

Cuiners molt capacitats

Treballadors amb discapacitat psíquica cuinaran els plats que proposaran 14 dels millors xefs de Catalunya a l'alberg Inout, que incorporarà les receptes a la carta habitual

ROSA M. BRAVO / Barcelona

● L'alta cuina no està renyida amb la dificultat. Ni amb l'exclusivitat social. Els millors xefs de Catalunya poden fer pagar 200 euros per un àpat. També poden crear un plat i regalar-lo per una causa social. Els grans cuiners mostren, de vegades, desitjos de col·laborar per un món una mica més just. Si la setmana passada Santi Santamaria feia un al·legat en favor de la campanya de Greenpeace per preservar la pesca, ahir 14 dels millors cuiners del moment van presentar la *Carta dels plats solidaris*, una iniciativa consistent a proposar 14 plats que seran cuinats pels disminuïts psíquics que treballen a l'alberg Inout, a Vallvidrera. Obert des de fa un any i mig, l'alberg està associat a la xarxa *Hostelling Internacional* i ofereix 158 llits. Un 90% dels treballadors són discapacitats, 52 en total.

En els propers dies, la carta del restaurant tindrà



Treballadors del centre amb alguns dels cuiners, al jardí de l'alberg. / NEREA CHIRIVELLA

un atractiu afegit: els plats habituals conviuran amb receptes ideades per Ferran Adrià, Fermí Puig, Santi Santamaria, Carles Gaig, Ramon Freixa, Mey Hoffman, Jean Luc Figueras, Romain Fornell, Jordi Vilà, Àlex Garés, Joan Ro-

ca, Jean Louis Neichel, Pere Monje i Xavier Peller. Els cuiners estan preparant una sèrie de receptes per oferir com a primer plat, segon i postres. N'hi ha que encara se l'estan pensant, i n'hi ha que ja ho tenen decidit. Carles Gaig

proposarà una sopa freda de tomàquet verd, «molt senzilla», va afirmar, feta amb tomàquet, oli, cardamom i ametllons. Adrià ensenyarà els treballadors a fer una *fanta* de taronja natural, amb suc de taronja espremuda i soda, tot bar-

rejat en un sífo. Puig aposta per una guatlla escabexada, «que té un cost assequible». I Hoffman, per un pastís alemany de formatge amb gerds.

Adrià va assegurar ahir que «l'alta cuina no és tot l'elitista que era, i podem ajudar molt la societat. Tenim imatge de ser molt complicats però podem ser creatius amb les coses més bàsiques». Gaig, per la seva banda, va destacar que «no hi ha res més gratificant en el món professional que sentir-se útil», i amb aquesta iniciativa els cuiners busquen sobretot «crear il·lusió» en els joves discapacitats que treballen en el restaurant i que al llarg de la propera setmana seran instruïts pels xefs sobre la manera de cuinar els seus plats.

Al restaurant de l'Inout es pot dinar i sopar per una quantitat que va dels 9 als 20 euros. La incorporació dels plats ideats pels xefs no farà variar els preus.