Intercambio de sensaciones a través de los manteles

UST i Estil, Intercanvi de sensacions es el título de un curso en marcha que ha organizado la Escola Elna y que corre a cargo de Miquel Espinet, Joan Enric Lahosa, Xavier Oliver y Llorenc Torrado, profesionales que no viven de la gastronomía pero que les gusta hacer de tastaolletes y que han publicado va-rios trabajos sobre nuestra

El curso no puede ser más original. Se inició con una lectura titulada El color dels perfums, en la que disertó el pintor Ràfols Casamada, mientras la carta del día era diseñada por Maria Girona, oficiándose el ritual de la cena en un restaurante Japonés, llamado

La segunda lección tuvo lugar en el restaurante Montse Guillén, mientras Xavier Olivé dibujaba la carta y Lahosa contaba que añadía Pernod a la salsa vinagreta. Por cierto, Montse Gulllén conto una receta de pastel rápido que vale la pena recordar: «En un molde de porcelana untado con mantequilla se cortan trozos de algunas frutas en pequeños dados. En el molde se introduce una masa no excesivamente trabajada compuesta de un vaso de leche, dos huevos, tres cucharadas soperas de harina y cuatro de azúcar. Se pone en el horno y, en el último momento, se sazona con algo de azúcar y canela. La

Ramón Cabau, otro profesor

preparación no puede ser más rápida».

La tercera lección del curso la ha dado Ramon Cabau, el alma de L'Agut d'Avignon. La carta la dibujó el pintor Todó y la lección de Cabau consistió en una jornada en la Boquerja, eligiendo sablamente estos pulpitos y aquel lenguado, esta tlenda y no aquella parada.

El curso continuará después de Pascua en el Racó d'en Binu, con una carta dibulada por Sergi Agullar; seguirá en un restaurante aun por estrenar que lleva por nombre el de el ex cocinero de El Bullit de Roses, es decir, Jean Louis Nei-

chel –con cartà de Ràfols Casamada-, y concluirá en los fogons fauves del acuarelista Francesc Artigau, quien regalara una carta con su sablo pincel y que ha prometido preparar unas albondigas de impresión, mientras previa-mente el pastelero Escribá asegura que enseñará los secretos de la pastelería a los alumnos. Alumnos, entre los que hay diseñadores, periodistas, artistas, ejecutivos, médicos y profesionales varios a los que el gusanillo de la gastronomía ha picado para siem-pre. La gastronomía está de

