



Gent



M.J. Jordan

Què menjava Dorian Gray?

Dorian Gray hauria pogut trobar una manera de no envellir sense necessitat de cap retrat si hagués viscut en aquest segle i ahir hagués passat a l'hora de dinar per l'hotel Mandarin Oriental. **Carme Ruscaldeda** i el seu fill **Raül Balam** presentaven, a mitges amb la clínica Planas, uns menús amb efecte *antiaging*, que és el nom internacional que rep la necessitat globalitzada de mantenir-se jove i sa tant de temps com sigui possible. No imagineu res estrany. La cosa és tan senzilla com menjar de manera equilibrada, saludable i d'acord amb els productes de cada temporada. Aquest últim punt, en què la cuina de Ruscaldeda és especialista, és potser el que mereix més atenció.

Per al doctor que supervisa la feina dels xefs, **Manuel Sánchez**, en el dia a dia no hi ha res com imitar la cuina que feien les nostres àvies "perquè compraven al mercat productes de la temporada i de l'entorn". És com si en el nostre ADN estigués imprès l'hàbitat d'on provenim: "Aquí fa milers d'anys que prenem farina, per tant el nostre cos l'aprofita molt bé, molt millor que un aliment que provingui de fora", apuntava el metge, i per il·lustrar-ho ens recordava allò que es diu que els habitants d'Okinawa viuen molts anys: "Si nosaltres vivim saludablement en el nostre entorn durarem tant com ells al seu". Això no vol dir que no sigui sa menjar sushi o fruites tropicals (avui en dia són a tot arreu). De fet, fins i tot és saludable donar a l'estómac alguna cosa que el sorprengui: "És com vacunar-lo, preparar-lo per a situacions inesperades".

El restaurant Moments canviarà cada setmana el seu menú, que té un preu de 59 euros. El primer inclou aperitiu de Martini, escamarlans amb carxofes en tres textures i un filet de poltre amb calçots, bròqui, escarola i salvitxada



Carme Ruscaldeda ahir amb el seu fill Raül i el doctor Manuel Sánchez parlant de com lluitar contra l'envelliment ■ QUIM PUIG

que crida l'atenció. "El poltre del Pirineu porta més Omega-3 que la carn de vaca i el bròqui és un gran protector contra el càncer de mama", ens il·lustra Sánchez. Hi ha vi: una copa per a les dones, dues per als homes per qüestió de tolerància, tot i que són tolerants (valgui la redundància), i postres, inclosa la xocolata (70% cacau).

Curiosament ahir a tres carrers hi havia un altre tres estrelles Michelin, **Ferran Adrià**, que presentava a la Pedrera de Catalunya Caixa un màster organitzat per la Universitat Autònoma de Barcelona amb títol suculent: *Pensar l'art d'avui*. I si veníem d'un àpat on tot el que hi havia al plat ens resultava familiar, ara caiem de cap en el regne dels sabors trencadors, de la creació com a filosofia. Al mòdul del màster *Feeding thought* (Alimentar el pensament), experts de l'art i la cuina es trobaran per establir diàlegs entre totes dues matèries. Per a Adrià ser creatiu ha estat essencial a la seva vida perquè li ha permès "ser feliç i fer feliços els altres", i ara encara més amb l'original Bulli Foundation. A la Pedrera es podrà veure aviat una exposició al voltant de l'art del menjar. De les natures mortes holandeses del segle XVII a El Bulli, tot un recorregut per la gastronomia a través dels ulls dels artistes. Hi trobarem el retrat de Dorian Gray?