

EL MEU RACÓ PREFERIT Paloma Arenós

Cuina amb arrels al Vallès

El xef Artur Martínez troba la inspiració en les fèrtils terres d'Ullastrell

La seva cuina opta pel territori més proper i el productor local de màxima excel·lència, i hi confia. El xef Artur Martínez és responsable del petit restaurant Capritx, al barri de Poble Nou de Terrassa, que té una estrella Michelin des del 2010. Els seus dotze comensals gaudeixen de l'anomenada cuina de quilòmetre zero gràcies, entre altres coses, a una seixantena de productes autòctons del Vallès Occidental recuperats i posats en relleu a les taules. Des de la mongeta del ganxet amb DOP Vallès i el Maresme, passant pel cigró menut, conreat al Parc Agrari de Sabadell, la botifarra Taregada de Terrassa, l'oli d'arbecuina, varietat Becaruda, d'Ullastrell, o el vi blanc i el cava Martialis, elaborats artesanalment al Celler Can Morral del Molí, també a Ullastrell, sota la supervisió del cuiner.

Precisament, aquesta vinya és un racó amb encant al límit de la comarca amb el Baix Llobregat, on els seus vins tenen la DO Penedès. Martínez escull aquesta finca, amb reserva de fauna salvatge i amb les varietats vitícoles de xarel·lo, chardonnay, macabeu i ull de llebre, perquè li agrada tenir les arrels en aquesta terra fèrtil.

"Quan dins que hi ha un Vallès Occidental amb pagesos i productors artesans, a molts els costa creure-s'ho. Però, tot i que són pocs, elaboren aliments excel·lents, com el vi blanc Martialis, amb una tirada limitada de 1.200 ampolles, que obtenim d'aquestes vinyes. També hi ha molta qualitat entre els productors del parc de Sant Llorenç del Munt i de



ARTUR MARTÍNEZ, RESPONSABLE DEL PETIT RESTAURANT CAPRITX DE TERRASSA, AMB UNA ESTRELLA MICHELIN DES DEL 2010, OPTA PER PRODUCTES PROPERS I LLIGATS AL TERRITORI. COM ELS VINS ELABORATS ARTESANALMENT AL CELLER CAN MORRAL DEL MOLÍ D'ULLASTRELL QUE ELL MATEIX SUPERVISA

vi ranci d'Ullastrell, el mató d'aquest municipi o fins i tot de quatre cerveses artesanals.

El 2006, Artur Martínez va ser un dels impulsors del col·lectiu Cuina Vallès, integrat per una dotzena de restauradors que promocionen la cuina d'arrel comarcal.

La seva línia argumental és sòlida: "defenso una cuina arrelada al territori, de quilòmetre zero i de temporada, però, per damunt de tot, prioritzo l'excel·lència del producte. La proximitat dota l'aliment de la frescor i d'unes característiques organolèptiques úniques", argumenta. "Les potes sobre les quals es sosté la meua cuina també es basen en la perpetuació del patrimoni natural i dels pagesos locals, la identitat territorial i l'aposta pel medi ambient", detalla. "Però si el millor salmó salvatge que trobo és el d'Alaska, faré servir aquest. Això sí, -matisa el cuiner- el dia que tingui un salmó salvatge del Pirineu i un proveïdor estable, m'hi trobaré", argumenta, una mica cansat que alguns l'etiquetin com un taibla del producte ecològic.



Les vinyes de la masia de Can Morral del Molí, a Ullastrell, assorteixen Artur Martínez de productes i d'idees

l'Obac, el nostre tresor gastronòmic de Girona el 2009, és un home modest. "Quan el 2002 vaig impulsar el projecte del Capritx feia una cuina correcta, ben executada, però sense identitat territorial. Si tastaves els meus plats amb els ulls tancats, podies ser aquí o a Singapur".

"Com a curiosos que sóc i amb ganes d'evolucionar -reconeix el xef-, vaig començar a investigar i a buscar quins productes autòctons teníem al Vallès Occidental i quines eren les nostres arrels gastronòmiques. La sorpresa va ser que amb prou feines n'hi havia bibliografia ni

documentació i que el Vallès, per darrere del Barcelonès, érem la segona comarca amb menys productes autòctons", explica el xef amb estrellita.

"Tradicionalment, aquesta comarca era terra de vinyes i oliveres, però amb la industrialització i el tèxtil molta gent va marxar del camp a la ciutat i el vincle entre cuina i territori es va perdre".

Investigava i tastava els descobriments culinaris al seu laboratori particular d'El Capritx, i va quedar gratament sorprès de les tres varietats pròpies de mongetes, la mistela i el

Tot aquest procés d'investigació l'ha portat a publicar *La cuina del Vallès Occidental*, un llibre que recull 56 productes autòctons de la comarca i unes gustoses receptes per cuinar-los. Martínez té altres reptes: "elaborar un Martialis negre amb els amics del Celler de Can Morral del Molí i obrir un restaurant innovador al centre de Terrassa d'aquí un o dos anys". Al costat de la seva dona Sònia, cap de sala, continua amb creativitat incansable somiant més plats al restaurant amb estrella Michelin més petit d'Espanya. ●

Indult parcial a un mossos condemnat arran d'una baralla per un aparcament

BARCELONA Redacció i agències

El Govern espanyol ha indultat parcialment un agent dels Mossos d'Esquadra que el maig del 2012 va ser condemnat a quatre anys d'inhabilitació per haver detingut sense cap motiu un home a qui va clavar diverses manotades i empentes durant una baralla per una plaça d'aparcament a Esplugues de Llobregat.

Segons publicava ahir el But-

dult a l'agent Luis Fuentes comporta que se li commuti la pena de quatre anys d'inhabilitació absoluta imposada per una altra de dos anys de suspensió d'ocupació pública, a condició que no torni a cometre delictes dolos en els pròxims quatre anys.

L'indult, que va aparèixer publicat ahir al BOE, si bé té data de 26 de juliol, manté els altres pronunciaments de la sentència, com per exemple l'obligació d'indemnitzar amb 4.100 eu-

Es tracta d'un home gran que ja és mort.

L'agent va ser condemnat el 18 de maig del 2012 per la secció sisena de l'Audiència de Barcelona a quatre anys d'inhabilitació absoluta per un delictes de detenció il·legal i una falta de lesions, si bé el tribunal ja reconeixia en la decisió que la condemna era "massa rigorosa" i proposava al Govern central que li concedís un indult parcial per reduir a dos anys la inhabilitació que es-

Segons la interlocutòria, l'agent condemnat va incórrer en un "abús de poder", ja que va fer valer la seva condició de policia per resoldre un afer "ementment privat" com era el conflicte que tenia la seva família amb la de la víctima per les places d'aparcament annexes.

Els fets van passar el 26 de novembre del 2006, quan l'agent, que no estava de servei i que no es va identificar com a policia, va discutir amb un avi per un conflicte per una plaça en un aparcament al carrer Rovellats d'Esplugues. Segons la decisió, l'agent es va posar molt agressiu quan va trobar l'home fent fotografies dels dos vehicles estacionats a les places propietat de

podia treure la moto de la seva plaça. El mossos va exigir a la víctima que parés de fer fotografies. Li va donar manotades i el va empènyer, sense identificar-se en cap moment com a policia, segons la sentència.

L'avi va decidir sortir de l'aparcament i, un cop al carrer, l'agent el va seguir i, malgrat que no estava de servei i sense que no estava de servei i sense que, segons l'Audiència, "hi hagués cap motiu que legitimés i justificqués la seva actuació", el va immobilitzar i li va comunicar que estava detingut, moment en què, llavors sí, es va identificar com a policia. A causa dels cops rebuts, l'home va quedar lesionat de les cervicals, les llumbar i el canell, i va trigar