



El Punt, 27 de Enero de 2006

**Autor:** Mar Carrera

**Edició:** Barcelona

**Núm.:**

**Secció:** El reportatge

**Impressió:** B/N



**Pág:** 64

64

Divendres, 27 de gener del 2006

[www.elpunt.com](http://www.elpunt.com)

Sabadell: C/ Sardà, 1. 08203 ☎ 93 720 99 90. Fax 93 712 10 25. Barcelona: C/ Tàpies, 2. 08001 ☎ 93 227 66 00. Fax 93 227 66 06

# EL PUNT

el reportatge | MAR CARRERA

## Fogons internacionals

El restaurant El Cingle de Vacarisses forma futurs xefs de l'Amèrica Llatina en l'art de la cuina creativa

**Vacarisses**  
● La plaça major de Vacarisses tenia fa 32 anys la típica fonda de poble, un espai càlid on els propietaris van decidir col·locar un futbolí per atreure la joventut i on es podien degustar plats casolans i mediterranis. Aleshores la població tenia uns 500 habitants, però l'actual Vacarisses en té ja 4.500, segons dades del padró del 2005. Les noves generacions van renovar aquella fonda, i des del 1995 la xef Montse Estruch va canviar el plantejament de la cuina de l'indret, reconvertint en el restaurant El Cingle.

Una estrella de la Guia Michelin acredita la qualitat del restaurant, un dels pocs del Vallès Occidental que acull alumnes en pràctiques de diferents escoles internacionals. «La tecnologia que hi ha a Catalunya és de primera i es troben més tipus de carn, peix i foiegras», va explicar l'estudiant veneçolà Carlos Peñarocha, fent una comparativa amb la cuina del seu país. Peñarocha, que fa només tres setmanes que està sota la direcció d'Estruch, prové de l'Institut Culinario de Caracas (Veneçuela) i de moment ha pogut elaborar postres i freds, així com ajudar el cap de cuina. És un dels quatre estudiants internacionals en pràctiques a l'establiment, dos a la cuina i dos a la sala, i que aprenen les tècniques i la filosofia de la cuina sensorial d'Estruch.

«Els sorprenen els jocs que faig amb fruites, peixos i carns; el fet de barrejar dolços i salats posant els cinc sentits en cada plat», va precisar Estruch, que va reconèixer que els vincles que es creen entre els estudiants i el personal fix són molt forts. La cuina de la xef, a l'altura



**QUINERS DE FUTUR.** Els alumnes que fan pràctiques al restaurant de Vacarisses assimilen minut a minut tècniques i trucs per cuinar i per emplatar a l'estil de la xef Montse Estruch. Uns 60 clients són servits cada dia a l'establiment, per un preu d'entre 40 i 80 euros l'àpat. /M.C.

d'altres mestres com Carne Ruscalada i Martín Berasategui, té la peculiaritat de mesclar tot tipus d'ingredients, creant plats originals, saborosos i agradables a la vista.

Amb l'objectiu d'exportar el seu saber, El Cingle s'ha proposat assessorar altres centres gastronòmics d'arreu del món i ha començat ja amb El Agua, un restaurant xilè amb qui establiran un conveni a la primavera. La cuinera, que va poder revisar les seves cartes d'El Agua el juny passat, va aprofitar el viatge a la gastronomia xilena per avaluar-ne diferències: per exemple, la gran varietat de verdures que tenen al país i les preferències cap a plats amb més gust picant. «És molt interessant manipular el producte d'allà amb les tècniques d'aquí»,

va confessar Estruch, que va oferir als cuiners d'El Agua plats amb noms suggeridors com *El lluc de l'amor* i *Complexitat femenina*.

L'assessorament a restaurants d'arreu del món, a priori, no té relació amb les pràctiques dels estudiants internacionals, encara que a la pràctica a vegades poden convergir. És el cas del José Luis, un cuiner en pràctiques que va deixar una forta petja als fogons d'El Cingle i que ara, a 14.000 quilòmetres, s'ha convertit en el cap de cuina del restaurant El Agua. Els plats que serveixen a l'altra banda de l'Atlàntic conserven la filosofia de la cuina que li va transferir Estruch: una mescla d'art, sentit comú culinari i una petita dosi de frivolitat.