

Limited Edition a taula: Falgueras, Balam i Nespresso

Meritxell Falgueras i Raül Balam treballen per primer cop junts de la mà de Nespresso i presenten un menú d'edició limitada que té el cafè Nespresso Galápagos Santa Cruz com a protagonista

Meritxell Falgueras, periodista i sommelier, recentment guardonada als *Gourmand International Awards* pel seu llibre "Que beure quan no beus", i el xef **Raül Balam** mantenen una amistat de fa més de 12 anys. Això no és cap secret, ho podem veure sense filtre a la xarxa, especialment a Instagram. El que sorprèn és que, malgrat la seva estreta relació, en aquest temps mai haguessin treballat junts. Ara, això, ja no ho podran dir. Finalment ha passat i Gastrotalkers n'ha estat present.



Meritxell Falgueras durant l'àpat al restaurant Moments. Foto: Núria Escalona.



Raül Balam durant l'àpat al restaurant Moments. Foto: Núria Escalona

Meritxell Falgueras fa més de 8 anys que col·labora amb Nespresso. Ho fa des de Suïssa com a tastadora i conceptualitzadora d'idees, però també a Espanya com a presentadora, formadora i sommelier. Segons **Falgueras**, "treballar amb Nespresso és un luxe i m'ha donat una gran formació". I és que aquesta aventura cafetera, i molt vinculada al títol del seu últim llibre, és d'on va sorgir l'oportunitat de treballar amb **Raül Balam**. "En Raül és molt cafeter, li encanta com a ingredient, però, a més a més, fer un cafè amb pastes amb ell es torna en una festa", afirma **Falgueras**. I afegeix: "La família Ruscalleda és client de Nespresso i Nespresso sap de la meva amistat amb en Raül, així que ens ho van proposar i nosaltres encantats perquè mai havíem treballat junts". Riallera com és ella, diu: "creacions úniques per aquest dinar, un *Limited Edition* a taula!".

L'ocasió i el producte, igual que ells defineixen la seva amistat, és molt especial: treballar junts per primer cop i fer-ho amb el cafè *Explorations 2018 Galàpagos Santa Cruz* de Nespresso. Es tracta d'una edició limitada que té unes característiques especials, d'entre les quals en destaquen que el fet que de les 20 illes que formen l'arxipèlag de les illes Galàpagos només en dues s'hi produeix cafè - una d'elles és Santa Cruz- i que el cafè prové de 6 granges on es recol·lecta a mà, es processa per via humida i s'asseca en assecadors mecànics. Així, el resultat d'aquesta *Limited Edition* a taula va ser la següent proposta:

VERDURES

Verdures Km 45, cultivades a Sant Pol de Mar, amb sorra de cafè Km 10.250, cultivat a Galàpagos, Santa Cruz.

SALMÓ PER 2

Formatge per 2, anet per 2, Nespresso per 2

VIEIRA

Coralls, juvert d'algues

TURBOT

Café, Carabassa

PLOMA IBÈRICA

Migas munteres, all negre, crema pimentó

FORMATGE

Laguiole, mel, castanya

PREPOSTRE

Eclipsi

PASTÍS ÓPERA

Nespresso, ametlla, xocolata

—

Reventós i Blanc de Nit Rosé 2015, V. T Riu Anoia

Monastrell, Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Tayamgut 2014, DO Penedès

Sauvignon Blanc

Bodegues Obanca Llumés 2012, Vino de Mesa Asturias

Verdejo Negre

Toro Albalá Gran Reserva 1987, D.O Montilla Moriles

Pedro Ximénez



Salmó per 2 de Raül Balam. Foto: Núria Escalona.



Vieira de Raül Balam. Foto: Núria Escalona.



Ploma ibèrica de Raül Balam Foto: Núria Escalona.

Aquesta espectacular proposta no desvetllarem les possibles sorpreses, ja que si tenen ocasió de tastar-los, seria un espòiler en tota regla. El conjunt del menú és una edició especial, però és cert que a les postres, l'anomenat Eclipsi, sí que forma part del menú *premiere* del Cercle del Liceu que va presentar **Balam** l'endemà d'aquest dinar que els descrivim. Sense saber-ho ens va deixar amb la boca oberta, segurament també a tots els comensals que hi va haver al Cercle del Liceu. I és que si tenien per objectiu agafar el cafè, un ingredient tan consumit i que prenem de forma habitual sense gaire mirament, ho van aconseguir. Com tot, de cafè n'hi ha de moltes qualitats, però només quan els tastem és quan realment podem apreciar la gran diferència.

"La gastronomia és art i cultura que s'expressen amb els productes de cada regió, país i continent". Així és com comença la introducció del menú Ecosistemes del restaurant Moments signat per **Raül Balam i Carme Ruscalleda**. Si el menú Ecosistemes s'inspira en la voluntat de transmetre la importància de protegir i conservar els ecosistemes del món, la inclusió de gran qualitat com era el Nespresso Galàpagos Santa Cruz en un menú no era cap bogeria. Si l'objectiu del menú Ecosistemes és aprendre d'ells, també de com els podem gaudir, ho aconsegueixen en la manera que representen l'essència del producte al plat, també el del cafè.

Territoris com Sant Pol de Mar amb les verdures, França amb el formatge, Galàpagos amb el cafè i el Penedès, Astúries i Montilla Moriles amb els vins. Tots tenen un gran paper a l'àpat (fixin-se en els noms dels plats) i s'acaba sintonitzant quan Balam posa paraules als plats mentre Falgueras ho fa a les begudes. Converteixen l'aliment en discurs i són capaços de fer-te sentir les arrels d'allò que un s'endú a la boca. Quan arriben a taula els presenten de forma conjunta, però en paral·lel, si ens hi fixem més enllà de la gastronomia, si alguna cosa tenen en comú és com els brillen els ulls quan estan plegats. Podien haver treballat per parts, però sent la primera vegada que s'hi

posaven van decidir treballar de forma integrada. Les textures del cafè, més enllà del sòlid o el líquid, proposades per Balam amb els sabors contrastats dels vins proposats per Falgueras. Com deia Falgueras, realment "un *Limited Edition* a taula!" que va més enllà del paladar, és tota una experiència.

I al final, arriba el colofó

Arribats fins aquí i havent passat per l'experiència de 8 plats és moment de fer el cafè i tastar-lo en textura líquida, la forma en què estem més acostumats a fer-ho. Tothom esperava la seva tassa, quan de sobte arriba el primer punt i final: el cafè és servit en una copa. I és que resulta que el cafè també es pot prendre en copa. Però, en quina copa? No val qualsevol. Falgueras explica que "igual que pel vi hi ha diferents copes, pel cafè també hi ha diferents copes i per aquest Galàpagos Santa Cruz Nespresso ha dissenyat una copa exclusiva de la mà de Riedel". És petita, però gruixuda.



Petit four de Raül Balam versionant Nespresso Galàpagos Santa Cruz Foto: Núria Escalona.

Qui escriu el text, amant dels dolços i del cafè, amb els cafès esperava que Raül Balam no la deixés a l'estacada. Evidentment no ho va fer i mentre escoltàvem les recomanacions de **David Seijas**, barista i *coffee ambassador* de Nespresso, per tastar el cafè Balam va aparèixer a taula amb unes grans fulles plenes de *petit fours*. Els ulls ens feien pampallugues, els volíem tastar tots, però n'hi ha un que ens va robar el cor: el test. Serà per allò de jugar gastronòmicament amb els elements que identifiquen una marca, aquella part de publicitària que sempre hi ha en mi, però em va acabar d'enamorar quan m'ho vaig endur a la boca i va explotar. Així sí! Va ser un final de traca i mocador que serà difícil de desbancar. El primer que et passa pel cap quan explota és: vull



repetir!