

eP Coses de la vida GRAN BARCELONA

Aposta gastronòmica

El peix de BCN guanya pes en la restauració local

La tendència a prioritzar el producte de proximitat dona més protagonisme a la llotja

208 pescadors impulsen el Peix de la Barceloneta, amb alta qualitat certificada

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

Gran quantitat de nous restaurants a Barcelona presumeixen de cuines amb producte de proximitat i quilòmetre zero. D'altres ho han fet tota la vida i sense publicitar-ho, molt abans que fos una tendència de consum sostenible. Però el cert és que premiar els aliments més pròxims i que menys distàncies recorren fins a arribar a la nostra taula ha donat un nou protagonisme tant a hortalisses com a peixos, entre altres productes. I ha contribuït a donar ales a la pesca local, cosa que evita que s'extingeixi i estabilitza una plantilla de 208 pescadors que cada dia surten amb les seves barques a la costa barcelonina, per tornar carregats de sardines, seitons, lluç, rap, gambes... i molt més, peces que acabaran tant en cases de la ciutat com a cada vegada més restaurants.

Malgrat una ubicació provisional que ja dura massa anys, es preveu que les obres de la nova llotja comencin el 2020 després dels acords aconseguits amb el port de Barcelona i pendants que l'ajuntament s'animi amb una activitat a la qual fins ara ha fet poc cas, malgrat que representa l'oposat a la marina de luxe annexa. El president de la confraria de pescadors, José Manuel Juárez, a més de pescador, patró i home amb el mar a la sang, ha defensat per tots els mitjans la supervivència de l'activitat i noves iniciatives per poder potenciar-la.

MARCA REGISTRADA // El 2010 ja van registrar la marca Peix de la Barceloneta, que alguns restaurants i peixateries ja tenen. Aquest segell ha aconseguit el certificat Q (de qualitat) per a espècies com el peix blau i la gamba.

Juárez relata que les noves generacions de peixaters prefereixen la comoditat de la com-

pra a través de distribuïdors, i per això en els últims anys gairebé mig centenar han deixat d'assistir personalment a les subhastes, que impliquen despertar-se d'hora en el cas de la matutina (cap a les set o les vuit del matí, segons l'època) per als petits pelàgics i ser-hi a primera hora de la tarda per adquirir el que procedeix de la pesca d'arrossegament.

Però al contrari, s'hi ha detectat la presència d'almenys 14 compradors directes de restaurants, que volen triar personalment el gènere, per «personalitzar la seva oferta». S'hi afegeixen molts distribuïdors que després portaran a domicili als diferents establiments el producte amb el segell barceloní.

La gran pregunta, deixant de banda el valor de la proximitat, que permet que un peix fresc salti a la paella en unes quantes hores, és sobre quina és la qualitat del peix tan pròxim a la populosa capital catalana. Juárez aporta anàlisis i certificats per assegurar que competeix sense problemes amb pesca de la Costa Brava, el Maresme i el Garraf, perquè l'alimentació del peix té mínimes diferències i les tem-

Els restauradors que volen **escollir el gènere assisteixen cada dia a la subhasta** per comprar el producte

La confraria vol **obrir el moll de Pescadors a la ciutat** quan les noves instal·lacions estiguin preparades

peratures també són cada vegada més homogènies. Afegeix que la millora en les tècniques de pesca, com amb la gamba, ha potenciat que mantinguin el màxim d'aminoàcids, cosa que es percep en el seu sabor.

De fet, la gamba barcelonina se serveix a molts restaurants amb estrella Michelin, amb la distribució des de Gamba de la Costa, també al moll de Pescadors. Per contribuir a la qualitat i estabilitat dels preus, la confraria ha optat, així mateix, per capturar menys quilos dels permesos de diversos peixos.

63% D'AUTÒCTONS // Aquesta conjuntura ha fet que, malgrat perdre la meitat de les embarcacions i els professionals en 13 anys, el volum de pescadors s'hagi estabilitzat en 208, dels quals el 63% són autòctons i la resta, immigrants, en especial del Senegal, el Marroc i el Perú. Tots, amb experiència i formació específica. En els cursos que proporcionen, de moment només han volgut participar-hi un parell de maners disposats a reciclar-se.

Entre els plans a curt termini que Juárez té sobre la taula, destaca una integració més gran de la seva activitat en la vida ciutadana. O sigui, obrir el seu moll al públic, òbviament no per a la compra a l'engròs, però sí desplegant algunes parades –regentades per peixaters– on el barceloní pugui adquirir petites quantitats per endur-se o perquè li cuinin in situ, com ja passa en alguns ports.

Mentrestant, cada jornada, 14 embarcacions de cercol, 10 d'arrossegament i dues d'arts menors (més artesanal) surten de la Barceloneta per endinsar-se fins a dos o tres milles a la costa local i tornar sempre abans de les dotze del migdia, buscant la frescor del peix. Tot i que part del gènere viatgi a altres punts de la Península. ≡



Cristina Pérez, del Grupo Sagardi, amb un crustaci.



Gerard Sans, xef d'El Mercader de l'Eixample, amb un plat de rap.

ESTABLIMENTS DE QUILÒMETRE ZERO

Del mar al plat en hores

Molts locals prometen ingredients de la zona, però només alguns eviten intermediaris

P. C.
BARCELONA

La promesa de productes de proximitat acostuma a arribar diluïda a molts establiments. De vegades, perquè aquesta filosofia –que comporta un esforç en el proveïment personalitzat– es queda en pura declaració d'intencions. De vegades, perquè es corre a un mitjancer que es

proveeix a Mercabarna, per exemple, però sense acreditar la procedència exacta del producte, perquè distribueix gènere de moltes altres fonts.

Però en aquest cas, el quilòmetre zero és especialment important, perquè permet garantir al comensal que «**el peix que es menjarà només fa unes hores que era al mar**». «¿Per què acontentar-se amb una cosa



JORDI COTRINA / ÁLVARO MONGE



Un moment de la subhasta a la llotja de peix de Barcelona, el 22 d'agost.

que pot tenir dies de cambra frigorífica?», reflexiona Iñaki López de Viñaspre, xef i fundador del Grup Sagardi, que té 12 dels seus 32 restaurants a Barcelona ciutat.

Triat amb cura

El president de la Confraria de Pescadors de Barcelona, José Manuel Juárez, cita aquest grup de restauració com un dels que, des de fa anys, cada dia envien personal propi a la subhasta per triar el peix. Triat amb cura. Pot semblar sorprenent per la seva cuina basca, però López de Viñaspre emfatitza que, tot i que es proveeixen de peix a tres llotges d'Euskadi, sobretot de grans peces del Cantàbric, als restaurants d'altres regions miren de proveir-se també de producte de proximitat de qualitat. A Catalunya compten amb quatre horts treballant per a ells i quant al peix tenen clar que la gamba de la costa barcelo-

«S'ha de fugir de l'article mediocre i anar directament al productor i pagar-li decentment»

«Cada vegada hi ha més distribuïdors que porten peix divers al punt de venda o restaurant»

nina, el gènere de temporada i el de roca són de *champions league* i un fix a la seva carta, la procedència dels quals posen en relleu. Defensa que els restauradors «han de ser prescriptors de la producció local», sobretot si «la millor gamba i el millotr escamarlà són aquí».

«S'ha de fugir del producte mediocre estandarditzat i anar directament al productor i pagar-lo decentment», opina. I com que no té pèls a la llengua, lamenta que aquest sigui un país de «massa mitjancers» que porten la mercaderia a un altre punt de distribució i en molts casos l'encareixen malgrat que el productor percep preus molt baixos. Per això es queixa que molts restaurants no coneguin bé la procedència real dels seus productes, malgrat afegir-se al carro de la proximitat.

Hi ha l'opció també de proveir-se mitjançant compradors

professionals d'aquesta llotja. És el cas d'un restaurant en voga a Barcelona com El Mercader de l'Eixample, que des de fa uns mesos ha fet un gir més decidit al gènere de proximitat en els seus peixos i carns. Van triar Caserpeix, relata Claudio Hoyos, el seu propietari, que opera al mateix moll, per assegurar que «tot el peix era del dia, que tenia hores». Sardines, pagell, lluç, bonítol, escamarlans, raps... arriben en barcos al port i en una estona surten directes al seu establiment del carrer de Mallorca. Per a alguns productes, recorre al delta de l'Ebre, afegeix.

Acreditar-ne la procedència

Hoyos és dels que ensenyen al barans a qualsevol que els demani per autenticar la procedència del seu peix blau o del seu pollastre ecològic. «S'ha de documentar», diu, després de lluir el distintiu *slow food*, que

acredita la proximitat de la gran majoria del que hi ha a la seva carta, així com el comerç just i sostenible, entre altres requisits. També a la seva carta, sobretot en plats del dia i de temporada, se cita explícitament la procedència barcelonina del gènere. S'ha de deixar clar, subratlla, perquè mai ofereix exemplars que procedeixin de piscifactories, amb les quals és especialment crític.

¿Per què no comprar el que resulta tan pròxim i fer voltes? Qüestió de temps i estrès. «Cada vegada hi ha més distribuïdors que porten peix divers al punt de venda o al restaurant», emfatitza Juárez, perquè els propietaris dels negocis no volen matinar o afegir més hores a la seva llarga jornada. A la mateixa Barceloneta, només un parell de bars van directes a la llotja, i un parell de restaurants de Joan de Borbó. ≡