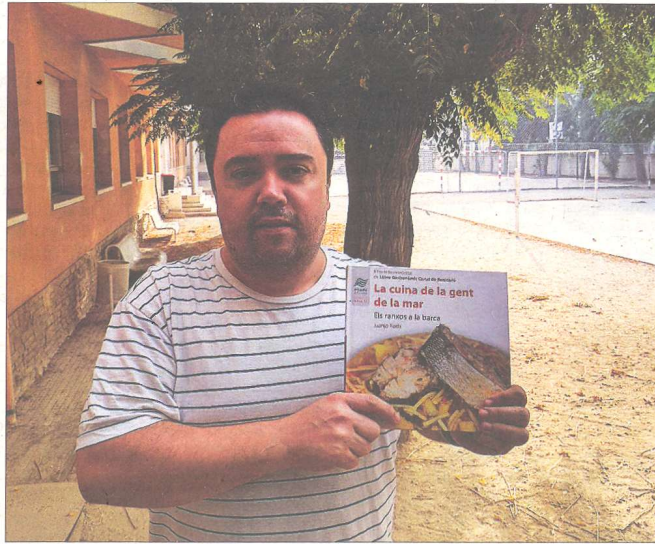


Juanjo Roda, cuiner

Un homenatge gastronòmic a la gent de la mar

El cuiner Juanjo Roda acaba de publicar el receptari *La cuina de la gent de la mar*.

Els ranxos a la barca, guardonat amb el II Premi Internacional de Llibre Gastronòmic Ciutat de Benicarló, i que ara edita Onada Edicions. Es tracta d'un receptari amb propostes culinàries que recuperen la tradició dels ranxos que es cuinaven dalt de les barques, a partir de testimonis de mariners del Maestrat i les Terres de l'Ebre, a la vegada que recupera la memòria de com era la vida i la faena dels qui treballaven i vivien a la mar.



ners, sinó també a la resta de la família, a les dones dels mariners que s'encarregaven de fer la venda del peix o a la filla gran que arreglava les xarxes. **"També explico les pesqueres que marxaven lluny de casa, els tipus de pesquera que hi ha, la vida del ranxero, un mariner que té una doble vida, o la qüestió del monte mayor, que avui en dia encara hi ha, com es repartixen els guanys. També hi ha les postres de la mar i unes quantes dites marineres"**, apunta Roda. Tot acompanyat d'una trentena de receptes: amb les conserves, assecats, escabetxos, continuant per plats senzills de peixos i marisc, passant per l'arrossejat, **"que mai no pot faltar"**, i algun dolç que es portava preparat a la barca.

De família amb tradició de cuina marinera, Juanjo Roda va estudiar hoteleria i turisme a l'Escola Costa Azahar de Castelló de la Plana. Guanya el Premi Auguste Escoffier de Château-Gontière (França) al millor jove cuiner d'Europa i emprèn viatge per conèixer restaurants i cuiners de reconegut prestigi a escala nacional i internacional. Treballa al Fòrum Gastronòmic com a coordinador d'activitats amb cuiners com Carme Ruscalleda, Joan Roca o Ferran Adrià. Durant catorze anys s'ha encarregat de la tasca d'investigació gastronòmica al restaurant Les Moles d'Uldecona, premiat amb una estrella Michelin. Des del 2002 és director tècnic del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs. En l'àmbit de la docència, imparteix en un institut de formació professional de cuina i gastronomia i en centres com consells comarcals, el Campus de l'Alimentació de Torribera de la UB o en Escribà Academy de Barcelona. Col·labora en mitjans de comunicació i també ha publicat *Els dolços i els salats als forns de Vinaròs* (2010) i *La cuina del mercat de Vinaròs* (2011).

cuiner. **"Els meus pares tenien un bar amb molts esmorzars tradicionals, de cassola, i entre els clients hi havia mariners de la barca. Vam establir forta relació. Sortíem a pescar en un bot de fusta. Però sempre hem estat vinculats al mar. Fins i tot veig el mar des de casa, a Vinaròs, i això no es podia esquivar"**.

Així, l'obra compta amb una trentena de propostes sorgides de les entrevistes de l'autor amb ranxeros (el mariner encarregat de la cuina a la barca) de tres generacions diferents que abasten tota la segona meitat del segle xx. Segons Roda, la cuina de la mar és molt senzilla. Hi ha una sèrie d'ingredients bàsics: l'aigua dolça, l'oli, la sal, el vinagre, el vi, que no falta mai, els alls i les cebes, els fideus i l'arròs. **"Amb al-**

xò el ranxero o el mariner encarregat de la cuina ja podia sortir a la mar, sense aquests ingredients no es podia sortir a pescar. A partir d'aquí els altres ingredients eren els que es pescaven, el dia anterior, qualsevol tipus de peix. I si no es podia pescar res, que als 50 i 60 passava, es cuinava a vegades la baldríxa, un tipus de gavina macerada en vinagre i escaldada. Els mariners menjaven peix quatre dies a la setmana i el cinquè dia, que es justament el dilluns, se sortia a pescar, i el ranxero aprofitava dissabte per comprar carn al mercat, per fer una truita amb llom, fetge amb ceba i tomata o un bistec".

El llibre, d'aquesta forma, vol retre homenatge a la gent de la mar, però no només als mari-

Roda explica que aquest llibre és un projecte que ja portava en ment des de feia més de dos anys, i que ja havia indexat un grapat de receptes de cuina tradicional marinera. **"La meua intenció era fer un recull perquè no es perdesen. Cada vegada són menys les barques on es segueix cuinant. També és un petit homenatge o recordatori a mariners que he conegut, i amb qui havia fet esmorzars a base de plats de cassola, o havia anat a pescar amb ells fa anys. És un petit homenatge a la gent que va viure a la mar i per la mar"**, detalla.

La vinculació de Roda amb la gent de la mar és merament gastronòmica, tal com explica el