La cuina de Les Cuines de la Vall de Camprodon a Taula

GastronomiaOci. Revista Gastronòmica de Catalunya. Girona, Tot Esport i Comunicació, S. L. (2010). 93 pàgines

Com podem deduir de la presentació, aquest llibret és molt més que un receptari de cuina, ja que respon també al compromís que els cuiners i les cuineres de la vall de Camprodon tenen amb el territori i els seus productes. Es proposa un apropament a dotze restaurants, a partir dels seus cuiners i caps de sala i, principalment, de les seves creacions culinàries. Cadascun mostra una fotografia amb la presència dels protagonistes, sempre amb el fons d'algun aspecte de la població on es troba ubicat el local. Aquesta primera imatge, l'acompanya la definició del tipus de cuina que fan i es complementa amb una relació del més destacat de la seva carta, cosa que convida a arribar-s'hi per gaudir de la bona taula i, alhora, del paisatge. A continuació es descriuen les receptes de tres plats i, finalment, una fotografia del cap o la cap de sala a l'interior mateix del restaurant, culmina les receptes amb la recomanació d'un bon maridatge.

Cal destacar que la majoria de vins i caves són d'origen català i d'una gran qualitat. Pel que fa als receptaris, se segueix una format força comú: ingredients i elaboració. La majoria són accessibles per a qualsevol tipus de cuiners i no representen una gran dificultat de realització, tot i que es tracta sovint de plats de gran exquisidesa.

La manera d'exposar el procés de preparació no és gens rebuscada, encara que en certs casos convindria comptar amb una mica més de detall pel que fa a les coccions i també a l'especificació d'alguns dels procediments. S'hi troba a faltar potser alguna imatge dels plats i dels productes, per acabar de convèncer els cuiners amateurs que es posin mans a l'obra.

En definitiva, es tracta d'un volumet amb un format pràctic i una edició acurada, que sobretot fa venir ganes de cuinar i, a més, de visitar i de fer un bon àpat a la vall de Camprodon.

Roser Vilardell i Arévalo