

Masterclass de gambes... de Sitges o de Vilanova?

Les distàncies més curtes poden arribar a no tocar-se, però a vegades quan ho fan sota un mateix objectiu poden arribar molt més lluny.



Oriol Castro durant la masterclass de la Gamba de Vilanova. | Núria Escalona.

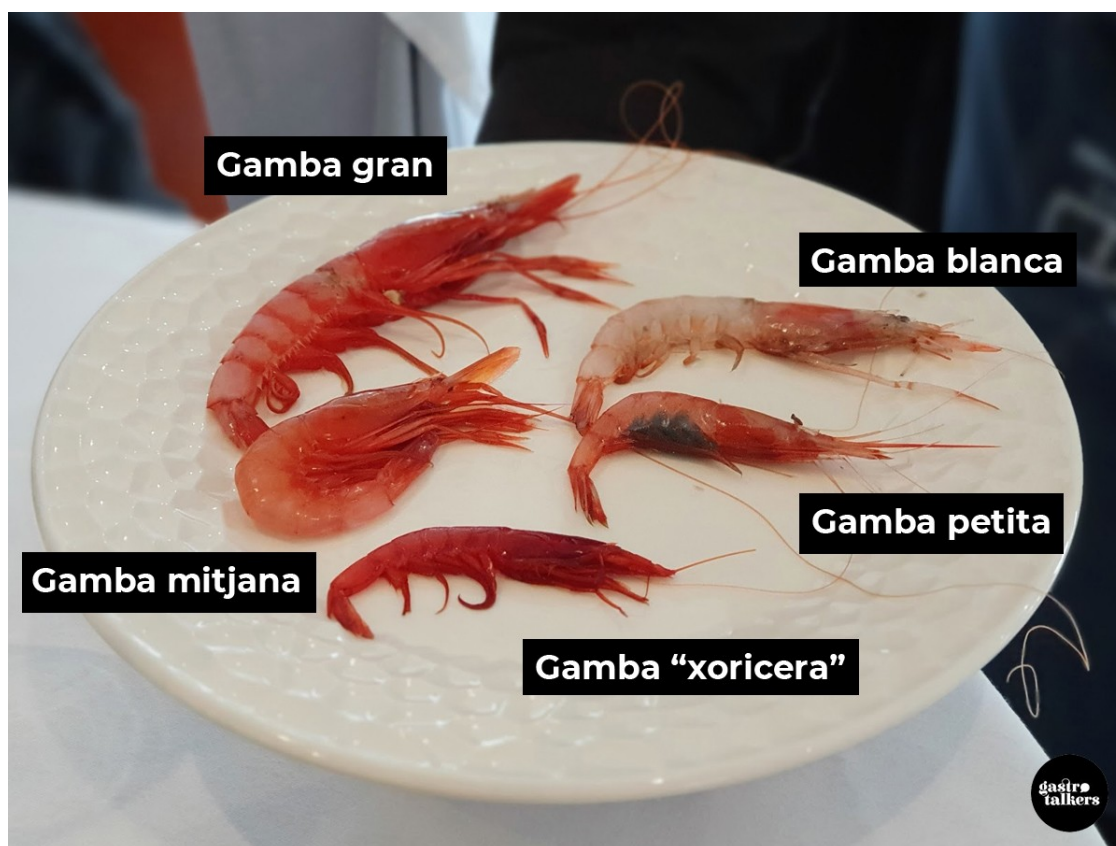
Sempre, o almenys d'ençà que tinc consciència, hi ha hagut una certa confrontació entre Sitges i Vilanova i la Geltrú per arribar un acord en dir d'on és la gamba pescada a la costa del Garraf. Alguns dels clots on es pesca la gamba estan situats justament davant de Sitges i per això Sitges també en reclama el nom, però sigui pescada en aquests clots o en qualsevol altre de la costa del Garraf, la marca comercial és Gamba de Vilanova.

El debat està obert, però la realitat és que en l'àmbit gastronòmic Vilanova i la Geltrú i Sitges estan atansant les seves distàncies. Les sinergies es van donant amb activitats com la *masterclass* sobre la gamba de Vilanova impartida pel xef **Oriol Castro**, la qual va estar coorganitzada pel Gremi d'Hostaleria de Sitges, el Gremi d'Hostaleria de Vilanova i l'Escola d'Hostaleria de Sitges, i que va tenir lloc el passat mes d'abril.



Masterclass Gamba de Vilanova. Foto: Núria Escalona.

Oriol Castro va començar amb la presentació del producte. La gamba vermella o rosada típica de Vilanova i la Geltrú és de l'espècie *Aristeus antennatus* i només es pot trobar al Mar Mediterrani, però per entrar amb més detall també es va comptar amb la participació d'un pescador de la confraria de Vilanova i la Geltrú, el mateix que hores abans havia sortit a pescar les gambes, en **Rubén González**. González explicava que "la tècnica de l'arrossegament és la que es fa servir a la costa del Garraf per pescar la gamba i que és considerada com una pesca agressiva", així i tot també va voler matisar que 'malgrat que aquesta categorització al Garraf és diferent perquè el terreny és sorrenc, hi ha canals i clots d'aigua salada i fan l'arrossegament sense arribar a tocar el fons marí, a 900 metres de profunditat, però a 2 o metres del sòl'.



Diferents tipus de gamba de Vilanova. Foto: Núria Escalona.

Les gambes de Vilanova, tot i el seu nom, en realitat tenen un to blanquinós transparent i només amb contacte amb la llum es tornen vermelles. Quan moren, el cap i l'abdomen prenen tons morats. Però un dels seus trets més característics és que sempre neixen sent mascle i decideixen el canvi de sexe quan tenen 2 o 3 anys. Es classifiquen en funció del calibre, en 3 mides: la gamba petita, la gamba mitjana i la gamba gran. Aquestes són les més preuades, però en Rubén González també explicava que pesquen gamba blanca i una gamba petita i molt vermella que ells anomenen 'gamba xoricera' degut a la intensitat del seu color. 'La gamba blanca és menys preuada i està a 3€/kg a la llotja, però també és molt bona. I recalava: "és la mateixa gamba blanca que quan anem a Andalusia tant apreciem, de fet n'enviem cap allà". És una contradicció no valorar-ho aquí i valorar-ho en un altre lloc quan el producte és el mateix, però segons explicava en Rubén González, "a Catalunya aquesta gamba no s'ha donat a conèixer de la mateixa manera".

Damunt la taula també hi havia un grapat de gambes trencades. En Rubén González les ensenyava i era apreciable que algunes estan trencades, però no per això el producte deixa d'estar bo. "Aquesta gamba no arriba a la llotja i és la que els pescadors ens quedem per menjar", deia en Rubén González. La seva cara parlava sola, s'estima el mar i els aliments que n'extreuen. Entre ells l'estereotip de perfeccionament d'estètica dels productes no existeix. La gamba, trencada o no, és una gamba de gran qualitat que segueix sent comestible i deliciosa. El mateix Oriol Castro entrava en la conversa i reconeixia que aquest producte, malgrat que estigui trencat, va a demanar-lo directament als pescadors per fer caldos i altres preparacions. Així mateix, Oriol Castro també destacava que a diferència de Vilanova, Palamós ha sabut cuidar molt bé la seva aposta pel calibre més gran, l'extra, i que aquesta a Vilanova encara no s'ha treballat prou.



Gamba oberta amb el cervell visible. Foto: Núria Escalona.

La gamba de Vilanova estava presentada, i era moment de cuinar-la i degustar-la. Els restauradors miraven expectants cap a l'escenari, l'Oriol Castro ensenyava a preparar una sopa de gambes amb un toc thai, però mentre la *Thermomix* feia xup-xup també ensenyava com extreure un cervell de gamba per poder fer-lo a la romana. Ells tenen aquesta proposta al restaurant *Compartir* de Cadaqués i triomfa entre la clientela, però confessava que "la clau està a tenir una gamba acabada de pescar, congelar-la immediatament i extreure el cervell en fred perquè si la gamba no és fresca el cervell perd consistència".

La flaira s'escampava per la sala i això provocava salivera. En acabar la demostració, es va donar pas als tastets que havien preparat els alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Sitges juntament amb l'Oriol Castro, el seu convidat d'honor. Però no només de menjar anava el tast, el sommelier i professor de l'Escola d'Hostaleria de Sitges, **David Martínez** també havia preparat un maridatge de vins per l'ocasió. Era un dia de festa grossa pels comensals, però especialment per a tots els alumnes, que més enllà de fer pràctiques cuinant i servint als convidats, també vivien amb goig i il·lusió aquella jornada especial.

El menú de tast i maridatge va ser el següent:

Sopa de gambes
Manzanilla La Guita

Carpaccio de gambes
Salento Negroamaro rosato IGT 'Kreos' 2020 - Castelo Monaci

Gamba amb suc del rostit

Petillant Naturel Gentelmant Malvasia de Sitges 2016 - Clos Lentiscus

Ravioli de gamba i bolets

Aloers 2018 -Celler Credo

Gamba amb gel de tomàquet

Moscato d'Asti Docg - Rinaldi



Sopa de gambes. Foto: Núria Escalona.



Carpaccio de gambes. Foto: Núria Escalona.



Gamba amb suc del rostít. Foto: Núria Escalona.



Ravioli de gamba i bolets. Foto: Núria Escalona.



Gamba amb gel de tomàquet. Foto: Núria Escalona.



Vins del maridatge de la Gamba de Vilanova. Foto: Núria Escalona.

La gamba i la seva polèmica localització podria ser la punta de llança per seguir millorant aquestes relacions entre poblacions veïnes. Tenint en compte que al mar no hi ha frontera, potser ens hi hauríem d'emmirallar i seguir veient que allò que passa a Sitges afecta Vilanova i allò que passa a Vilanova també afecta Sitges. Més enllà d'una *masterclass* dirigida als professionals, la mostra d'aquest sinèrgic caldo de cultiu la podem veure feta realitat sota el programa d'activitats *La Llotja DO. Terra i Mar* impulsat per **Node Garraf**, l'agència de desenvolupament, des d'on es duen a terme les estratègies compartides que han de permetre millorar l'actual situació econòmica en tot allò que signifiqui defensa del territori, aportació de recursos i fer atractiva la comarca del Garraf per totes aquelles activitats empresarials que generin ocupació i riquesa. Aquest any La Llotja ha arribat a la seva quarta edició i en aquesta ocasió cal destacar la 1a Novena de Cuina Marinerà. Segons declaracions d'**Isidre Also**, "La Novena recupera el nom d'un esdeveniment agosarat amb el qual en **Xavier Mestres**, des de l'antic Peixerot i ara fa quaranta anys, va posar a la taula dels gurmets la genuïnitat de la nostra cuina marinerà, l'hereva dels ranxos a bord i dels àpats frugals a base de peix senzill, sofregits de bandera i, tant o més, molt d'enginy".