



A Xavier Grasset le ha salido una tortilla de berenjena canónica, delgada y nada babosa.

La nevera de...

Tortilla con Grasset

El de Vila-seca dirige el magazine de tarde de TV3 'La Selva'. Ha aceptado el reto de cocinar para el 'Diari'

MIQUEL BONET, TEXTO
ALFREDO GONZÁLEZ, FOTOGRAFÍA

En el pódcast gastronómico de Andrea Gumes y Andreu Juano-la, el periodista de Vila-seca Xavier Grasset defendió la cocina tradicional y afirmó que el plato estrella en su casa es la tortilla de berenjena. Ya sé que lo dijo por decir algo, pero, abusando de su generosidad y de que no suele tener un no para nadie, le reté a que abriera su casa en Reus, cocinara para el Diari y demostrara con hechos su pericia en el arte de la tortillería. El muy insensato aceptó. Espero que otras celebridades tarraconenses tomen ejemplo para nutrir esta subsección de Mesa & Mantel bautizada 'La nevera de...'; en un alarde de creatividad y naming.

Ha sido una temporada intensa para Grasset. Después de muchos años refugiado en la tranquilidad de la noche y de convertir el magazine informativo del 3/24 en programa de autor, la dirección de TV3 lo arrastró a las tardes para

darle un poco de colorido al primer canal de la tele pública catalana. *La Selva* empezó tambaleante, cosa que despertó críticas entre los impacientes, pero ha terminado con datos de audiencia más que positivos y liderando la franja. «Poco a poco he ido haciendo el programa que quiero hacer», afirma Grasset. Hay que tener en cuenta que lo que realmente es una selva, llena de trampas y comisarios, es la propia TV3. Pero nuestro Tarzán comarcal, de liana en liana, ha conseguido esquivar la mayoría de los lodazales y los bichos y fieras que los habitan.

En verano, Grasset descansa de sus aventuras selváticas. Como enamorado de Tarragona, aprovecha para hacer pequeñas excursiones de proximidad antes de irse unos días a Nápoles, que no deja de ser la Tarragona itálica. También aprovecha, gastrónomo contrastado, para cocinar para su familia, actividad que durante el año restringe al fin de semana.

Ahora que sus gemelos ya han cumplido los dieciséis, está satisfecho de introducir en la dieta fa-



Si sabes hacer bien una tortilla, puedes con cualquier receta.



Xavier corta a dados irregulares una berenjena larga y morada, que es la más adecuada para la tortilla.

miliar elaboraciones tradicionales que a los niños les cuestan: «La escalivada, la *samfaina*, la fritura de *molleres* y *palaies*, la *rajada amb fesols*, la escarola con romesco, bacalao desmigado y cuatro arbequinas...», poco a poco intento inculcar el mismo sentido del gusto que me transmitieron a mí. La transmisión del gusto es un tema que me interesa y me preocupa. Cuesta entender cómo funciona».

A él, de cal Tomacó o cal Palleta de Vila-seca, lo educaron en una cocina calórica, de origen payés, donde se cenaba cada noche patata hervida con algo de verdura, ya fuera *rebordonit* o *bajoca*. Su madre, que tenía que alimentar a cuatro hijos, no era una cocinera superlativa, pero sí práctica y eficiente. Que no estaba para hostias, vaya. «Me enseñó a cocinar por teléfono. Yo era corresponsal de Catalunya Ràdio en Madrid y ella me iba adiestrando en lo básico. Una vez —esta anécdota ya es famosa—, tuve que irme pitando a Buenos Aires y dejé un estofado de sepia quince días en la cocina. Al volver, entendí que los alimentos también tienen vida propia y el guiso había trepado por las paredes». Grasset declara no estar traumatizado por la experiencia.

Comprar bien

Mientras me cuenta sus primeros escarceos en los fogones, Xavier corta a dados irregulares una berenjena larga y morada, que es la más adecuada para la tortilla. Esta es de la parada de cal Pere en el mercado de Reus. El primer paso para cocinar es comprar bien, y él procura usar proveedores próximos. «El pescado lo compraba en cal Just, en el Carrer del Vent, pero se jubilaron y ahora voy un poco más abajo, a la Peixateria Bernat». Fríe la hortaliza con abundante aceite «porque la berenjena chupa mucho» y la tapa. «No entiendo esas tortillas abiertas que se hacen ahora en los restaurantes ni esas tan gruesas. En casa, las tortillas de verdura —de alcachofa, de calabacín o de fesols— se hacían delgaditas, sin pasarse en la cantidad de huevos.

Es curioso cómo se imponen modas como la pasta con nata o las patas de pulpo, sin saber muy bien de dónde salen, olvidando cómo se hacían y comían antes las cosas». En este caso, la tortilla de bar le ha comido terreno a la tortilla doméstica, pero aquí estamos para volver a los orígenes.

Una tortilla canónica

Atestiguo que no es la primera tortilla que volteo. Con brazo firme, revuelve la sartén y, de un golpe diestro, ejecuta el movimiento que separa al cocinero del charlatán. No mentía en el pódcast. Y si sabes hacer bien una tortilla, puedes con cualquier receta. A Grasset le ha salido una tortilla de berenjena canónica, delgada y nada babosa («otra moda»), que puede constituir el centro de una comida veraniega. «Ahora lo suyo es una ensalada de lechuga, tomate y cebolla, seguido de una tortilla o un plato de pescado frito». Y eso lo dice alguien que, como todos, también ha caído en las trampas alimenticias de las dietas, como la Dukan o la del jarabe de arce (tiene un bote en la nevera, por estrenar). «No sirven para nada. El efecto rebote siempre es peor».

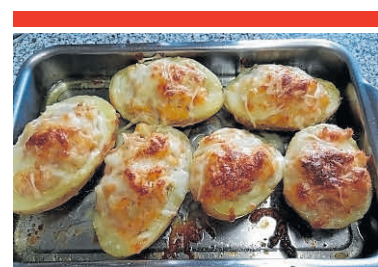
Como buen tarraconense, tiene un poco de aversión simpática a lo que suena a ampurdanés y le cuestan las combinaciones de mar y montaña, que no son tan propias de nuestro sur. Pero el recetario por recuperar es amplio. «Mira, a veces me pregunto cuándo dejamos de hacer y comer *fetge amb ceba*, *fideus* a la *cassola*, paletillas de conejo o platos que eran popularísimos como la vedella a la jardinera. O por qué ya no desayunamos huevos fritos con *llangonissa*». Pero todo tiene solución. Ahora ha impuesto una nueva dieta en casa. Para hacer entender nuestra cocina catalana y para que aprendan a comer de todo, a sus hijos los lleva a Cambrils, otra suerte del activismo cultural al que nos tiene acostumbrados. Hoy, sin embargo, no habrá derroche para comer en cal Tomacó. Hay tortilla de berenjena. En el fondo, es otro tipo de lujo.

UN RESTAURANTE: MÉS QUE TAPES



En la calle Santa Anna de Reus. «Siempre una garantía. Hace mucho tiempo que voy. Me gusta mucho la coca de sardina, aunque esto de las cocas de restaurante es otra moda».

UN PLATO: 'PATATES AMB CAMISA'



«Les encanta a los niños. No he tenido problema en introducirlo», cuenta. Rodajas de patata hervida con atún, huevo duro y mayonesa. Con mayonesa el mundo es siempre mejor.

UN LIBRO: 'AQUÍ HI HA TECA'



Su recetario de cabecera en su cruzada de recuperación de la cocina catalana, de Assumpta Miralpeix. «Te explica de modo práctico las bases, un poco de historia del plato y va al grano».

BEBER HOY

UN VINO PARA EL VERANO

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

¿Estás sudando la gota gorda y te preguntas si hay un vino que refresque más que una cerveza? Lo hay. Y encima es natural. Se llama El Torrent de la Vida: un espumoso ancestral, ligero, seco, con burbujas suaves y solo 11,5% de alcohol. Esto importa. Porque cuando hace calor, cuando vas a beber más de una copa, estás de picnic o en una terraza en la playa, el cuerpo agradece un vino más liviano. Sin perder sabor, pero sin agobiar. Un vino que acompaña. Como el agua fresca tras una caminata.

Vivimos rodeados del boom de lo natural: en la comida, en la cosmética, en la ropa... y también en el vino. Pero no todo lo «natural» es igual. El Torrent de la Vida demuestra que se puede trabajar sin aditivos, sin correcciones, sin sulfitos añadidos y, a la vez, ser fresco, limpio en aromas y agradable en boca... Vaya, lo que esperamos de un vino.

El método de vinificación es el ancestral, también conocido como *pét-nat*. La fermentación arranca en depósito y termina en la botella, creando una burbuja natural más suave que la del cava o el champán, sin añadir azúcares ni licor de expedición. No se degüella ni se filtra, así que conserva toda su autenticidad, incluso algo de turbidez. Y viene cerrado con chapa, un guiño a los orígenes: antes de que el corcho fuera habitual, las botellas se tapaban así. Pero lo más importante: está bien hecho, con acidez viva y una burbuja que anima.

Se elabora con Macabeu, Xarel·lo y Parellada, cultivadas en la Serra de Montmell sobre suelos arcillosos y calcáreos. Tres variedades blancas tradicionales, adaptadas al clima mediterráneo. Aguantan el calor y ofrecen aromas cítricos, florales y de fruta blanca. Un trío clásico, trabajado aquí con mirada renovada. No es cava, no es champán. Es otra historia: fruta, frescura, sabor y burbuja en su punto. Más rústico, más directo, más de campo. Y muy placentero.

Amor per la Terra es un proyecto impulsado por dos amigos, Salva y Jaume, que comparten una misma visión: hacer vino con el mínimo impacto y devolverle protago-

nismo al campo. En colaboración con agricultores ecológicos y biodinámicos, trabajan sin química, sin correcciones, sin fórmulas. Tienen base en el Baix Penedès, pero sus uvas provienen de diferentes pueblos, como Rodonyà, donde nacen las uvas de El Torrent de la Vida, cultivadas por Jordi Inglés y Marc Andreu. No se ajustan a los estándares de una DO, ni al diseño clásico de etiquetas. Prefieren la libertad de hacer las cosas a su manera.

Dato curioso: El método ancestral es más antiguo que el champán. Los romanos ya lo practicaban sin saberlo: embotellaban vinos que no habían terminado de fermentar y, sin querer, creaban esas burbujas naturales.



EL TORRENT DE LA VIDA 2023 | Amor per la Terra

Variedades: Macabeu, Xarel·lo y Parellada

DO Catalunya

Precio aprox.: 16,50 €
Se sirve a: 6-8 °C

Te gustará si... adoras sentir la frescura de las gotas de una cascada o de la brisa marina que te salpica.