



INFO MERCATS

mb
mercabarna

**BO
QUE
RIA**

NÚMERO ESPECIAL D'HOMENATGE A LLORENÇ TORRADO

mmb

Mercats de Barcelona

HOMENATGE A LLORENÇ TORRADO

La cuina catalana la sabem reconèixer, però ens és difícil de descriure, perquè hi vivim immersos. Tot i així, és evident que posseeix unes tendències, unes harmonies i uns gustos. La definició de cuina catalana sovint la busquen assenyalant-ne les diferències: picada, romesco, mar i muntanya, pa amb tomàquet, bolets, dolç i salat, sofregit, samfaina...

Si miréssim el que ens agrada seria un altre punt de vista: la Catalunya nova té una cuina més sofisticada, la picada és un fons de cocció, fa de salsa. A la Catalunya vella el gust dels cuinats és el dels productes, ànecs amb peres, pollastre amb llagosta... hi ha molts plats que no porten picada. →



Torrado als estudis de Catalunya Ràdio, el 1993, emetent el programa "Anara plaça és massa", patrocinat per Mercabarna.

Aproximació al gust de la cuina catalana

En la cuina catalana trobem:

Un gust de porc. El porc s'utilitza com a condiment, en forma de: sagí, de llard, de cansalada, d'embotits, de caps de costella, de botifarra... i com a plat: peus de porc, etc.

Un fons d'ametlla. L'ametlla s'utilitza per a la picada, en el romesco, i en la pastisseria.

L'oli d'oliva, l'emprem per amanir, per a les verdures bullides, per fregir peix i per fer salses com ara l'allioli i el romesco.

El vinagre, l'utilitzem molt per amanir i per fer escabetxos de peix i de carn.

Hi ha un fons amarg, una mica d'aquest gust és impregnat en la cuina catalana, el trobem en els fetges de les picades, l'escarola, les faves, les carxofes, les olives picades, el pa molt torrat, la carn a la brasa, les escalivades... per cocció s'endolceixen i al mateix temps el socarrimat de la flama ens dona un toc de gust amarg.

Una fusió de mar i muntanya. L'arròs, per exemple, és un plat mixt -a València no- i tots els plats de peix i carn.

Dolç amb salat. Cuinar amb fruites dolces com les pomes farcides de carn, cuinar amb peres, amb figues, els préssecs farcits... la importància de les fruites assecades com ara les panses i les prunes i de les fruites seques com ara els pinyons... Aquest punt dolç trencaria el greix dels plats.



El sucre a la botifarra dolça, sucre als plats d'escudella i a les sopes seria un reducte a la dolçor dins de la cuina de dolç/salat.

L'all és un producte que s'incorpora a molts plats al final de la cocció, dona un gust fort i característic a la cuina.

La ceba s'utilitza molt, tant crua com cuita.

El tomàquet, per cuinar. Poc utilitzat a la Catalunya vella i més valorat a la nova, no hi ha grans salses de tomàquet.

Els bolets s'utilitzen molt i són un producte que la cuina moderna està revaloritzant i sofisticant.

El bacallà és molt important en la cuina de l'all, de l'oli i de la ceba.

Les textures gelatinoses, que agraden a una part molt important de la població: cargols, peus de porc, cap i pota, llenegues, ventre de porc, sopa de pa...

Llorenç Torrado

Extracte de la conferència en el marc del Curs d'extensió universitària *Alimentació i Cuina Mediterrània*. Càtedra Sent Sovi de la Universitat de Barcelona, facultat de geografia i història, febrer de 1998.



Un apassionat de la cuina

D'en Llorenç se'n podria dir moltes coses, però segur que una l'encertaríem: un gran coneixedor del producte alimentari i també de la cuina i la gastronomia en general. En tinc força bons records com per exemple, fa pocs anys, mentre visitàvem el mercat de Portapalazzo a Torino, com m'explicava les diferents verdures que les pageses estaven venent a l'exterior del mercat, i les diferències amb les nostres, mediterrànies, amb les de clima més fred i interior. A més era un gran conversador, fet que em porta al cap unes apassionades converses al voltant d'una bona taula quan l'Ajuntament començava a preparar l'Any de la Gastronomia 2005. Des dels mercats, una abraçada, Llorenç!

Jordi Torrades i Aladren
Gerent de Mercats de Barcelona



Mirar l'entorn amb detall

Vaig conèixer en Llorenç als vuitanta, al barri de la Ribera, a la barra del Frankfurt d'en Pep. Hi anava sempre amb en Vendrell i en Barnils, eren molt amics i tots tres han deixat un buit al país. Allí va ser on vàrem començar a parlar de cuina i amb els anys vaig col·laborar amb ell en moltes feines. La que més recordo és a la Universitat d'estiu a Prades del Conflent, l'any 1995.

Ens passàvem el dia treballant junts i a la tarda, o quan podíem, ens escapàvem amb el seu vehicle tot terreny, anàvem muntanya amunt, mentre jo em quedava sota un pi, mirant l'entorn i respirant la natura. En Llorenç feia llargues caminades, tardava hores a retornar i sempre portava a les butxaques alguna nova troballa, una closca, un fruit, una pedreta... Em va ensenyar a mirar l'entorn amb detall.

Núria Bàguena
Professora i investigadora de cuina



Si, Llorenç, anar a plaça és massa

Vaig conèixer en Llorenç Torrado amb motiu de l'organització del 125 aniversari del Mercat de la Boqueria, quan el van designar responsable dels aspectes gastronòmics de la celebració, en col·laboració amb Xavier Oliver. D'aquells treballs va sorgir la primera campanya publicitària dels Mercats Municipals de Barcelona amb l'afortunat eslògan que tothom deu recordar "Vine al mercat, Reina".

Des d'aquell moment vam tenir el plaer de treballar conjuntament amb ell en continuats projectes, sorgits de reunions de reflexió, que recordo com a molt creatives i enriquidores. Per exemple, per a l'equip de Mercabarna, va resultar enormement gratificant la realització del programa de ràdio anomenat "Anar a plaça és massa".

Conduït pel mateix Llorenç Torrado, aquest programa proporcionava informació del dia dels mercats majoristes, cosa que li permetia donar consells per a la compra diària i recomanar àpats d'acord amb el producte fresc de temporada i, per tant, el que en cada moment era més assequible.

Jordi Maymó Asses
Director General de Mercabarna



A l'amic Torrado

Difícilment trobarem una persona amb més coneixement del producte especialment català que en Llorenç Torrado. Extraordinàriament lligat a la Boqueria va participar, entre d'altres festes, al magnífic homenatge a Ramon Cabau, juntament amb l'altre Llorenç, el Petràs. Va ser clau en les primeres passes de l'Aula Gastronòmica, en el 150 aniversari del Mercat. Ara darrerament, en la gravació del seu programa de cuina per 25TV a les instal·lacions del Mercat o en el naixement d'Emporion, l'Associació Europea de Mercats, participant com a periodista convidat a la reunió de Torí. Per tot això i moltes altres coses que ens queden a la memòria, aquest homenatge al Torrado, com tothom l'anomenava, vol reflectir l'agraïment de tot un món, el de la gastronomia, a un gran home de Mercat.

Manel Ripoll
President de l'associació de venedors Mercat de la Boqueria



Llorenç Torrado, un apassionat dels mercats

Cada setmana, en Torrado ens trucava per preguntar-nos sobre les novetats als Mercats Centrals de Fruites i Hortalisses i del Mercat de Peix de Mercabarna: nous productes, varietats, orígens, tendències de mercat, preus, etc.

Sovint, a la seva trucada li seguia una visita als mateixos Mercats, per corroborar-ho tot en viu i en directe i per conversar en persona amb nosaltres i amb els empresaris majoristes, que li aportàvem idees i li suggeríem temes per als seus programes de ràdio i televisió.

Gràcies, Llorenç, per fer dels Mercats i dels productes frescos els protagonistes dels teus programes.

Josep Faura i Daniel Martínez
Responsables dels Mercats Centrals de Fruites i Hortalisses i del Mercat de Peix de Mercabarna, respectivament.



La saviesa d'en Llorenç

Vaig compartir amb en Llorenç moltes converses i moltes tasques. Quan amb la M. Carme Vidal i en Jaume Serra organitzàvem cursos per a la Universitat de Barcelona (Els Juliols de la UB) o per a la UIMP (Universitat Internacional Menéndez i Pelayo- Seu de Barcelona) ell sempre hi aportava el bon sentit d'un coneixedor dels aliments i la seva cuina i, sobretot, del paper que té el menjar en la nostra vida quotidiana i del marc cultural que ho embolcalla.

Era un bon coneixedor de la dieta mediterrània, que analitzava amb molt bon criteri, posant en evidència que era més fruit de la necessitat que d'una saviesa infusa dels pobles de la Mediterrània. Una vegada que comentàvem com es podia descriure el moderat paper de les carns en aquesta manera d'alimentar-nos, ell va dir: "La carn en molts plats de la nostra cuina fa, de fet, el paper de condiment." Heus ací el que em va semblar una explicació molt encertada.

Abel Mariné
Catedràtic de nutrició i bromatologia de la Universitat de Barcelona



Tot recordant en Llorenç Torrado

Us puc assegurar que en Llorenç Torrado no era exigent en referència al menjar; tot el contrari, era senzill però amb paladar de bon gurmè. Li agradaven els cigronets, l'escudella, el bacallà, el fricandó, els embotits artesans i, sobretot, els bolets de tardor agafats per ell mateix.

Jo el considerava un enamorat de la cuina catalana ben feta. Va ser un admirador d'en Xavier Domingo, i en especial d'en Ramon Cabau; però davant de tot, un gran defensor de la Boqueria.

Quan venia al Restaurant de Ca l'Isidre, sempre volia passar com més desapercebut millor i t'adonaves del que realment cercava: la cuina senzilla, ben feta. Una bona persona i un gran AMIC.

Isidre Gironés Escolano
Restaurador Ca l'Isidre



Un Llorenç irrepètible

Cap a principis dels noranta, el Llorenç va venir al mas de la meua família, prop de Reus, a passar uns dies de descans. Un migdia, crec que hi havia arròs de bacallà, tots ja seiem a taula i el Llorenç que no pujava al menjador. Anaven passant minuts i el meu avi, gairebé centenari i home de costums encartonats, va començar a engolir l'arròs sense pietat. Finalment, va aparèixer el Llorenç amb una tovallola enroscada com una mini, descalç, menjant-se una poma i, per acabar-ho d'adobar, en lloc de seure, es va posar a enraonar donant tombs a la taula que, com a mínim, feia 5 metres. Mentre el meu avi se'l mirava com si fos un personatge exòtic, la resta i jo ens vam fer un tip de riure d'aquella transgressió.

Perquè el Llorenç era així, únic i irrepètible, com tothom, podríem dir, però no: el Llorenç era singular i això el feia interessant i entranyable.

Mariona Quadrada
Professora i escriptora de cuina



Llorenç Torrado, un amic en majúscules

En Llorenç era un amic, un amic en majúscules. No de la infantesa, la majoria dels quals oblidem. Era un amic de la maduresa. Hi podies confiar i ell confiava en tu, en tots els aspectes de la vida, tant professionalment com personalment. La seva opinió sempre era crítica però lúcida, d'aquelles que t'enriqueixen.

La cuina era la punta d'iceberg de la seva personalitat, perquè estimava la mare Terra en un sentit ampli i la seva visió cosmològica era coherent i la practicava només cal recordar les seves reflexions davant la mort quan ja la veia a tocar.

Jo m'he quedat una mica orfe, orfe com un navegant sense un dels fars en la seva singladura. Segur que on sigui, nosaltres també hi arribarem, però sense ell, amb més dificultat.

Ramon Clotet
Fundació Triptolemus



24 anys d'amistat

Viatgem les persones, evidentment, i amb elles les coses i les idees.

Del descobriment del foc, el més important no és quan l'home va aprendre a fer-ne, sino quan es va adonar de quines eren les seves virtuts i les seves aplicacions. Entre les coses que han viatjat amb l'home, n'hi ha dues de bàsiques: les tècniques i els aliments.

Del descobriment de tècniques i aliments, el més important no és el seu lloc d'origen, sino quan es van començar a conèixer les seves aplicacions en cada lloc on es coneixen.

*L'última mare dels ous és saber d'on ve el que ve i d'on vindrà el que encara no se sap que serà.
De quina mutació?
De quina proveta?
De quina programació genètica?*

En Llorenç em va regalar una llibreta amb aquest escrit on m'invità a continuar i va néixer una amistat que durà 24 anys.

Eulàlia Fargas
Cuinera i professora de cuina per a nens



Deambulant junts

Amb el Llorenç ens vàrem fer amics deambulant junts per Barcelona. A finals dels seixanta jo baixava sempre que podia a Barcelona des de Terrassa, amb el tren dels Catalans. A vegades abans d'arribar al Boadas o més avall de la Plaça Reial. Però sempre ens trobàvem.

Varen ser uns anys (fins ben entrats els setanta) durant els quals junts vàrem aprendre la vida, la manera de ser, la cultura del dia a dia en una ciutat com Barcelona. Resseguint els seus carrers, barris sencers, i convivint i fent amistats cada dia amb tothom. Visitàvem tots els mercats, bars, cases de menjar, restaurants, ens agradava discutir, ens interessava molt la cultura gastronòmica a nivell absolutament bàsic. Des de la qualitat i propietats de les matèries primeres, la cuina més bàsica domèstica tradicional, i fins i tot de subsistència, fins a la més alta cuina.

Discutíem molt i al final sempre acabàvem més amics que mai fumant junts l'altar que varen preparar la Montse Guillem i en Toni Miralda. De veritat va ser extraordinari. Igual que el Llorenç. Sempre estarem junts.

Juli Soler
Director d'El Bulli



Olor a tu

Benvolgut Llorenç, des d'on siguis rep aquestes quatre ratlles vives com la teua memòria, divertides com el teu tarannà, inquietes com el teu esperit amb olor de fum i tabac com t'agradava olorar. Recordes? Era un dia d'hivern a l'entrada del Mercat de la Boqueria. Esperàvem el meu cap que es retardava com sempre. Teníem cita amb en Petràs per parlar del teu programa de cuina, Cap problema, que ja teníem estructurat i a punt de començar a 25 TV.

Feia un fred que pelava i jo estava glaçada, tu portaves una de les teves bufandes de pagès de color negre i amb un gest de cavaller, que ja tenim oblidat, et vares treure la bufanda i me la vares posar embolcallant-me el coll. Immediatament una olor de llar de foc i de tabac m'envolta persistent, m'atreveria a dir la teua olor, la que sempre més en mirar el foc i fumar una cigarreta (no lligada com les teves) m'ha vingut al cap i al cor el teu record, amb un gest del qual, els qui et coneixíem, sabem el seu significat. Una abraçada i fins sempre, amic.

Maribel Rodríguez Fiter
Directora de 25 TV



Es feia estimar

Vaig conèixer en Llorenç mitjançant un amic comú, en Ramon Cabau. En aquella època en Llorenç, sempre que tenia un moment, anava a Canet i passava molts dies amb l'amic Cabau aprofitant per escriure els seus articles i preparar els programes de ràdio.

Amb en Llorenç i en Ramon vàrem anar dues vegades a Suïssa, Sempre aprofitàvem per menjar en bons restaurants: vàrem compartir taula amb el Pic de Valence i amb l'Oustau de Beaumanière del poble le Baux de Provence.

En un dels viatges vàrem anar a veure el campionat de trial i va ser la primera vegada que en Tarrés guanyà el campionat.

Compartir taula amb el Llorenç era una bicoca: si de natural ja s'esforçaven quan hi anàvem amb en Llorenç feien un esforç extra i ens tractaven meravellósament. Era un perfeccionista, molt exigent, no era donat a la fantasia a la taula, li agradava més el plat que el paisatge.

Per a mi, era un gurmet pràctic, perquè ell a un plat li donés un 9, havia de ser un 11.

Si una part destacava d'en Llorenç, era la seva honradesa professional: no es deixà comprar mai ni per institucions ni per marques comercials i això li comportà no anar massa gras de butxaca.

Es feia estimar i el trobarem a faltar.

Llorenç Petràs
Venedor minorista Mercat de la Boqueria



Llorenç Torrado, un "tio" entranyable

Cada any, per Nadal, fem un sopar amb tota la junta del Gremi de majoristes, i en Llorenç, molt sovint, m'ajudava a preparar-lo amb molt de "carinyo". En recordo concretament un al Via Véneto en què, conjuntament amb en Monge, vàrem anar personalment a triar els capons al Prat, per després anar al Via Véneto a fer un "sopar pantagruèlic" preparatori.

Vàrem ser l'enveja dels veïns de la taula en menjar amb senzillesa mongetes tendres 'al dente' amb botifarra de perol. Per beure, vàrem provar diferents vins, dels que sobren de les taules: un d'italià, l'altre d'Alsàcia, un Rioja... Per la qual cosa, vam sortir una mica alegres.

En fi, quan necessitava assessorar-me sobre qualsevol tema gastronòmic, anava a casa seva o ell venia a casa, i mai no tenia un "no" per resposta.

Era un "tio" entranyable, una persona estimada i coneguda per tothom.

Joan Llonch i Pañella
Majorista de Mercabarna



Un gran mestre

Vaig conèixer Llorenç Torrado fa molts anys, més de vint, quan jo m'esforçava per aprendre alguna cosa sobre cuina i ell ja n'havia viscut moltes que podia ensenyar. Després encara en va viure moltes més, cuinant, escrivint, investigant, participant i sent un dels protagonistes dels anys en què es va forjar un autèntic renaixement gastronòmic a Catalunya..., mentre jo continuava aprenent.

Però quan recordo el Llorenç, no em ve a la memòria la imatge d'un home ensenyant tot allò que sabia, sinó el ressò de moltes i apassionades converses sobre cuina, és clar, però sobretot sobre pel·lícules, fets, persones, llibres, moltes passejades pel bosc, pels carrers de la ciutat, pel mercats, volts encuriolats per la Boqueria, que tant bé coneixia i li agradava ensenyar, que no deixava mai de sorprendre'l. Les trobo molt a faltar, i espero que la memòria no ens torni a jugar una mala passada amb ell, tal com ens ha passat amb d'altres, dels quals hem après tant.

Isabel Lugo
Professora d'història de la cuina
Escola d'Hoteleria i Turisme CETT



Al mestre Llorenç Torrado

Recordat amic,
El teu traspàs ens deixa un buit molt gran dins d'aquest apassionant col·lectiu que és la Boqueria. Com a amic i professional, sovint em recordo de les teves primeres aparicions al Mercat i de les llargues xerrades debatent sobre les qualitats i procedències dels productes frescos, o de com els nous corrents culturals gastronòmics s'anaven integrant en la nostra rica tradició culinària. El Mercat té encara molt present la teva il·lusió i dedicació en el projecte del 150 aniversari de la Boqueria, així com la teva tasca dins del món de la cultura gastronòmica, en el qual eres, sens dubte, un referent. La Boqueria et dona les gràcies per la teva tasca de promoció del producte de qualitat i la teva estimació pel Mercat.

Eduard Soley
Venedor minorista Mercat de la Boqueria



Editing de converses reflexions mantingudes amb Llorenç Torrado

MATERIES AMORFES-MENJAR IDEES-ANTROPOFAGIA MENTAL-PALADART-CATALITZADOR-LA MONA, CARA, SUMPTUOSA I ESPLÈNDIDA, ACABA MASTEGADA, CONSUMIDA DINS EL COSTAULA INFINITY-MUSEU/BOQUERIA-SOFREGIT-GUSTOS EN CONTRAST-GREIXOS:ARA REBUTJAT, AVANS DESITJAT-AROMES-SOPA DE FARIGOLA-GRANS SENYORS-FESTES PROFANES-FER COMESTIBLE L'INCOMESTIBLE-POLITICS-CONSUM-SANFAINA-FRED I CALENT-CUINES PATRIMONIALS MEDITERRANEAS-SUGESTIO/EVOCACIO-ESTAN EN EL PANTONE TOTS ELS COLORS DÚN PLAT?

Montse Guillen / Miralda
Artistes i directors de FoodCultura



Llorenç Torrado, una passió que s'encomanava

Coneixia en Llorenç Torrado de Mercabarna, era com de la família. Venia o trucava sovint per parlar sobre les varietats dels tomàquets que es podien trobar al Mercat, la procedència de les sardines o el preu del cabrit. La nostra amistat, però, es va fer gran al Collsacabra o al "Jardí de Catalunya", com ell l'anomenava.

Va compartir amb nosaltres tots els secrets d'aquells paisatges que ell tan bé coneixia i tan estimava: fonts amagades, coves glaçades, arbres centenaris, enormes roques que decoren muntanyes, precioses vistes panoràmiques, camps de gerds... Tot explicat amb saviesa i viscut amb passió, una passió que s'encomanava. Gràcies, Llorenç, per tots aquells moments que mai no oblidarem.

Roser Lapuente Camins
Cap de Comunicació de Mercabarna



Un gran curios

Vaig conèixer Llorenç Torrado a finals dels setanta, tot just quan jo començava les meves primeres passes a l'ofici de la mà d'una gran amiga seva, la Montse Guillén. Aleshores ells dos, en un petit pis del carrer de Laforja, crec recordar, preparaven el que devia ser en aquells temps una dels primeres empreses de consultoria de restaurant, mai fet a Catalunya. Vaig descobrir un Llorenç Torrado que, sense ser cuiner en el sentit estricte, pensava com un cuiner, però que al mateix temps tenia ja la dèria de conèixer les millors bondats de qualsevol producte com poca gent he conegut, i ja era mestre en l'antropologia culinària del país, des de la saviesa dels llibres però també, i molt especialment, des de la curiositat de les coques, tot cercant receptes per qualsevol racó de Catalunya.

Com a divulgador dels nostres secrets gastronòmics, com a recopilador de receptaris i com a estimador del millor que la naturalesa ens ha ofert per alimentar-nos, Llorenç Torrado ha estat, indiscutiblement, un dels forjadors principals de la bona salut que avui dia té l'art de menjar i beure a casa nostra.

Com a persona, la seva honradesa i humilitat el van fer respectable i apreciat per tots, els qui d'una manera o altra, ens hi vàrem apropar. No cal dir, per a qui escriu això, deutor per sempre dels seus millors consells.

Fermí Puig
Director i xef del restaurant DROLMA



INFOMERCATS


Mercats de Barcelona

Departament de Comunicació IMMB
Director: Jordi Tolrà • Redacció: Agnès Russiñol, Marc Rabanal
Coordinació: Departament de Comunicació IMMB • Fotos: Gabriel Cazado, Jordi Casañas • Edita: Institut Municipal de Mercats de Barcelona
Tel. 93 413 28 58 • Fax 93 413 28 99 • www.bcn.cat/mercatsmunicipals

DIPOSI LEGAL B.52452-2004