

DIES DE VI I ROSES

Maria Josep Jordan
@MarijoJordan

Ruscalleda, proposta gastronòmica i llibre didàctic

Aquest any Carme Ruscalleda ha ampliat els seus dominis a l'hotel Mandarin. A banda de dur la proposta d'alta gastronomia, el Moments (que comanda el seu fill Raül, amb dues estrelles Michelin i menús temàtics molt ben pensats) des del juny controla tot el que es cuina, i especialment el restaurant de referència, el del dia a dia en un hotel, el que no pot fallar mai. "Hem de donar servei l'hoste que arriba marejat del vol i vol un caldet ben fet, els nens que reclamen una bona pasta, l'àpat d'amics...", explica la xef.

A l'espai, al centre de l'hotel, li ha posat de nom Blanc, però les seves propostes tenen molt de color. El color i el sabor mediterranis ("la nostra cultura") amb tocs asiàtics perquè estem al Mandarin i tastem les propostes d'una dona que ja fa anys que sap el que és cuinar i imbuir-se de Tòquio. El *yuzu* i el *dashi* conviuen amb el bolet.

Malgrat que encara no ha perlat del tot el seu equip, el que

ofereix al Blanc ja té filosofia i forma concreta: "Volem posar l'èmfasi en el producte de temporada i en la qualitat, hem recuperat els formatges i el carro de postres", explica il·lusionada. El dia 26 va celebrar el 8è aniversari de l'hotel amb un *brunch* dominical que incloïa plats que marquen diàleg Àsia-Catalunya, com ara l'ànec amb mango, poma i dàtil.

La cuinera assenta Blanc al Mandarin i publica un receptari a quatre mans amb Pilarín Bayés

Ruscalleda és l'aliada ideal d'un hotel que ja ha vist passar per aquesta plaça cuiners de prestigi com el difunt i dispers Jean Luc Figueras i també un Àngel León, el xef del mar, molt ocupat amb els seus propis locals a quilòmetres de distància. La cuinera del Sant Pau dirigeix amb batuta ferma i criteri el personal i els fogons de l'hotel, que visita



Carme Ruscalleda, amb el carro de postres del Blanc ■ JORDAN

personalment cada dijous.

No li falta feina. Té un total de 7 estrelles Michelin, amb les dues de Tòquio, que acaba de reafirmar en la nova guia 2018. Però sempre s'endinsa en nous projectes, com ara *La Màgia de la cuina*,

el llibre "actual, fresc i pràctic" que acaba de sortir del forn i que l'entusiasma. Està cuinat a quatre mans amb la il·lustradora Pilarín Bayés, que tant la dibuixa a ella com a una família cuinant o un pollastre a l'ast. "M'hi he implicat,

en el projecte, perquè és una manera d'arribar a les escoles, que, en general, tenen molt descuidada l'alimentació i per a mi és una cosa fonamental", diu entregada a ajudar una generació jove que no té coneixements de cuina.

El llibre explica els fonaments de la tècnica culinària (com fregir, bullir...) i també viatja pel món mostrant plats icònics com ara la paella, la tapa i el *sushi* en versió mediterrània. "Cuinar no és difícil però cal tenir uns coneixements tècnics i cal informar sobre els productes i els seus valors", comenta la cuinera. El volum també és un bon receptari pràctic: "Ens vam posar a treballar pensant fer 50 receptes i hem acabat posant-n'hi gairebé 300", explica Carme, que dedica el llibre a les seves netes Mar i Tina.

El text s'edita en català i castellà, també s'està fent en anglès i en un futur, en japonès. "Volem que els nanos s'enamorin de la cuina senzilla, feta de detalls, i que la posin a la llista de les coses més interessants de la vida."

BALNEARI

Titus

ARENYS DE MAR

Km 655, N-II · 08350 ARENYS DE MAR · Tel. 937 91 20 76

BONES
FESTES

RITUAL NUAD 4 HANDS

Banyera d'hidromassatge o spa a escollir i
massatge a 4 mans de 20 minuts.
Per només 40 euros

BALNEARI

Titus

PACK IDEAL PER REGALAR AQUESTES FESTES

938601174400