

QUÈ FEM

Cada divendres gratis amb La Vanguardia Del 18/2 al 24/2 del 2011

CINE
Natalie Portman és 'El cisne negro' P08
MÚSICA
Patti Smith en format acústic, al Palau P14

RESTAURANTS
L'Isabella's s'ha convertit, en poc temps, en el club social de la Bonanova. Al Gong, un local decorat com una cantina asiàtica clàssica on la carta repassa plats orientals de diferents zones P20

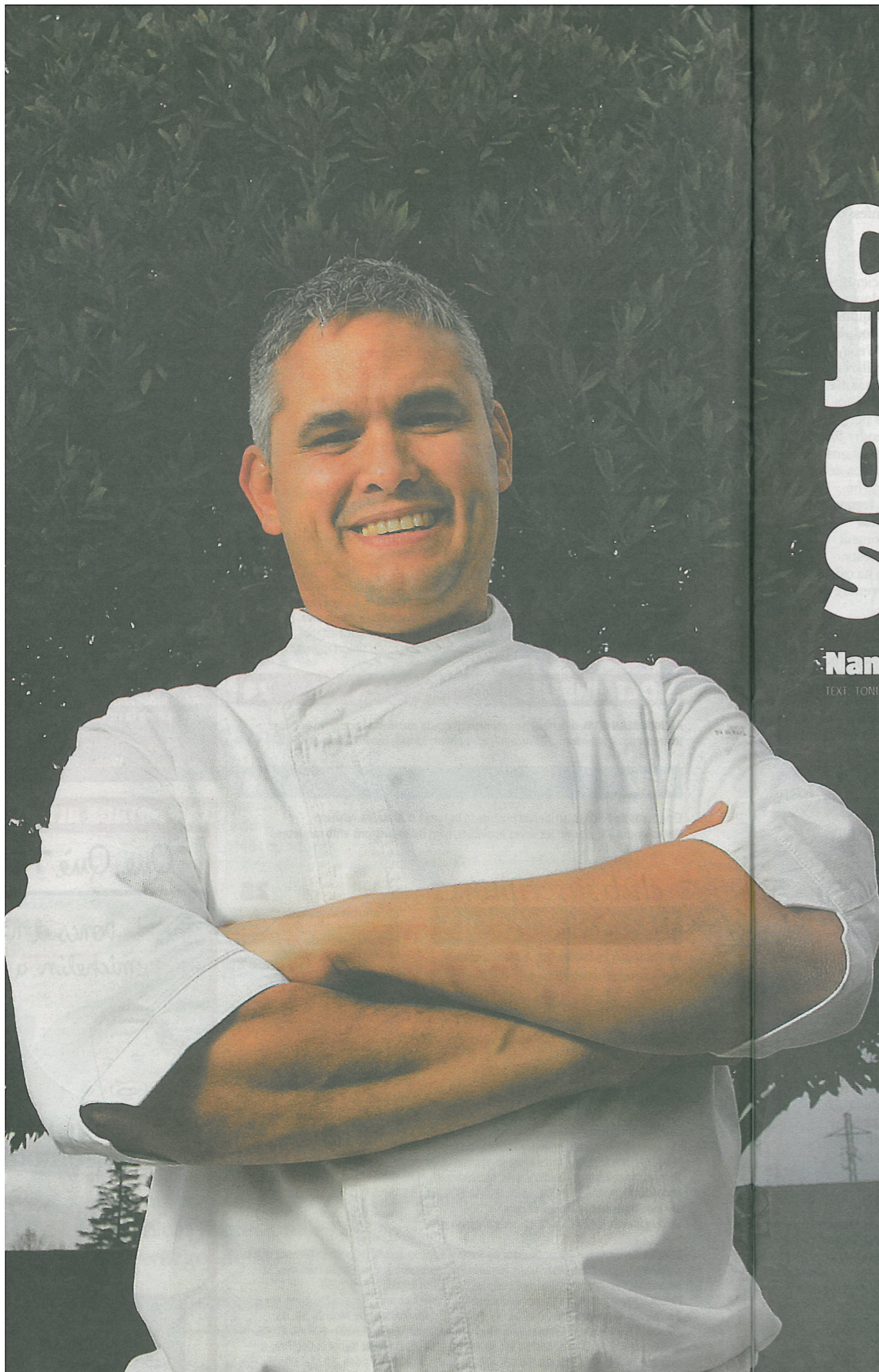
CULTURA
El cinema d'animació del món, a Lleida P16
NOCTÀMBULS
Receptes caribenyes al Caribbean Club P24

I A MÉS A MÉS...
Subscriptors
Avantatges, ofertes i descomptes



NANDU JUBANY

PEUS A TERRA, CAP INQUIET



CAN JUBANY, O LA SUCULÈNCIA

Nandu Jubany, producte de la terra

TEXT: TONI MASSANES FOTOS: JORDI PLAY

Febrer del 1995, el Nandu i l'Anna tornaven d'un àpat a Mas del Torrent per un eix transversal encara a mig fer. S'havien conegut a Monistrol de Calders, d'on ell era fill i ella estiuejava. Feia temps que el Nandu duia els fogons de l'Urbisol, l'hotel familiar de la carretera de Manresa a Vic, a Calders. També feia temps que tots dos pensaven a muntar un restaurant propi. A l'altura de **Calldetenes** van veure una **antiga masia**, construïda el 1816. Darrerament havia estat un restaurant de carn a la brasa que havia tancat. Al març del **1995** ja havien emparaulat la casa, i el 2 de novembre d'aquell mateix any obria les portes **Can Jubany**. Els primers cinc anys, ni el Nandu ni l'Anna van fer cap dia de festa. Però amb feina i temps el negoci va començar a créixer i diversificar-se. Això sí, com passa amb altres bons cuiners, la resta d'activitats els havien de servir sobretot per ajudar a construir el somni d'un restaurant excel·lent.

Quinze anys després, al consolidat Can Jubany li tocava una rentada de cara. L'**arquitecte Jordi Font** i la interiorista **Sandra Tarruella** van dirigir les obres per reformar de cap a peus la casa de pagès que l'encabia i la van convertir en un àmbit clar, ampliant els menjadors, afegint una estupenda **barra de bar** al pis de dalt, **reformulant els espais, reorganitzant els entorns i engrandint la cuina** fins a convertir-la en protagonista principal de l'edifici. Aquesta tardor el nou Can Jubany ha reobert les seves portes amb una oferta gastronòmica potent i sense por a la crisi. Amb més mitjans i més personal que mai, Nandu Jubany practica una cuina de la suculència amb els **peus ben clavats a terra i el cap inquiet**, perquè sap que el nivell és tan bo entre els que juguen a la divisió d'honor de la restauració catalana que no s'hi val a badar.

De fet, si alguna cosa no ha fet mai el Nandu és badar. Qualificar-lo d'**hiperactiu** seria pecar per defecte. El Nandu és **elèctric**, és una **força de la natura**, és una **màquina**. N'hi ha que sospitem, ho reconec, que de Nandus en realitat n'hi ha més d'un. Així, mentre el primer -posem per cas- cuina milers de canelons perquè se'ls mengin al mig del passeig de Gràcia de Barcelona, l'altre xerra amb en Bassas des d'una unitat mòbil de ràdio a la muntanya al costat d'un pagès que guia un ramat i un tercer ensenya a cuinar l'Albert Om al **Club de TV3**. Definitivament el Nandu té el do de la ubiqüitat, perquè, a l'hora que reobria el seu flamant restaurant, travessava l'Atlàntic per muntar un allioli a Harvard.

UN ALLIOLI A HARVARD

"Nandu is terrific". M'ho diu Dave Weitz. Professor de física a l'Escola d'Enginyeria i Ciències Aplicades de Harvard (SEAS) i una autoritat global en la recerca de la ciència de la matèria condensada tova. Som a la millor universitat del món, envoltats pel campus que protagonitza bona

re d'orella a
En la sessió
hu Jubany
cte i amb
ssistents
stessin l'all-
tenticitat,
uiner català,
'hi va abra-
confessa:

ar científic-
x adquirei-
els ajunta i
x i domina
li. "Veus
es tallaria;
ha anat mai
però si ara
s és perquè
prendre tot
a estat una
st acaba de
ssent-ho.
als fogons
Escola
l moment
de restau-
on ha cal-
aprendre i

utats, però,
s referents
mer mestre
i a aprendre
cada set-
que ell li va
ndre l'aven-
bé Juan Mari
lar quan tot
1988 i el
feia temps,
estat espa-
r gratament
racte ama-
alhora es
impossible
uella mane-
car dos o
nal per
ència, Can
amic, gai-
i còmplice
Tot i això,
stratge de
ell arribar
le, que la
stà prou
futur dies
aprenent.

ue els
zin o, d'una
rectament
negocis i els
now-how
n'hem dit
xements,
nt transmis-
e fer qual-
t que tracta



TOT I QUE LA CUINA DE CAN JUBANY ES FAMOSA PER PLATS DE FACTURA O INSPIRACIÓ TRADICIONAL, EL NANDU NO S'ESTÀ D'AFEGIR PINZELLADES TECNOEMOCIONANTS A LA SEVA PROPOSTA CULINÀRIA

gairebé s'albiren del menjador estant. La taula de **formatges** només té referències del Principat... Pel seu quaranta aniversari li han regalat al Nandu un viatge a Copenhaguen per menjar al **Restaurant Noma**, famosos per cuinar tan sols amb productes nòrdics. Li agradarà, segur. René Redzepi és un gran cuiner, però el Noma no és pas un restaurant d'estricta **proximitat**, sinó d'**identitat** escandinava. Mireu al Google Maps quina distància separa Dinamarca de Grenlàndia, per exemple. El Nandu creia en la proximitat molt abans que sentíssim a parlar del **quilòmetre zero**, però al seu restaurant el pernil és Joselito, i les navalles, gallegues de Porto Muiños, perquè vol donar el millor. A la carta també hi té **bacallà** a la brasa sobre llit de pebrots del piquillo i escalivada. Bacallà, fixeuvos, un producte escandinau que nosaltres mengem des de fa cinc segles.

"En res, massa", escrivia Josep Pla. L'**autenticitat** no impedeix un cert equilibri. La cuina de Can Jubany és famosa per plats com l'arròs sec d'espardenyes amb brou d'escamarlans i altres menges de **factura o inspiració tradicional**. Però el Nandu no s'està d'afegir **pinzellades tecnocionants** a la seva proposta culinària i és capaç de submergir en **nitrogen líquid** un còctel davant del client, posar caviar d'oli d'oliva sobre una bulliniana air-baguette amb cansalada ibèrica i tòfona (ummmm!), **esferificar els nyoquis** de carbassa de l'hort o cobrir amb cotó fluix de sucre unes postres de llimona i llet.

El Nandu explica amb **agraïment** que la **gent d'Osona** s'ha fet seu el restaurant i que estan orgullosos de lluir-lo com a propi. Per a aquests és per a qui val la pena, pensa, incorporar novetats, per no avorrir-los. Com també per als clients fidels cal tenir, a més de plats tan suculentos i jubanyants com els **canelons amb tòfona** a la crema o la **llebre a la royale**, propostes igualment seductores però més lleugeres. "Es molt important saber qui tens a la taula. El que pot ser un menú ideal per a tu no ho serà per a un altre". El què diem, criteri.

CAN JUBANY

Ctra. de Sant Hilari, s/n. Calldetenes (Osona).
☎ De dc. a ds., de 13.30 a 16h i de 20.45 a 23h;
dg., només migdia. € Menú de temporada: 49 euros;
menú degustació: 89 euros; menú de la tòfona: 178
euros (vins a banda). ☎ 93 889 10 23.
Web: www.canjubany.com.

amb diferents materials d'origen biològic (únic i irrepetibles, per tant), requereix **dominar mil gestos**, recordar mil aspectes de mil productes, distingir mil aromes òptimes, saber percebre la millor resistència a la pressió en cada cas, la brillantor que anuncia que aquella salsa determinada està a punt de tallar-se... Veure Nandu Jubany anar d'un cantó a l'altre de la cuina, sacsejar una paella, **olorar** -i prémer- una tòfona, comprovar amb un moviment de cullera la **densitat** d'un fons de carn, **tocar** la cuixa d'una au de caça per inferir si està prou madura o cal deixar-la encara reposar algun dia més... mentre **mana feina a cada cuiner, repassa i ordena** les comandes, **organitza** l'entrega de plats, calcula quan li falta a aquell arròs per estar al punt... és comprovar com n'és de **complexa la realitat** i quantes coses cal relacionar per harmonitzar-la.

I dos: **el criteri**. Si parlem de cuina, això encara és més difícil i essencial. Hi ha milions de possibilitats de fer coses

bones i infinites maneres de fer-les. Per què, doncs, triar-ne unes i no unes altres? El Nandu contesta cada dia, a cada taula, la pregunta del milió, sabent **on és, què vol i per a qui treballa**.

PROXIMITAT, AUTENTICITAT I EQUILIBRI

Amb la **remodelació** del restaurant, Can Jubany **ha estrenat un hort** on es planten hortalisses de varietats tradicionals. Carbasses, escaroles, calçots, coliflors, bròquils de collita pròpia omplen de color els plats d'aquesta època. L'estacionalitat va canviant la immediatesa, però també hi ha melmelades (de tomàquet amb vainilla, per exemple) i altres estratègies per assaborir-ne els fruits.

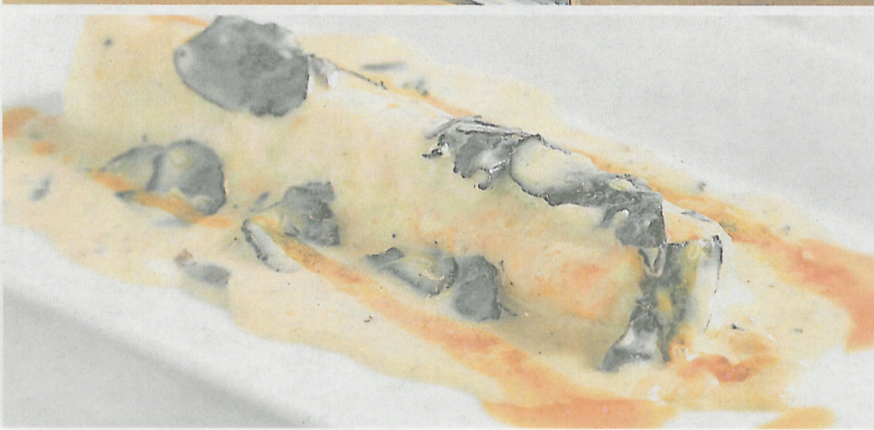
A Can Jubany la **llonganissa** culana és de Vic, els **ous** ferrats que fan trufats i acompanyem amb patates soufflé són del seu galliner, els **pollastres** de pagès que rosteixen per fer uns canelons tan suculentos que haurien de ser patrimoni

protegit d'Osona i de l'univers sencer són del Berguedà. I la **cansalada**, que també compon el farcit dels canelons o que es cou a baixa temperatura per després fer-la en papillota amb una **tòfona** sencera -luxe de luxes- és de Catalunya central. També ho és la tòfona si pot ser, i si no pot ser, de Terol, d'on n'arriben d'extraordinàries. Els primers **pèsols** -de la floreta- vénen ara de Llanerres (els que ells han plantat aquests colliran més tard). El Nandu ofega aquests petits anisinos verds -promesa de primavera- amb cebes tendres i enciam i els acompanya amb **foie gras**; la felicitat deu ser una cosa prou semblant a un tast d'aquesta menja.

La **pularda** és de Cal Rovira, a Sagàs. La **ventresca de tonyina**, que té admiradors arreu, és un bé de déu de Balfegó, de l'Ametlla de Mar. Les **gambes** -que cou a la brasa- són de Llançà. El **filet de vedella** -també a la brasa o bé amb vi dolç- és de Girona. La llet de què treu el proustià tel per fer-ne postres és d'unes vaques que

part de la pel·lícula *La red social*. Som en l'entorn on se suposa que té el laboratori aquell supersavi boig de la sèrie de ciència-ficció policíaca *Fringe*. Som al melic del coneixement del planeta. Parlo -intento fer-ho amb les meves raquítiques nocions d'anglès- amb un científic d'excel·lència mentre celebrem el tancament del primer **курс de ciència i cuina** per als estudiants de Harvard organitzat per la SEAS i la Fundació Alicia. Gràcies al lideratge i prestigi de Ferran Adrià, i amb la participació d'una selecció de luxe de xefs del nostre país i dels Estats Units, s'ha fet servir la millor cuina per explicar als estudiants **nocions de física, química i microbiologia**. Joan Roca, Carme Ruscalleda, Carles Tejedor, Enric Rovira i Nandu Jubany van il·lustrar amb les seves creacions magistrals conceptes com la tendència a la forma esfèrica de les substàncies, les coccions hiperprecises, els **enfosquiments aromàtics** (sí, sí, la causa i raó dels bons sofregits, el que provoca que el cafè desenvolupi les set aromes del món que va escriure Alfred Bosch, la veritable explicació del tatakí de tonyina o el filet torrat de fora i cru de dins, allò que fa que el bon pa acabat de coure ens torni bojos), les mil possibilitats que amaga aquest suc sagrat de la terra que és l'**oli d'oliva**, el problemàtic comportament de la tan complicada com deliciosa **xocolata** o l'alquímia màgica de les **emulsions**. Després els científics explicaven la interpretació que el paradigma científic dóna d'aquests processos, les fórmules que permeten entendre i predir els comportaments de la matèria. Al curs també hi van participar, aportant a professors i alumnes altres temes d'anàlisi, uns quants dels millors xefs estatunidencs, com el superecològic Dan Barber, el coreanovaiorquès David Chang, el tecnoenzimàtic Willy Dufresne, l'estrella de Chicago Grant Achatz i fins el pastisser de la Casa Blanca Bill Yosses, a més del gran amic d'Adrià, José Andrés, ambaixador de luxe de la nostra cuina que als Estats Units també és una **celebrity** dels fogons i un empresari d'èxit. El succés del curs ha estat tan gran que ha superat totes les expectatives. La **bona cuina** s'ha demostrat una eina potent per **explicar la ciència**. Celebrem tot això mentre revisem vídeos de les lliçons públiques dels xefs. La continuïtat està garantida. El professor Weitz, responsable màxim del

EN EL PRIMER CURS DE CIÈNCIA I CUINA ORGANITZAT PER LA UNIVERSITAT DE HARVARD, NANDU JUBANY VA PREPARAR UN ALLIOLI DE CODONY, EN DIRECTE I AMB UN MORTER



curs, m'explica amb un somriure d'orella a orella que tot ha anat perfecte. En la sessió dedicada a les emulsions, Nandu Jubany els va preparar un **allioli, en directe i amb un morter**, i va fer que tots els assistents d'aquell auditori universitari tastessin l'allioli de codony. Corprès per l'autenticitat, la simpatia i l'entusiasme del cuiner català, en acabar la sessió el científic s'hi va abraçar. Ara, bo i recordant-ho, em confessa: "Nandu is terrific".

TEORIA DEL CONEIXEMENT

Nandu Jubany no sabria explicar científicament per què l'aigua i el greix adquireixen una estructura estable que els ajunta i torna més espessos, però coneix i domina exactament l'art de lligar l'allioli. "Veus com brilla? Si hi afegís més oli es tallaria; demana una gota d'aigua". No ha anat mai a la universitat com a alumne, però si ara el conviden per donar-hi lliçons és perquè en sap un pou. No és estrany; aprendre **tot allò que té a veure amb la cuina** ha estat una **obsessió** per a aquest xef que just acaba de fer quaranta anys. I continua essent-ho. A més de l'**experiència** mamada als **fogons familiars** i del pas fugaç per una **Escola d'Hostaleria Joviat** que en aquell moment iniciava els seus ensenyaments de restauració, el Nandu sempre ha anat on ha calgut per, en paraules de Kavafis, aprendre i aprendre dels que en saben.

MESTRES ENTRE FOGONS

Ha passat per més fogons reputats, però, si es tracta de destacar els seus referents professionals, considera el primer mestre el **Marcel**, de **Sabadell**, on anava a aprendre durant força temps sacrificant cada setmana el seu dia de festa. Diu que ell li va donar la confiança per emprendre l'aventura vital de l'alta cuina. També **Juan Mari Arzak**, amb qui va poder treballar quan tot just tenia 18 anys. Corria l'any 1988 i el cuiner donostiarra era, des de feia temps, el cuiner més reconegut de l'Estat espanyol. El jove Jubany va quedar tractament sorprès per la humanitat i el tracte amable d'aquell mite de la cuina i alhora es va animar pensant que no era impossible acostar-se, amb el temps, a aquella manera de cuinar. També va sacrificar dos o tres anys el seu descans setmanal per anar a una altra cuina de referència, **Can Gaig**. **Carles Gaig** és ara un gran amic, gairebé un germà. I ben sovint un còmplice en escapades gastronòmiques. Tot i això, Jubany reconeix l'enorme mestratge de **Ferran Adrià**. Explica que sense ell arribar fins aquí hauria estat impossible, que la seva figura ha canviat la història de la cuina, i confessa que encara està prou il·lusionat per sacrificar en el futur dies de festa al **Bulli** per continuar aprenent.

SAVOIR FAIRE

Primer i molt important és el que els francesos anomenen *tour de main* o, d'una manera més general i no tan directament gestual, *savoir faire*. No sé si exactament s'adiu al que ara les escoles de negocis i els seus alumnes coneixen com a *know-how* adquirit. Tradicionalment aquí n'hem dit **ofici**. És aquell conjunt de coneixements, habilitats i fins valors difícilment transmissible però diferencial a l'hora de fer qual-sevol cosa. **La cuina, que és un art** que tracta

amb diferer (únics i irre dominar mil de mil prod òptimes, sal cia a la pres que anuncia nada està a Nandu Jub de la cuina, prémer- un moviment c de carn, toc inferir si est encara repo mana feina a comandes, c cula quan li punt... és co la realitat i c harmonitza I dos: el crít encara és m milions de