

PRODUCTES ARTESANS I ECOLÒGICS

Art e sans®

MELMELADES i CONSERVES

ALMÍVAR, LLEGUMS, ANXOVES, OLIVES, CALÇOTS, FOIE...

Preu 3,95 €



Num.15

La Cala

SECCIÓ ELABORADORS

L'Albert Adrià i l'Alvaro Montero es varen conèixer en una conversa al voltant de les conserves. L'Alvaro pràcticament es va criar entre llaunes. El seu pare seleccionava les conserves per a un important establiment de Barcelona. L'Alvaro va passar de jugar a fer equilibris apilant llaunes per fer torres molt altes, que com tots els nens feia caure amb un gran terrabastall, a dedicar-se professionalment al sector de les conserves. Com tot bon expert va començar, com se sol dir, *des de baix*, fent de venedor. En pocs anys va ser director comercial i general de diverses empreses importants.

Catalunya és el lloc del món on es consumeixen més conserves. En el passat els catalans varen fundar grans empreses a Galícia i Andalusia. Avui encara tenim moltes marques amb cognoms catalans. L'Alvaro ha passat mitja vida entre Barcelona, Galícia i Cadis, on fins i tot va fundar el museu de la tonyina.

Tot i el seu tarannà discret, la trajectòria de l'Albert la coneixem molt bé. Postres, el Bulli,

**Navalles, musclos,
escopinyes, cotnes,
patates xips, olives,
ametlles, salses,
sardines...**

Tickets, estrelles Michelin... A vegades he pensat que la inspiració estètica un xic cabaretera del Tickets deixa entreveure la seva mentalitat oberta. Vull dir que *les variedades*, tan típiques del cabaret, on diferents disciplines podien compartir un mateix escenari, és l'imaginari de l'Albert. Ell és més que multidisciplinari, i a més sovint li hem sentit dir que voldria morir en una vermuteria; per aquest motiu aquella conversa amb l'Alvaro va acabar a *la Cala*.

La Cala és on comencen moltes coses. L'Albert a la cala Montjoi i l'Alvaro revivint un record d'infantesa quan, amb els seus pares, anaven a fer el vermut en una petita cala. Era inevitable que el projecte dugués aquest nom.

El local és del tot atípic. Està en un cinquè pis, no té cap rètol més enllà de la petita referència al costat del timbre. Cal saber-ho, cal que algú ens n'hagi parlat per conèixer-lo. L'afany de recerca de productes de qualitat és evidentment el que fa l'Albert, com tots els bons cuiners. L'Alvaro és un dels més grans experts que tenim en aquest sector. D'aquí ve que la combinació d'aquests, ara bons amics, fos inevitable. L'Alvaro sap on i qui treballa amb productes excel·lents. Quan ja té una bona selecció de productes els tasten amb l'Albert i acaben d'escollir: navalles, musclos, escopinyes, cotnes, patates xips, olives, ametlles, salses, sardines... i també vermut i sangria. La Cala és una mica de tot això i més encara... Quan tenen el producte llavors comença un treball conjunt amb el fabricant. A vegades és tan simple com que les llaunes de navalles que fabricaran per a la Cala, es faran amb navalles de primera, això segur, però

LA CALA
Albert Adrià

LA CALA
Roger de Llúria, 113 5ª planta
BARCELONA (Barcelonès)
Tel. 93 566 94 12
www.lacalaalbertadria.com



els hauran tret l'estomac. Aquestes navalles no seran verdoses ni tindran el regust un xic amargant que els va donant la tripa a mesura que passa el temps. Hi ha qui diu que menjades senceres són millors; poc hi ha a dir entre gustos, però probablement aquest argument encobria un rendiment, ja que sense tripa cal posar més navalles a la mateixa llauna. Continuant amb les navalles, un cop ja són netes unes les elaboraran amb un cupatge d'oli d'oliva que ha creat expressament l'Albert i unes altres amb un retoc personal. Així és la Cala, cent per cent de complicitat entre el nostre gran cuiner i els millors experts en cada producte. En cada llauna, pot o bossa de productes la Cala hi ha el nom del seu productor. Tot plegat, tant l'Albert com l'Alvaro consideren que és un mèrit compartit.

Els musclos en escabetx són una delícia. M'encanten! Els gallecs en són grans experts; l'única cosa que fa l'Albert és fer ell l'escabetx. Així a dues mans, els musclos estan per llepar-se'n els dits. Només un producte se li va resistir:

les escopinyes. Per més que va intentar donar-los un toc personal, les tradicionals són tan bones que no els cal res més. En els altres productes fan la selecció abans d'acabar la conserva, i amb les escopinyes trien la partida. Així com entre uns préssecs i uns altres trobem diferència de gust, amb el peix i el marisc també passa. Ja sabeu que la lluna plena el mar remena, i els cicles marins també són rotatius, i tot té la seva temporada per excel·lència. A la majoria de mortals ens passarien per alt les diferències, sobretot perquè mai fins ara les hem buscat, però l'Albert busca la diferència en tot.

He tastat diversos productes de la Cala, i hi ha un abans i un després. Probablement pensau que és el que toca dir, però tinc l'esperança que tots aquests anys fent recomanacions hagin servit per guanyar-me la vostra confiança. De tota manera, res millor que comprovar-ho personalment. Us deixo l'adreça i vosaltres mateixos: La Cala, 5è pis, vermuts, conserves... Roger de Llúria, 113.