputació (la majoria persones a punt de jubilar-se) i amb les germanes franciscanes, sense que cap dels dos col·lectius se sentís desplaçat o menystingut. Crec que ho vaig aconseguir. Dels primer vaig aprofitar els seus coneixements personals, que teníem por de demostrar; sabien receptes familiars o personals que no

valoraven i que jo vaig arribar a incloure als menús de la Clínica, a poc a poc i amb una mica d'adaptació nutricional.

D'una altra banda amb les germanes va ser més complicat... Finalment s'hi van fer seu el projecte, especialment Sor Ángeles Ruiz. Ella em va ensenyar moltes receptes, sobretot pastissos i dolços. Crec que va ser, i sense menysprear a cap de les persones que van treballar al meu costat, la millor companya de treball que mai he tingut, tant es així que el dia en què li vam donar l'adeu definitiu vaig sentir com que quelcom que era meu i que havia format part de la meua experiència vital se'n anava.

El treball Torribera era molt i molt acaparador de temps, fins i tot del meu particular, però val dir que jo em sentia totalment realitzat, sempre amb problemes, sempre amb reptes i feliçment sempre resolts. La cuina per a mi es un ofici escollit i vocacional, es pot demanar més que viure de la teua vocació? Clar tot no són flors i violes, dirigir un equip de 50 persones, confeccionar els menús per 600 persones, fer comandes dels productes necessaris perquè aquestes 600 persones poguessin menjar quatre vegades al dia, organitzar tots els aperitius cafès de treball, encàrrecs interns i externs de càterings i aperitius, tant per a l'Ajuntament de Santa Coloma, la mateixa Diputació, CESNID, etc. i tot, sense cap estructura de cadena de comandament a la unitat...



Jo donava instruccions a tot el personal al meu càrrec, resolía tot el referent a la logística del subministrament de queviures, de la normativa legal de funcionament (manipulació d'aliments i normativa de higiene i distribució d'aliments), les vacances i baixes, etc.

És veritat que una gran part de l'equip col·laborava i ajudava sempre que es demanava i que assumien responsabilitats, en molts casos que no els tocaven. Quin gran equip de cuina a Torribera! Veritablement era treball molt dur, però enriquidor, i això fa que els equips de treball estiguessin molt units, tan és així que als que vam treballat junts aquells temps encara se'ns coneix com els de Torribera.

## Després de cuinar 600 menús, com t'ho fas per fer cuina familiar?

Això de cuinar sols per la família, de veritat que és complicat, les quantitats de producte són tan diferents que costa molt adaptar la quantitat al pocs comensals... Mira, una cosa tan normal i senzilla de fer com l'amanida, doncs sempre que preparo amanida acaba sortint per dues vegades, no soc capaç de trobar la quantitat exacta! He de guardar a la nevera la meitat amb les verdures molt bé centrifugades i seques.

En un taper d'aquells que es pot treure l'aire es guarden sense oxidar un dia, és un truc que podeu utilitzar! Consisteix a eixugar bé les verdures amb paper de cuina i després posar en el taper l'amanida entre paper de cuina, a sota i a sobre, i tapar extraient l'aire el màxim que pugueu, 24 hores aguanta bé sense oxidació.

## Ets un viatger experimentat, quina és la cuina estrangera què més t'agrada?

Sí que he viatjat, molt menys del que a mi m'hagués agradat, i és veritat que el primer que visito i marco a les meves guies de viatges, encara que sembli bàsic, són restaurants i llocs on degustar els menjars autòctons, més que mesquites o esglésies!

No podria escollir una cuina sobre una altra i els plats un país sobre els d'un altre, però, i generalitzant molt, jo diria que la cuina francesa és la que més m'agrada. Ara bé, com a experiències gustatives, tots el països de l'arc mediterrani, els territoris compresos entre Grècia, Turquia, Tunísia, Marroc, els seus menjars són plaer pel paladar i els seus sabors tant diferents: els cous cous, els tagins, les dolmades, un estofat que a Turquia cuinen a dintre d'un recipient de fang i que per menjar-ho s'ha de trencar el pot, les amanides greges tot un plaer tant per al paladar com per la vista; en el meu cas no menjo els plats que porten xai, només m'agrada el nostre, el de les terres de Castella i com no, el d'Aragó, que és la meva terra.

I si parlem de carns, quina meravella la carn de vacú! la que a al sud i centre d'Amèrica anomenen res.

I d'Àsia... aquells woks de verdures cruixents, els agredolços, els cuinats amb llet de coco, quins sabors mes diferents i esquists. I el sorprenent garrinet al forn de Filipines?

Em deixava els picants de Llatinoamerica, quina meravella! el cebiche peruà amb les rodanxes de locoto superpicant. I les patates bolivianes? Quines diferències de sabors i quin plaer degustar-les, jo en tinc prou amb poc, això sí, bo.

## Tens cap anècdota especial que recordis de la teva trajectòria a la cuina?

Anècdotes hi ha moltes, però totes les que puc recordar són bones; de dolentes segur que n'hi va haver però aquestes s'obliden. La primera que em ve al cap pot semblar nímia, però em va costar que la persona, que després i durant molts anys va ser la meva ma dreta, em deixes de parlar durant un temps.

El gerent de llavors em va encomanar que els espais de la unitat (menjador laboral, rebost i cuina) fossin espais laics. Fins a aquell moment com eren les germanes Franciscanes les que portaven cuina, cosidor etc., tenien les parets de tots els espais plenes de representacions i figures de sants. Vaig començar sense presa però sense pausa a treure un a un tots els símbols religiosos que hi havia... passat un temps. quan ja en quedaven pocs es va adonar la sor que hi era a cuina i no podeu imaginar la que em va caure, amb temps li vaig fer veure que per normatives d'higiene no es podia tenir cap



tipus d'element ornamental que pogués acumular brutícia a les parets de la unitat, va costar que ho compregués però al final ho va assumir i la situació es va normalitzar.

Una altra és que en una d'aquelles reivindicacions, i veritablement no em recordo el perquè, el torn de tarda va fer una aturada; a Torribera s'anomenava 'anar a la palmera', jo vaig estar-hi uns 20 anys i mai no vaig veure una palmera, però sembla que n'hi havia hagut una, doncs tot el personal de tarda menys un ajudant i Sor Angeles es van 'anar a la palmera'. No vam canviar el menú, i els tres vam treure els 550 sopars a l'hora, no recordo les postres ni el primer plat, però el segon eren truites de carbassó i patata individuals. A la seva hora els malalts sopaven el que els tocava. Hi ha moltes més anècdotes, però ja crec que és suficient.



### *Com va néixer *Receptes de confinamiento*?*

Durant el confinament, els primers 8 o 10 dies, em vam passar ràpidament... el dia 13 de març a la nit estava en urgències de l'hospital, totalment col·lapsat i sense que se sabés que era la COVID, jo vaig entrar a la nit i quan vaig sortir el dissabte 14 de març a les 16 h ja estava decretat el confinament.

El següents dies em vaig recuperar de la COVID. En el moment que ja em trobava bé, a més de començar a treballar, llegir novel·les i veure la televisió, em sobrava molt de temps. Llavors vaig agafar les llibretes de receptes escrites a ma que havia anant recopilant durant la meva vida laboral i vaig començar a endreçar-les i passar-les a l'ordinador. Després les que feia temps que no cuinava, preparar-les i fer alguna foto per adjuntar a la recopilació de les receptes. Havia passat cosa d'un mes, i com que amb companys i amics fèiem una tele trobada cada setmana, vaig decidir que cada divendres i en whatsapp enviaria una recepta que, sobretot, poguessin preparar els pares amb la canalla, i d'aquesta manera es va començar a gestar el llibre, sobretot impulsat pels resultats que van aconseguir els infants de les cases i els no tan petits, uns es van destapar com petits grans cuiners, en Pep i la Naia, i uns altres van crear un esperit de superació i cada recepta que jo enviava intentaven i aconseguien millorar-les (l'Andrea i el Nil). Els pares, i companys a la vegada, es van portar molt bé

i van practicar, sobretot les receptes de dolços. Així em vaig proposar documentar una recepta cada dia de confinament, aquesta va ser la motivació per escriure el llibre.

### Ens recomanes una recepta del llibre?

Croquetes cremoses de pernil (es poden fer de bacallà o de pollastre), senzilles però exquisides i diferents a les que normalment fem a casa. Tasteu-les. Aquesta recepta està al llibre.

Una altra recepta molt senzilla, saborosa i pràctica si prepareu un aperitiu a casa és el Muhammara de pebrots, de la cuina siriana, encara que jo ho vaig aprendre a fer a Turquia, aquesta no està al llibre, però us en regalo la recepta.

### Recepta de Muhammara de pebrots

## Muhammara de Piquillos (cuina siriana)



#### Ingredients per a 4 persones:

200 g pebrots del piquillo  
70 g de nous ja pelades  
10 g de pa torrat  
¼ de cullera de caiena mòlta  
½ cullerada de pebre vermell  
mòlt dolç i de qualitat

½ gra d'all sense el germen  
¼ culleradeta de comí mòlt  
50 g d'oli d'oliva  
10 ml de suc de llimona  
Sal i pebre



#### ELABORACIÓ DE MUHAMMARA

L'elaboració és súper senzilla, els pebrots vermells del piquillo els hem de rostir i pelar, també es poden posar de pot, però ha de ser una conserva de qualitat, molt millor si són dels que venen rostits a la llenya; fet això i pelades les nous i el gra d'all, ens posem a elaborar.

Posem tots els ingredients en un got triturador i ho trinxem fins que quedi una crema espessa.

Aboquem el resultat en un bol o font per portar a taula, hi tirem per sobre un rajolí d'oli d'oliva i unes llavors torrades al gust (comins, nous trinxades, llavors de rosella... les que ens agradin més).

Deliciós si l'acompanyeu d'uns natxos o un pa bo.

