

## SANDOVAL & GÀMEZ



Aguilar Moré, Cuixart, Subirats, Rosa Grau, Vives Fierro i Torrents Lladó en el moment de fer els disbarats per les fotografies.

### Amb els pinzells a la cuina

**D**oncs resulta que aquesta vegada anàvem de cuinetes. La cosa era que las *Bodegas Alavesas* havien preparat un sopar per presentar els seus premis de pintura Solar de Samaniego, tal com els seus vins. I se'ls va acudir que la millor idea era fer una petita broma. Aleshores van agafar cinc coneguts artistes i els van demanar que fessin veure que cuinaven, encara que sols fos per una nit. Després, van trucar a la Rosa Grau, una de les millors cuineres de Barcelona (i si ho dubten, tractin un dia o una nit de sopar a casa seva).

Quan ja ho tenien preparat, van trucar a la premsa i ens van comunicar la idea i ens van convidar que provéssim els plats en principi *dissenyats* pel pintor. I vam anar i vam sopar. Però tot era massa bo i a la fi vam saber que no ho havia fet tot la Rosa, cosa que havíem endevinat des del primer moment. I va arrancar la festa, que això del menjar és com la festa del rascar: tot es començar. Primer, ens van donar una amanida mediterrània, *inspirada* per Torrents Lladó, que s'ha fet famós com el pintor de la *jet set* mundial i en especial pels quadros que ha fet a la

princesa Carolina de Mònaco de qui, diuen, està sempre platònicament enamorat. Dins del plat hi havia pop i gambes petites sobre un fons d'una d'aquestes herbes que un diria que només mengen els conills, però que ara resulta que són ideals per aquesta bajanada que es diu *nouvelle cuisine*, un invent que està ja més passat de moda que l'aigua de litines.

El segon plat es deia "Plumas a la siciliana", i el va fer (que aquest sí que el va fer ell solet), en Vives Fierro. L'artista, que va venir amb la dona, que és com un sol, duia una de les seves corbates

amb animals: aquesta vegada eren galls dindis de la col·lecció d'Hermès. En Vives Fierro es va molestar un tant per la traducció equívoca del seu preparat, perquè ell havia escrit "Penne a la siciliana", penne vol dir macarró, però algú va creure que volia dir o que es podia interpretar com una altra cosa, vostès ja ho entenen, i van agafar el diccionari i van veure que també volia dir ploma, així doncs li van col·locar el nom molt més fi i escaient (per als organitzadors, és clar) de "plumas a la siciliana". Diu en Vives Fierro que el plat el va descobrir a Palerm, i es fa

amb macarrons amb tomàquet i amb albergínies: realment estava bo.

L'home està molt content perquè marxa a Nova York a fer una exposició al Spanish Institute. Com és molt modest ens va donar la llista dels altres pintors, donat que es una mostra col·lectiva. I seran **Artigau, Cuixart, Ana Lens i Medina Campeny**.

Després van venir les faves amb llagosta, un plat que va portar **Modest Cuixart**. Poc secret a la preparació, però ell el recordava de quan treballava a la cuina d'un restaurant de Lió. A la ciutat francesa en Modest va assistir a la consagració del cèlebre **Paul Bocusse**, de qui coneixia l'avi quan aquest tenia l'Ille Darbe, base del restaurant avui mundialment famosos. Diu que és un plat de primavera i que és molt bo: realment ho era. La seva dona, **Victòria**, se'l mirava com pensant que tant de bo cuinés a casa cada dia!

En **Ramon Aguilar Moré** és realment un home de molt poques paraules. Es va fer un lllom de cabrit en salsa de romaní. No hi havia cap secret ni en la recepta ni en la presentació. Li va posar al costat una mica de puré de patates, per allò de guarnir-lo una mica més. Li vam demanar alguna cosa de la seva tria, però l'home, que s'expressa molt millor amb els pinzells, solament va dir que l'havia fet perquè érem encara molt prop de Setmana Santa (encara que ja ben passada), i en realitat no hi havia res d'especial. Doncs, això queda escrit.

Per al final, en **Josep Maria Subirats** va proposar unes postres que es deien, com és natural, Gaudí. Era un gelat de mel amb pinyons, saltejat a la menta i damunt d'un culis de gerds, tot adornat amb fruits secs a la manera de les torres de la Sagrada Família, on treballa l'artista. Es va dir que Gaudí, en la



Vives Fierro en el moment de rebre el tastavins d'argent.



Vives Fierro, que es mereix les fotos, perquè va ser l'únic que va cuinar de veritat.



I aquí veíem el ramat envoltant Rosa Grau, que va ser qui realment va fer la cuina.

No li feia mal el ronyó: ho fa sempre que es lleva de la cadira: en Vives i al costat l'esposa.



seva darrera etapa de vida només prenia fruits secs i bevia iogurts, que ja és ben estrany. Les boles de gelat les va decorar amb ametlles i avellanes trossegades de manera que semblaven talment les torres a mig fer. Era també realment bo.

Al final, els pintors van fer un mutis a la cuina per sortir amb les gorres de cuiners, una feina que, excepte Vives Fierro, no havia fet ningú. I, amb ells, va arribar **Rosa Grau** amb el seu home, **Javier García Ruano**, que són els propietaris del restaurant. Aleshores hi va haver aplaudiments ben forts, perquè la dona era qui realment havia passat tota la nit a la cuina. Van obsequiar-se amb un tastavins d'argent i un gerro de Bohèmia i la sobretaula es va allargar d'allò més.

Entre el convidats al sopar hi havia crítics d'art d'anomenada, com **Cesáreo Rodríguez Aguilera i Corredor Mateos**. I cares populars com la **Mary Santpere**, que viu al carrer de dalt del restaurant, i **Enric Majó**, que encara du els cabells tenyits de ros platí malgrat que ja ha acabat les funcions d'*Una visita inoportuna*, la tragi-comèdia de Kofi que el va fer aprimar força quilos. Per aquesta raó l'home s'apunta a qualsevol àpat que el conviden. I, en aquest, realment hi va guanyar algun quilet de més. Que bona falta li fa. O li feia.

## EL PRÍNCIP, DE VISITA

Sens dubte ha estat l'arribada del príncep **Eduard d'Anglaterra**, el fill fadrí de la reina **Isabel** i amant de les arts escèniques, a la ciutat de València l'esdeveniment social d'aquesta primavera. Tot i que la visita s'anunciava com de caràcter privat, la presència d'un representant monàrquic i amb el *pedegree* de la casa reial britànica, va mobilitzar els represen-

tants autonòmics i culturals. No tots els dies hi ha oportunitat de fer-se una foto amb un príncep que a més va decidir abandonar la carrera militar per les seues passions artístiques. Artífex de tot aquest enrenou ha estat l'ex-director del Palau de la Música i president de la Fundació-Institut Shakespeare. El professor **Conejero** –ell és catedràtic– i el conseller de Cultura, **Antoni Escarré**, foren els encarregats de donar



yer i l'escorta. La direcció de l'hotel va obsequiar-lo amb unes suculentos fonts de fruites, un minibar de begudes de marca, un flascó de perfum de Loewe, a més de pintar-li l'habitació. Unes estores de *Ca'n Bombay* completaven la decoració d'urgència de la suite.

Després de la representació teatral esperava al príncep un còctel en uns dels salons de l'hotel. Vetat a periodistes i fotògrafs, la recepció estava



El príncep Eduard.



la benvinguda al príncep en l'aeroport de la ciutat.

Tot seguit marxaren cap al Palau de la Generalitat, on el president de la Generalitat l'esperava a la porta del palau autonòmic. **Amparo Ripoll**, cap de protocol, tallava el *bacalao* entre les hosts de reporters vinguts a cobrir l'estada principesca. Al saló daurat engalanat pels floristes Robin –blancs, rojos i daurats– fent joc amb la decoració del recinte, esperaven entre d'altres per a saludar-lo l'alcadessa **Clementina Ródenas**, el capità general, **Andrés Freire**, el conseller **Font de Mora**, la directora de l'IVAM, **Carme Alborch** –amb pantalons de gasa negres–, el vice-president de les Corts, **Vicent Soler**, i la directora de Patrimoni, **Evangelina Rodríguez**. A més, hi havia membres del National Youth Theatre –el seu director **Bryan Forbes**, ex-marit de l'actriu **Lesley Caron** i ex-Free Cinema–, de



l'Ambaixada i del Consell Britànic.

Després de les firmes de rigor i l'intercanvi de regals –cap a Anglaterra ha marxat una versió facsimil del *Consueta del Misteri d'Elx*– i arrasats els centres de flors, la comitiva va partir cap al Teatre Principal, motiu central de la visita del príncep Eduard. El National Youth Theatre presentava les famoses *Bodas de Sangre* de

García Lorca en la llengua de Shakespeare. A l'interior del teatre es tornaren a repetir *els assalts* i les corregudes mentre guàrdies de seguretat britànics tancaven files entorn del príncep.

Durant la seua estada el príncep es va allotjar a una de les *suites* de l'Hotel Astoria –el preu de la qual ronda les vint-i-dues mil pessetes– franquejat pel seu secretari personal, Sean O'Dw-

formada majoritàriament per membres de la companyia britànica i del Teatre Jove, companyia *fraterna*, que dies després presentava *Macbeth*. Poques cares conegudes i de color en la festa: una **Carme Alborch** que va desertar ràpidament vist el panorama anglòfil que presentava el còctel, el director del *Levante*, **Ferran Belda**, que va entrar del braç de **Merxe Banyuls**, de nit protocolària i lluitant contra els elements anglosaxons, la *banda* de **Josevi Plaza**, **Pepe Romero**, **César de Tapinera**, **Vicente Mateu**, i **Pilar Bosch**. I per descomptat, **Manuel Angel Conejero** i la seua dona, **Marta**, que va fer d'intermediària entre el príncep i la classe autonòmica en la qüestió lingüística. I poca cosa més. A l'altra banda del saló *Vinatea*, en una altra boda però no de sang ballaven la *Lambada*.

Josep Sandoval i  
Carles Gàmez