

TREURE ALS ÀPATS DE LA MONOTONIA ■ L'objectiu del projecte era innovar en els plats triturats, que se serveixen al 50% dels usuaris de l'Hospital de Sant Andreu. Per això, la Fundació Sociosanitària de Manresa va buscar complicitats a la Fundació Alcía, que lidera Ferran Adrià. El resultat ha estat aplicar als plats triturats la deconstrucció que el cuiner del Bulli va crear el 1994: cuinar, triturar, muntar, emplatar i guarnir

Els residents de Sant Andreu i la Font tasten plats inspirats en la creativitat de Ferran Adrià

► La Fundació Sociosanitària de Manresa i Alcía presenten un nou concepte de menjar triturat basat en la deconstrucció

PEPA MAÑÉ | MANRESA

■ Com s'imaginen un menjar triturat? La resposta habitual seria una crema verda o marronosa. Però saben com són els macarrons que se serveixen a l'Hospital de Sant Andreu i a les residències de Sant Andreu i de la Font dels Capellans? Primer es couen els macarrons, es trituren, es munten i s'emplaten. Després es fa la bolonyesa i es tritura, i es posa a sobre la pasta triturada. S'acaba el plat amb formatge en pols. Quan aquest plat arriba a l'usuari, hi veu els diferents colors: el blanc de la pasta i el vermell de la bolonyesa i, per sobre, el formatge. I en posar la cullera al plat, pot identificar el gust dels diferents aliments.

El nou concepte del menjar triturat que s'aplica a aquests centres sociosanitaris manresans (aviat també es preveu portar a la residència de Sant Sadurn de Callús) s'inspira en la deconstrucció que va crear Ferran Adrià, el cuiner que està reconegut com el millor del món. Així, ho va remarcar ell mateix ahir en la presentació pública del projecte: «tot-hom parla de la deconstrucció, i és això que heu fet. Es va crear el 1994, i setze anys després estem fent això. La societat ha d'entendre que els conceptes avantguardistes



Ferran Adrià ahir a Manresa

i creatius són també per a cada dia, per fer un món millor».

Precisament la preocupació pel benestar de les persones ingressades va ser el que va portar la Fundació Sociosanitària de Manresa

(FSSM) a buscar la complicitat de la Fundació Alcía per tal que el menjar triturat, que, per exemple, se serveix al 50% dels usuaris de l'Hospital de Sant Andreu, sortís de la monotonia. Ara, el con-

cepte del nou menjar triturat, per tal que entri per la vista i per l'olor, s'aplica a tot tipus de plats: primers, segons, postres i berenars.

Les primeres proves que es van fer cap a l'octubre amb un grup

Adrià: «portarem gent de tot el món a veure el que feu»

► El cuiner Ferran Adrià va confessar-se «emocionat» de veure que el resultat del treball que s'ha fet des de la Fundació Alcía, amb la Fundació Sociosanitària de Manresa, «arriba a molta gent. Això reflecteix l'esperit que volíem amb Alcía, que va ser el primer lloc del món on la cuina professional va començar a dialogar amb la societat». A més, per a Adrià, «veure la gent tan contenta és fantàstic. Com a cuiner, fem avantguarda i experimentem, i després això pot servir perquè la gent pugui menjar millor». I va afegir: «el projecte de treballar amb malalts és molt més important del que pensem. I veig que aquí s'ho han cregut. Vaig pel món explicant que el projecte és possible. I ara marxo molt content perquè el facin com més persones millor. Per això farem controls de qualitat i portarem gent de tot el món a veure el que feu».

d'usuaris van ser tan satisfactòries que aviat es van estendre a tots els residents de l'Hospital de Sant Andreu, després a la residència que hi ha situada davant i, a final d'any, a la residència de la Font.

«Amb l'escudella i carn d'olla, ens van dir que havien recordat el dia de Nadal»

■ Quan es va començar a fer tastar els nous plats triturats als usuaris de l'Hospital de Sant Andreu, se'ls va passar un qüestionari perquè hi poguessin dir la seva. El dia que se'ls va fer tastar la nova versió de l'escudella i carn d'olla, un dels usuaris hi va posar el comentari següent: «avui he recordat el dia de Nadal». La infermera Ester Crusellas, responsable del seguiment del projecte, va assenyalar que «això emociona», ja que evidencia que s'ha aconseguit l'objectiu del projecte.

Precisament, l'experta en nutrició de la Fundació Alcía Elena Roura va referir-se als records que van associats als nous plats i al toc d'imaginació que hi han aportat «perquè siguin més agradables».

El puré de cigrons amb espinacs va ser un dels primers nous plats que es van servir i va ser «un èxit, per la seva presentació cridanera». El groc dels cigrons de base i, al mig, el verd dels espinacs, amanits amb un raig d'oli. Els familiars i els auxiliars d'infermeria també tenen



Tot a punt per al tast de presentació, amb propostes com pa amb vi i sucre

la satisfacció que els avis «obren la boca a cada cullerada i s'acaben el plat». Tot plegat és una motivació per al personal de cuina (liderat per

Joan Cardona i integrat per Óscar Cardona, Jaime García, Juan Racero i Manel Martínez), que ahir va ser felicitat per Ferran Adrià.

Els teus llogaters volen fer obres?

Vine a veure'ns

NOSALTRES T'AJUDAREM EN TOT



**CAMBRA DE LA PROPIETAT URBANA
DE MANRESA I EL BAGES**

**ASSESSOREM I GESTIONEM
LA VOSTRA PROPIETAT IMMOBILIÀRIA**

Horari: de dilluns a divendres de 8.30 a 13
Passeig de Pere III, 30 - 08241 Manresa Tel. 93 872 13 77