

PEP PELFORT | Cuiner

● **Sóc de Súrria (Bages, Barcelona)** ● Cuiner de professió i format en Medicina ● **Fundador de l'Associació Fra Roger** ● Aquest divendres impartirà la conferència «Unguentum digestivum, aioli bo i salsa maonesa», a la Biblioteca Rubió i Tuduri de Maó (20 hores).

«Aquí vivim més anys per la bona alimentació»

Patricia Font
Marbán

Que la medicina i la gastronomia estan molt unides no ha de sorprendre a ningú, ja que la cuina és la part més important de la medicina. Per això, que en Pep Pelfort estigui format en medicina i sigui cuiner té la seva lògica. Si us heu acostat als seus articles a «Es Diari» veureu que fa incidència en la part històrica de la nostra gastronomia. Escriu sobre «La dieta menorquina», perquè té unes particularitats específiques que propicien que l'esperança de vida dels menorquins

sigui més llarga que a altres indrets de la Mediterrània.

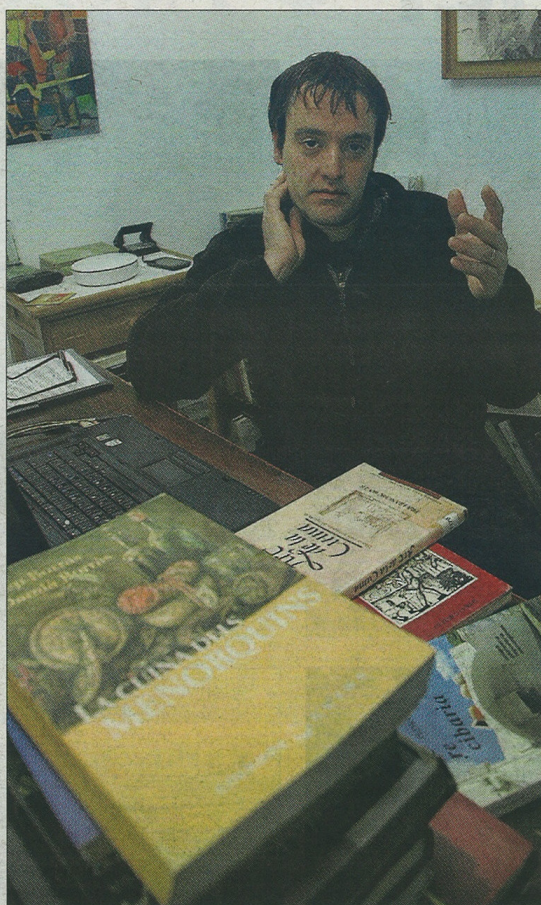
El podem definir com a gastrònom?

– Sí, com amant de la gastronomia i de la cuina, però en un sentit ampli, amb totes les ramificacions que comporta. La meua professió, emperò, és cuiner, i l'escriptura gastronòmica és més una afició.

Els seus escrits acostumen a tenir una vessant molt històrica, com per exemple trobem a «Tallaiots i formatjades», publicat per «Quaderns de Folklore».

– Sí, perquè per entendre on estem i cap a on podem anar, la història és molt important.

Un altre tema que tracta molt als seus articles és el producte



Pelfort, investigador i entusiasta de la cuina menorquina. © FOTO GEMMA ANDREU

local i la cuina de proximitat.

– Sí, això abans sonava com un caprici utòpic de visions ecologistes i amb el pas del temps s'ha demostrat, científicament, que és el millor per a la salut.

Per una banda, perquè aquests productes aporten substàncies que són molt sanes i, per altra banda, perquè el cost que té transportar-los des de grans distàncies és totalment absurd i

no beneficia ni als agricultors d'allà ni els d'aquí.

D'on surt el concepte «dieta menorquina»?

– És un paral·lelisme amb la dieta mediterrània. Aquest nom se'l van inventar els nord-americans perquè es van adonar que la gent vivia més anys i amb més salut que no pas ells. Tot i que és coneguda amb aquest nom, el més correcte seria dir «alimentació mediterrània», que està basada en la trilogia de blat, vinya i olivera, i en un consum elevat de verdures i peixos, consum moderat de vi i certs hàbits de vida. El fet que la meua secció a «Es Diari» es digui «La dieta menorquina» és perquè al Mediterrani, l'esperança de vida més alta és a Menorca, i això deu ser per alguna raó. No fa molt una universitat va fer un estudi d'una família menorquina molt longeva i van arribar a la conclusió que la seva longevitat era deguda a la seva alimentació i la seva manca d'estrès. És a dir, «tranquil·litat i oliaigua». Per tant, amb aquesta secció provo d'analitzar aquestes qüestions específiques de Menorca.

Què és l'Associació Fra Roger, de la qual és fundador?

– És una associació bastant recent, però que té molta activitat, que es va fundar entre un grup de gent que vol impulsar la gastronomia de Menorca, emperò centrats en l'aspecte cultural i, gairebé, científic. És per fer recerca i tot el que fa referència a la gastronomia com a cultura. Com a conseller assessor tenim a l'IME. Una de les coses que hem fet ha estat la reedició de «L'Art de la Cuina» de Fra Roger, que estava exhaurit i que és molt important per centrar la història de la cuina de Menorca.