

Joan Rovira i Rosa Vallespí: Productes de la terra

Descobrim la vuitena conversa de 'Músics amb estrella i cuiners amb swing'



Joan Rovira i Rosa Vallespí | Juan Miquel Morales

Rosa Vallespí? e?s la copropietaria del restaurant Nou Moderno de Vilalba dels Arcs (la Terra Alta). Guardonada el 2015 per la Generalitat de Catalunya amb un dels premis d'enoturisme, vam cuinar al seu restaurant amb el cantautor de Camarles (el Baix Ebre) **Joan Rovira**. Un cara a cara de creadors ebrencs.

ROSA VALLESPI?: Veig me?s complicat fer una canço? que no pas un plat. I segur que per tu e?s me?s fa?cil compondre.

JOAN ROVIRA: Es poden fer cançons senzilles, amb una lletra i una mu?sica senzilla, i tambe? es poden fer plats molt fa?cils, com els que puc cuinar jo. Quan vull fer uns macarrons, de sobte, miro que? tinc per casa i hi afegeixo algun ingredient. A mi la cuina em mola molt pero? no he tingut mai l'ocasió d'estudiar-ne, encara que per intuí?cio? vaig fent. M'atreviria a dir que quan un e?s artista te? sensibilitat per moltes coses: per la cuina, pel dibuix...

R.V: De dibuixar, nome?s dibuixo els plats que vaig pensant per veure com quedarien. En se? molt poc.

J.R: En totes les activitats arti?stiques hi ha dues possibilitats: adaptar-se al gust del que vol la gent o arriscar-se i intentar fer una cosa personal. Durant molts anys vaig fer covers. Em

pensava que la gent tenia ganes d'escoltar versions i que si feia les meves cançons vindria menys públic. Amb la cuina deu passar el mateix. Deu ser complicat fer el pas d'arriscar-se a fer una cuina personal.

R.V: Ets difícil perquè ets una inversió. Amb el meu germà ho vam tenir clar i ens va bé. La gent ens demana una cuina d'autor per fugir del que poden trobar en altres llocs. De canelons i macarrons n'hi ha a tot arreu... Em sembla que el restaurant dona prestigi i vida al poble, perquè hi ha gent que ve expressament a dinar i aprofita per comprar vi, per anar a fer una cervesa en una altra banda o per visitar l'església. Hi ha un perfil de client que ve a fer enoturisme i un altre que ve a conèixer els escenaris de la batalla de l'Ebre. Però cal ser conscient del que significa fer una aposta d'aquesta magnitud en un poble com Vilalba dels Arcs.

J.R: Veus aquesta és una diferència molt gran. Els cuiners sempre actueu al mateix lloc i jo em vaig movent. Noto molt bona resposta a tot arreu, però majoritàriament a les Terres de l'Ebre. La cançó? El meu riu ha estat clau. M'ha ajudat a entendre que les lletres són molt importants. Però una bona cançó no només ha de tenir un text interessant, també ho ha de ser la melodia, l'harmonia i el ritme. I hi ha d'haver *feeling* a l'hora d'interpretar-la.

R.V: Un bon plat ha de ser bo i ha d'entrar pels ulls. Per això busquem colors i textures. De tota manera, el més important de tot és el producte i per això cuino amb producte autòcton. De vegades, per donar un toc de frescor o buscar un contrast hi posem alguna verdura o fruita exòtica, però molt poc. A l'hora de crear un plat em baso en la tradició i intento buscar coses noves. Es tracta d'anar provant. Per exemple, hi ha un plat tradicional que és la truita amb suc. Nosaltres hi donem un toc innovador perquè el fem amb un bacallà confitat i amb un cruixent. Però la base és la mateixa. La majoria de les receptes parteixen del que he après de l'àvia.

J.R: A l'hora de fer una cançó també hi ha moltes complicacions. Imagina't que vols fer una cançó d'amor: ser original és complicadíssim, perquè és el tema sobre el qual se n'ha fet més. I només tenim set notes... Per compondre necessito estar sol a casa. No puc fer una cançó a la platja mirant el mar. Quan escric les lletres he de tenir la guitarra al costat i anar provant. I sobretot un cercador a la xarxa, diccionari de sinònims, Rimador.net, traductors, Diccionari de la Llengua... Miro de no perdre la particularitat de l'Ebre, però he de fer servir paraules correctes. De vegades sembla difícil perquè la nostra llengua està plena d'incorreccions, però els recursos que proporciona internet faciliten la feina. És una tasca complexa, perquè actualment hi ha moltes cançons més i és difícil ser original... Hi ha més facilitats per treballar però més competència.

PREMIS AMB ESTRELLES

R.V: Al restaurant no pensem en els premis. El meu germà diu que si mai ens atorguessin una estrella Michelin, deixaria el restaurant. Però si em preguntes si m'agradaria tenir-la, esclar que sí, m'encantaria. I sobretot m'agradaria que no ens la traguessin. És molt complicat, ja ho se, i tampoc se si hi ha espai per a un restaurant amb una estrella Michelin en un poble com el nostre. Potser em compensa més poder oferir als clients un vi que es diu La Moderna i que surt de les nostres vinyes que no pas una estrella Michelin.

J.R: Qualsevol reconeixement és positiu. Per mi tots els premis són importants, com per exemple el Premi Enderrock per votació popular que vaig guanyar enguany com a artista revelació, després de publicar el meu debut *Peix sense espina* (Sate?lite K, 2015).

R.V: Això en el món de la gastronomia no passa. No hi ha premis per votació popular, tots els donen els crítics!

