



La cuinera Maria Nicolau, durant una xerrada que va realitzar a Pradell de la Teixeta. FOTO: MARC BOSCH

bles. Moltes vegades penso que és graciós que jo hagi d'anar a donar lliçons de cuina a pobles on hi ha persones que fa més de 50 anys que cuinen.

Quina relació té cada territori amb la cuina?

Soc cuinera d'ofici i per vocació, però, sobretot, soc entusiasta. Entusiasta perquè m'apassiona el que faig i mai en tinc suficient. Entusiasta perquè no hi ha distinció ni esquizofrènia entre qui soc i el que em dedico. El territori, la llengua i la cuina són els elements crucials per a definir a qualsevol poble, part de la seva identitat i també de la seva història.

Als pobles petits un es retroba amb la puresa de les coses. S'ajunten els avis i els nets per jugar a la plaça, no hi ha sorolls contaminants.

Jo crec que la puresa tampoc existeix. Aquí som resultat de totes les influències i barreges de cultures i llegats que hi ha. Cada persona és un focus de creació i caos que aporta. No existeix la puresa. És un miratge.

Li agrada parlar sobre què significa ser radical a la seva feina i a la vida, però què significa ser creatiu?

La creativitat és l'habilitat de solucionar problemes unint els punts d'una manera diferent.

Després de 'Cuina! O Barbàrie', ha publicat un llibre diferent, més introspectiu. Què hi troba el lector a 'Cremo!'

Cremo! és una novel·la d'aventures. Un llibre de cuina és una cosa més estàtica, de consulta, on poden haver-hi anècdotes o introduccions curioses, però en realitat estem parlant de fórmu-

“Moltes vegades penso que és graciós que jo vagi a donar lliçons de cuina a un poble on hi ha persones que fa més de 50 anys que cuinen

les per ser replicades a la cuina de casa amb fotografies. A *Cuina! O Barbàrie* el focus es posava en observar què passa a dins de la cassola, mentre que a *Cremo!* el lector es posa a la pell d'una noia de 15 anys, a l'interior d'un cos que remena la cullera dins de la cassola. Ha estat apassionant poder crear aquest segon llibre, un procés on he après molt.

En les seves exposicions públiques també parla sovint de la rebel·lia. S'ha trobat molts entrebancs en el seu camí?

Quan vaig entrar al món de l'hostaleria, a les dones, als restaurants, només se'ls oferien dues opcions: fregar cassoles i rentar plats o fer les postres. A les dones no ens deixaven tocar el peix, la carn, raríssimament les salses. Allà on el restaurant es destacava, les dones no les deixaven entrar. Per persistència, al final vaig acabar trobant un lloc, però era per plegar.

UN PLAT

ELS LLARDONS I L'ESCUDELLA

El plat preferit de Nicolau són els llardons i la seva recepta ideal és la de l'escudella de Nadal, però amb els galets grossos, que semblen el cap d'un nadó. Sempre cuina el mateix a casa seva el dia de Nadal, una data familiar especial.

UN CONSELL

ÉS IMPORTANT FER REBOST

El que hem de fer és cremar els receptaris, estripar les pàgines de les receptes. Hem d'oblidar-nos de seguir instruccions i partir del que tenim al rebost. La qüestió és fer rebost. El primer dia, com que parteixes de zero, no tens sobres, no tens el caldo que vas fer l'altre dia... Però, la primera vegada passa només un cop a la vida. I com més aviat afrontem aquesta primera vegada, més aviat haurem entrat en la roda de generar sobres, que generen rebost. Arribo a casa, aquell dia tinc temps. Tinc un pollastre sencer. Trec els pits de pollastre, els filetejo, els arrebo-so, els poso en un tupper, en poso set unitats, cinc unitats... al congelador. Tinc dues cuixes, les puc tallar a trossets i posar-les en un altre tupper per fer un altre dia pollastre a l'allet.

UNES POSTRES

EL BRIOIX

Un bon brioix és la base del Tortell de Reis o de la coca de Sant Joan. També de cocs amb cireres, tan típics de Reus. Una bona base de brioix necessita 500 grams de farina de força, 100 grams de sucre, un ou, un pessic de sal, 20 g. d'aigua de flor de taronger, anís o rom. 60 grams de llevat fresc, 200 g de llet i 120 grams de mantega.



BEBER HOY

MALVASÍA DE SITGES

MAITE RUIZ ARASA

Malvasía de Sitges, ¿la conocen? No confundirla ni con la Malvasía riojana ni con la Malvasía volcánica. Es diferente. Esta es una variedad de uva blanca, de bayas muy pequeñas, muy dulces y aromáticas, originaria de Grecia. Al parecer llegó a Sitges por el Mediterráneo, traída por comerciantes medievales.

En Sitges se extendió rápidamente y ocupó un cuarto de los campos cultivados en el siglo XVIII. Sus vinos –mayoritariamente dulces– fascinaban a nobles y eclesiásticos y su popularidad era tal que incluso hablan de ella en la novela caballeresca de 1490 'Tirant lo Blanc'. Pero a finales del siglo XIX, llega la filoxera y arrasa con los viñedos. La Malvasía de Sitges desaparece prácticamente en su totalidad. La ciudad crece y se vuelve en el comercio y turismo y la producción de vino se abandona. Y la Malvasía de Sitges hubiera desaparecido por completo de no ser por Manuel Llopis de Casades, diplomático condecorado, último heredero de la casa Llopis y un gran enamorado de la Malvasía de Sitges.

do para dejar constancia de su labor. Hoy, en Catalunya, existen una treintena de bodegas que cultivan la Malvasía de Sitges y elaboran vinos dulces, tranquilos y espumosos.

Celler del Hospital es la cuna de todas esas Malvasías, hoy en fase de expansión. En honor a Manuel Llopis y a la gran labor del Hospital, les recomiendo que prueben Llegat Llopis, 100% Malvasía de Sitges, envejecido una parte en barricas de roble francés. Es elegante, con sabor salado y dulce y un punto de mineralidad. Fue galardonado con plata en los premios Vinari 2022 en la categoría de vinos blancos con crianza. Y si tienen la oportunidad, visiten el Centro de Interpretación de la Malvasía en el Hospital Sant Joan Baptista. Descubrirán que detrás de una gran uva hay siempre una gran historia.

Dato curioso: En la Edad Media, se creía que la Malvasía de Sitges tenía propiedades medicinales que ayudaban a tratar diversas dolencias, desde problemas digestivos hasta infecciones. Esta creencia la convirtió en un elixir venerado durante siglos.

Manuel Llopis, antes de morir, decide legar su viñedo y todo lo necesario para la producción de vino al Hospital Sant Joan Baptista de Sitges, una institución geriátrica fundada en 1323 para acoger a los pobres, enfermos y peregrinos. Con una condición: deben seguir cultivando y produciendo Malvasía de Sitges. Esta acción, tan clave para la preservación de la variedad, se ha mantenido durante más de medio siglo. La Fundación del Hospital, fiel al testamento, cumple religiosamente su obligación y cada año –todavía hoy– envía 12 botellas de Malvasía al al-bacea del lega-



Llegat Llopis 2018, Celler Hospital de Sitges

100% Malvasía de Sitges
DO Penedès
Temperatura de servicio: 10-11°C, una temperatura ni muy fría ni elevada que te permitirá apreciar bien los aromas
Precio: 20€
Te gustará si... tu 'sugus' favorito era el naranja claro.