



Sí senyores i senyors, despús-ahir 24, al migdia l'amic Joan Garí i un humil servidor passàrem unes hores al santuari de Miquel Barrera.

I dic hores, perquè així fou. Arribàrem a la Vall d'Alba a les 14:45 i eixírem d'aquest temple d'ordre, harmonia i sinestèsia a les 18:25.

Des de feia mesos, prou mesos arrere, ja Garí em digué que un dia faríem una religiosa visita a Miquel Barrera, home i cuiner amb una estrella Michelin.

I clar, quan a Garí una cosa se li posa entre cella i cella, vaja que si s'acompleix!



Miquel Barrera a Cal Paradís

Des d'aquella intimitat de l'obrador Miquel, el prestidigitador de la cuina ens ataüllà i fou entrar quan exclamà: “- Ostres Joan, ja dubtava jo si vindríeu o no”.

- Sí, home sí, li contestà Garí, mentre eixia per la porta i ens saludava en primera persona.

- Passeu, passeu i acomodeu-vos.

La seua casa, per tant la seua vida, es troba al poblet de l'interior de la Vall d'Alba com us he dit abans.



Musclos en escabetx

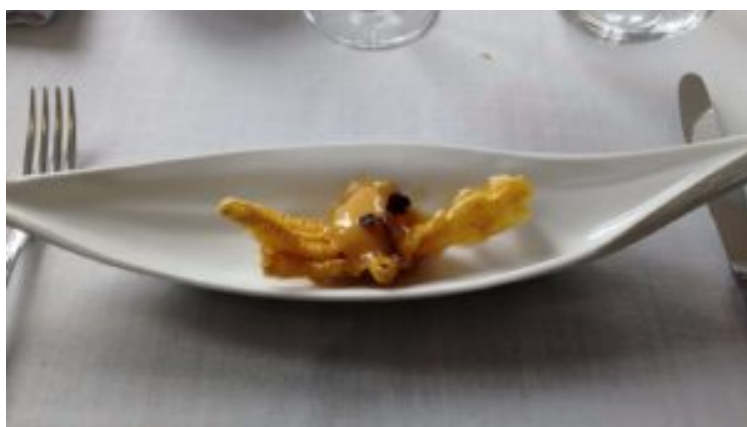
La primera sensació fou d'una tranquil·la i incomparable bellesa i harmonia. Vistes d'ametllers florits i amb fulla, una terra roja i un cel blau que pintaven en mi allò que l'experiència particular ens anava a regalar.

El lloc elegant i equilibrat: ornaments humils, però amb gust; espais oberts i delicadesa en l'ambient i el parament de taula.

De seguida un atent cambrer ens acompanyà per fer tria d'on volguérem seure. Ens desitjà una bona estància i presentà les referències d'on ens trobàvem, alhora que ens ofería la carta de vins i ens féu algunes recomanacions. Joan i servidor escollírem un caldo de l'indret, un Terres calisses elaborat pel seu veí del davant amb tres varietats de raïm: garnatxa, cabernet i merlot. Un vi contundent, generós i amb un bouquet inqüestionable.

Nosaltres ja ho sabíem, Miquel Barrera s'estima els productes de la terra. Encetàvem el viatge amb bon peu.

Tot just després d'obrir l'ampolla per esperar el bateig secret de l'oxigenació ens dugué un oli de la terra servit en vaixel·la blanca perquè el tastàrem: densitat d'or còsmic i un regust amarg sense molèstia que abraçà el paladar a les soques mil·lenàries de l'olivar.



Estàvem preparats per al misteri dels sabors.



Miquel era a cada plat que el cambrer ens presentava amb explicació inclosa. No el veiem, però hi era present. La cerimònia s'acabava d'iniciar.

- Prepara't Pepe, gaudeix del festival, em digué Joan Garí.

1/ Pell fregida d'abadejo amb brandada i salsa romesco.

2/ Musclos en escabetx.

3/ Carxofa fregida amb caputxino de la seua pròpia crema i tòfona ratllada.

4/ Pota de pollastre a l'ast amb crema reduïda del brou de les carcasses.

Bum! I les Terres calisses netejaven la boca amb aquelles aromes color vermell de sol primaveral. Mentre jo anotava els elements primordials dels plats -però encastats pels meus ulls al cervell- el meu company paladejava i paladejava.

5/ Tomata de penjar d'Alcalà de Xivert pelada i farcida de sardina de bóta en la seua salsa.

6/ Tirabec que volia ser pèsol amb un finíssim tall de cansalada.

7/ Carxofa torrada amb cansalada Joselito i la seua cendra.

8/ Galeres amb salsa de rap.



Tomata de penjar farcida de sardina de bóta

El cambrer no parava de treure plat rere plat sense treva. Miquel al seu Sancta Sanctorum,



treballador imparable, modest. Jo, mentrimentres, prenia nota amb una rapidesa que no era tal i tan sols mig apuntava. Vostès i el xef, espere em perdonen en aquest relat la possible manca d'exactitud.

Bum! I el mar i la terra confoses en les papil·les del meu bategar. La sang d'aquest Terres calisses em feia lentament trontollar.



Carxofa torrada amb cansalada Joselito

Miquel aguaità per primer cop, per tal de saludar-nos ara en persona i demanar si l'eternitat (açò ho dic jo) s'havia fet palesa a taula, a la qual cosa assentírem. Ens puntualitzà algunes qüestions gastronòmiques i ens animà a continuar en aquest viatge d'iniciació als orígens dels sabors.

9/ Gambes d'esquer amb verdures silvestres al *dente* espàrrecs, borratja de temporada.

10/ Mar i muntanya.

11/ Perdiu en escabetx i card en salsa.

12/ Rajada amb caparres i emulsió d'algues i all negre.

13/ Ànec amb reducció de la seua salsa i aroma a cítrics.

Miquel se'ns presentà de nou i ens explicà algun petit secret de la preparació i tot seguit digué: -Ara us prepare un parell de plats més.



Perdiu en escabetx



Garí i un servidor atònit diguérem que era suficient. Que no calien més coets en aquesta festa de sensacions magistralment elaborada i presentada.



Ànec amb reducció de la seua salsa i aroma a cítrics

Per finir aquest castell i mascletà de sabors ens preparà unes postres magnífiques.

14/ Fruites àcides, gerds, móres amb salsa de remolatxa vermella amb punts de iogurt i formatge.

15/ Cruixent de sèsam amb crema d'ametlles i pètals de préssec.

Arribats ací, el meu amic demanà una ampolla d'aigua. Beguérem, és clar. L'atent cambrer ens dugué -per cortesia de la casa- un licor elaborat per a Cal Paradís amb gust a cítrics i tòfona.

Miquel vingué i s'assegué amb nosaltres a taula, però Joan li demanà aquells pessics de carabassa torrada i taronja que ja havia tastat en una altra ocasió.

S'inicià conversa de projectes, Miquel i Garí il·lusionats: cuina i literatura sempre s'han avingut; jo observador privilegiat de Cal Paradís done fe que tot açò narrat ha estat real i continuarà.



Cruixent de sèsam amb crema d'ametlles i pètals de préssec

Un cafè aràbic ens asserenà.

Miquel Barrera és un mestre que sacralitza la cuina amb una pulsio que apunta la seua vida, el seu món regalat. I tot per ser tastat. No us decebrà!



Senyores i senyors, bon apetit.