

28/04/2012

Un restaurador i un productor de carn amb mètodes tradicionals apleguen esforços per crear una carta conjunta



Para de Salvador Torras al Mercat de Calafell

De la granja a la taula, sense intermediaris, oferint un producte de màxima qualitat i de proximitat. Aquesta és la filosofia de la iniciativa que han posat en marxa dos emprenedors de Calafell (al Baix Penedès): David Vernet i Salvador Torras. El primer és el propietari del restaurant Vell Papiol i el segon, un ramader especialitzat en vedella, xai i cabrit, que cria amb mètodes sostenibles i de forma tradicional, primant l'alimentació natural (amb cereals i farratges del seus propis camps i sense pinsos industrials) i el benestar dels animals (ajuntant a pocs exemplars en amplis corrals).



Imatge interior del restaurant Vell Papiol

Amb aquesta filosofia gairebé artesanal, Salvador Torras, obté un producte de gran qualitat que ven a la seva parada del mercat de Calafell, i que es pot degustar també al restaurant Vell Papiol, on aquests dies s'ha elaborat una carta especial amb els productes del ramader. Segons explica el propietari del restaurant, David Vernet, tot i que el seu establiment es basa en cuina marinera a base de peix i marisc que compren directament a la llotja de pescadors de Vilanova i la Geltrú, "també treballem amb altres productes com carn i verdura de temporada", per això, "vam començar a buscar una carn de qualitat i alhora de proximitat". I així va ser com es van posar en contacte amb el jove ramader Salvador Torras, amb qui van establir una relació que va més enllà de la que típica proveïdor-client. Arran d'aquesta amistat, han elaborat conjuntament una carta amb els seus productes que es podrà tastar des d'avui, 28 d'abril, fins al 13 de maig, al Vell Papiol.

Diferents parts del animals i diferents formes de cuinar-los

Entre els plats que els clients podran degustar hi ha una amanida de brots joves i mongeta verda amb ronyons de cabrit a la brasa i vinagreta de mostassa antiga, un filet de vedella a la brasa de carbó amb milfulls de patata, carxofa del Vendrell i herbes o una cuixa de cabrit farcida de fruits secs amb el seu suc aromatitzat d'herbes del Mediterrani, entre d'altres, ja que com explica Vernet, "s'ha intentat usar diferents parts de la vedella i el cabrit i diferents maneres de cuinar-los" per satisfer tots els paladars.



Imatge antiga del Vell Papiol

Vernet té clar que aquesta mena de col·laboracions donen un valor afegit als plats que el client cada vegada valora més. "El client és molt receptiu,

valora moltíssim saber d'on prové o de quina manera s'ha produït el que s'esta menjant", explica i afegeix "és primordial tenir respecte al producte i al seu creixement natural", per això, al Vell Papiol prefereixen treballar amb productes de qualitat encara que siguin un pèl més cars, ja que, "el resultat final que s'obté val la pena", apunta el restaurador, que té clar que cada vegada cal primar més "el que s'anomena compra a pagès, és a dir, comprar al mateix productor" com una manera de "conèixer i assegurar la qualitat del producte i evitar intermediaris que l'encareixin en excés".

Crear una xarxa entre productors i restauradors



Per a Vernet, aquesta ha de ser la filosofia de la restauració en un món que, cada vegada més, es preocupa de saber el que menja, amb uns clients exigents i informats i on és fa més necessari que mai crear una xarxa entre productors, restauradors i societat en general "per tal de poder conservar la cultura gastronòmica del nostre país".

El Vell Papiol, obert des de 1997, es basa en la tradició tradició marinera local i de la família Vernet, que regenta el negoci amb Salvador Vernet i el seu fill David a la cuina i la dona d'aquest últim,

Joana Navarro, a la Sala. Tot i que la seva especialitat és el peix i marisc, la seva recerca constant de productes de qualitat i de proximitat els ha portat a crear iniciatives com la que avui es posa en marxa i que permetrà als seus clients degustar una carn de gran qualitat.