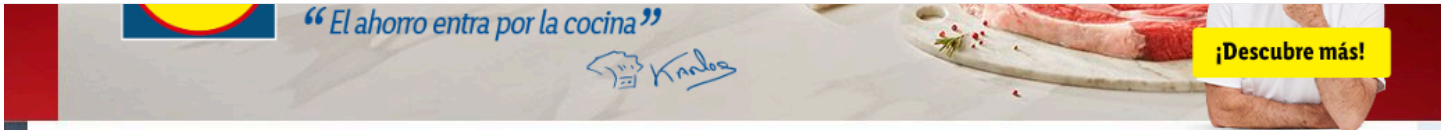




DIRECTE Retirada d'Iniesta del futbol: reaccions i última hora de l'acte de comiat



OBITUARI

# Hem perdut un referent

**Joan Font i Torrent**

Barcelona. Dissabte, 20 de juliol de 2024. 05:30

Temps de lectura: 5 minuts



---

La cuina catalana és, com el propi país, filla del talent, l'esforç, la constància i el mètode. És una cuina pobre en ingredients i productes naturals que s'ha desenvolupat a partir de l'aprofitament i la combinació sàvia dels escassos recursos disponibles. És filla de l'ordre i, possiblement per això, és català el receptari de cuina més antic d'Europa. Calia codificar el saber per evitar que es perdés en la tradició oral. No podíem perdre el saber acumulat amb esforç i enginy.

La necessitat i el mètode han afavorit el naixement d'excel·lents cuiners i gastrònoms, d'una alçada i una capacitat impensables en un país tan petit com el nostre, i que han permès situar-nos en un lloc destacat a nivell mundial. La nostra cuina és, doncs, també una cuina de grans referents.

## Et pot agradar

Enllaços Patrocinats per Taboola

### Recicla tus cápsulas Nespresso

NESPRESSO

Más información

## Leonor hereta la malaltia del pare que desencadena problemes d'higiene incòmodes

El Nacional.cat

Avui la cuina i la gastronomia catalanes estan de dol perquè ens ha deixat un dels grans, **ens ha deixat Fermí Puig i Botey, un mite, un dels més grans**. Ens ha deixat amb tan sols 65 anys, una mort a destemps, precipitada, fora de lloc. Un cuiner que ens va fer tocar el cel.

Fill de Granollers, va iniciar la seva carrera sota el mestratge i la sàvia influència de **Montse Guillén, hereva de la cultura gastronòmica de la Catalunya Vella**, de la cultura ceretana de Can Borrell, a Meranges. Possiblement allà, al restaurant del carrer Marià Cubí 195, va ser on Fermí Puig va contraure el virus de la passió per una cuina honesta, elegant i sofisticada, de la que n'ha arribat a ser un veritable referent.

Format en **diversos restaurants, entre ells El Bulli**, es va consagrar quan va arribar a l'**Hotel Majestic de Barcelona**, l'hotel de la família Soldevila, on va poder desenvolupar un concepte poc conegut i valorat en aquells temps: el restaurant d'hotel. Havia nascut **el Drolma, un restaurant de luxe on Fermí Puig va marcar un estil**, va obtenir una estrella Michelin i va marcar una època a la capital catalana. Va ser una veritable icona, el primer restaurant gastronòmic que es va obrir en un hotel a Barcelona, coincidint amb el fi de segle.

Els anys del Drolma van ser gloriosos, però tot en aquesta vida té el seu final. Llavors, com sempre acompanyat pel seu fidel Alfred Romagosa, es va instal·lar al carrer Balmes, 175, on va obrir un restaurant sobri i elegant, sota el seu propi nom, i on va vestir i presentar exquisidament molts plats propis de la cuina tradicional del nostre país.

El **restaurant del carrer Balmes** va significar, molt possiblement, una nova etapa professional per a ell i, abandonant la fastuositat del Drolma, va presentar una carta molt acurada, amarada de cuina tradicional catalana i a un preu molt més que raonable. Va fer

---

Fer país també es posar a disposició i fer assequibles luxes tan llunyans per a molts com l'alta cuina.

Fermí Puig va saber transformar i combinar productes bàsics, extrets del nostre magre rebost, per a transformar-los en plats d'una sumptuositat i, alhora, d'una delicadesa molt difícils d'igualar. Parlem de calamarcets amb cigrons, bacallà a la mel o rostit de pollastre confitat; tot, plats tradicionals catalans, elaborats a partir d'ingredients bàsics i quotidians però que, sota la seva batuta, es convertien en un veritable concert simfònic de sabors, olors i textures.

Parlar de la cuina de Fermí Puig és parlar de pedagogia, és parlar d'un catàleg de plats inacabable, d'un veritable corpus de receptes de la cuina catalana, magistralment executades, com la dels fideus a la cassola, el cabrit enfangat o els canelons de rostit. Ell va posar l'esperit de Catalunya al plat i el va vestir de gala, inclús quan tractava amb els productes popularment menys valorats, com **la col i la patata, que transformava en un delirant trinxat, el cap i pota, o la llengua de vedella**, que amorosia amb una vinagreta equilibradament impecable. Es podria dir que Fermí Puig, a més de ser un aglutinador de tota una generació de cuiners, va ser un veritable mestre i un nou codificador de la cuina tradicional catalana. Abans deia que parlar de la cuina d'en Fermí Puig és parlar de pedagogia, perquè pedagogia és ensenyar, mostrar, fer comprendre i això és el que ell ha fet durant anys, fer-nos comprendre que la nostra cuina tradicional valia la pena, que era quelcom molt valuós i que no ens podíem deixar perdre.

### **Fermí Puig va ser un veritable mestre i un nou codificador de la cuina tradicional catalana**

La seva tasca en favor de la **dignificació i actualització de la cuina tradicional catalana** no es va limitar a recuperar plats principals sinó que també va saber situar a les taules festives i refinades, postres tan nostrats com la mel i mató, les postres de música, els carquinyolis amb moscatell o el milfulls de nata. Tots ells, postres heretats dels nostres avis, als que molts havien renunciat en considerar-los antics i superats i que ell va saber recuperar, valorar i reconvertir, donant-los un nou aire ple de nostàlgia i record. Va saber transmetre amor pel que ens és propi, amor per nosaltres mateixos, per la nostra tradició i per la cultura gastronòmica pluricentenària del nostre país.

En aquest sentit, Fermí Puig no ha estat, tan sols, un cuiner sinó que ha estat un veritable mestre de la **recuperació etnològica de la gastronomia catalana** ja que, sense ell i altres cuiners de la seva generació, molts plats, ingredients i preparacions s'haurien perdut i oblidat degut a una mal entesa modernitat.

Però és que, qui avui ens ha deixat i trobarem a faltar, ha estat molt més. **Ha estat també un gran comunicador, un personatge fortament empàtic** que ha sabut transmetre públicament la seva passió per la recuperació i actualització d'una cuina atàvica i ancestral que ha demostrat ser digna i mereixedora d'un lloc preferent a les taules més exigents dels temps actuals.

Fermí Puig ha publicat múltiples llibres sobre cuina i gastronomia amb els quals ha posat a disposició d'un públic amplíssim tot un compendi del saber, saber fer i saber gaudir al plat, que ha anat atresorant durant dècades. Especialment recomanables són *La pilota a l'olla*, *Cuinetes: la tradició de pares a fills* o *La cuina del vi: apropament a la cultura del vi i la cuina a la Mediterrània*, escrit, aquest darrer, en estreta col·laboració amb Pere Sana. Però és que, a més, ha tingut temps per a

Hem perdut un referent

La seva tasca en favor de la cuina tradicional catalana el va portar a col·laborar amb el programa radiofònic El Món a Rac 1, on ens obsequiava amb excel·lents receptes. Sempre fàcils d'entendre, engrescadors i que ens obrien la gana als oients ja a mig matí. Tot mentre, hàbil tertulià, participava en sempre entretinguts debats a l'entorn de la seva altra grandíssima passió: el Barça.

Però Fermí Puig és molt més que tot això, **ha estat un personatge d'una profunditat insondable, polièdric, hiperactiu, culte i extraordinàriament empàtic**; un personatge cabdal de la cuina i la gastronomia catalanes dels darrers quaranta anys i que mereix i dona per a molt més que per a un article laudatori redactat sota l'impacte del seu traspàs. I dic traspàs perquè les icones, els referents, perduren per sempre i no moren mai. Malauradament et trobarem a faltar.

Gràcies per haver estat, gràcies per haver sabut i gràcies per haver fet, tot el que has fet, en benefici de la cuina i la gastronomia catalanes i en favor de la recuperació d'uns plats i unes tradicions que s'haurien perdut.

*Joan Font i Torrent és vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ

## Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Brut 2008

Compra en Vila Viniteca Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Brut 2008 tu tienda de vinos y destilados. Con más de 7.500 opciones y ...

## Un ritual que se adapta a tu ritmo

Los Coffee + de Nespresso te aportan un extra de cafeína o extracto de ginseng para comenzar tus días con buen ritmo.

Nespresso | Patrocinats

Ver más

## Esta es la verdadera causa del divorcio de Marta Pombo

Foody Chatter | Patrocinats

## Recicla tus cápsulas Nespresso

Lleva tus cápsulas a los puntos de reciclaje y ayuda al medio ambiente.

NESPRESSO | Patrocinats

Más información

## El tiempo ideal para visitar las soleadas islas y las costas españolas.

Reserva ya y consigue hasta un -25% de descuento.

Meliá Hotels | Patrocinats

Reservar Ahora

## El nuevo MINI Countryman.

Configura ya online el MINI de tus sueños.

mini | Patrocinats

Ver oferta