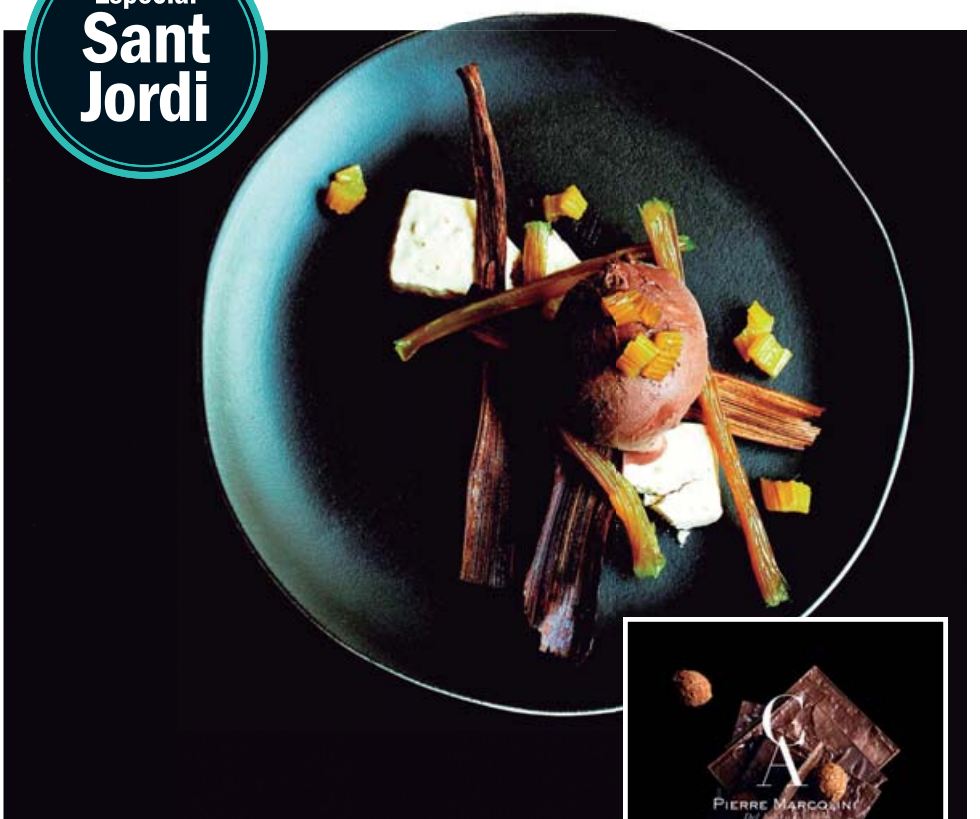
PUNT DE LLIBRE

Novetats de llibres gastronòmics per a tots els paladars: dolços, salats, saludables, també filosòfics i reflexius. Per *Ricard Martín*

Especial Sant Jordi



↑Cacao: del haba a la tableta

Pierre Marcolini. Librooks. 384 pàgines. 45 €.

Valen la pena, els llibres fetitxe? Em refereixo a aquells totxos enciclopèdics de llom preciós, que més que a llegir-los semblen destinats a omplir un buit de la nostra prestatgeria. En la seva variant de receptari són mortals: 500 pàgines que semblen extretes d'un catàleg de disseny, on a la primera instrucció ja el deses al pany de paret, incapaç de "vulcanitzar l'esferificació de cúrcuma" (m'ho estic inventant).

El luxós tom *Cacao: del haba a la tableta*, del xocolater belga Pierre Marcolini –campió del món de pastisseria i ambaixador de la xocolata del seu país–, podria semblar molt que vagi en aquesta direcció. Però no: a mesura que comences a fullejar receptes, t'adones que moltes es poden fer en tres passos i pocs minuts (sempre que hagis comprat una bona matèria primera, ep). Hi trobareu receptes que van des d'allò bàsic que hem estat fent tota la vida malament (com preparar una bona xocolata calenta) fins a com fusionar rajoles gruixudes de xocolata blanca amb safrà. I sí, hi ha luxuriants làmines de tres pams de paper setinat amb les fotos de plats, però també una interessant i aclaridora introducció sobre el cultiu, exportació i processament de la xocolata, així com un apèndix amb consells de tast i conservació.

Després de tot, la xocolata és un gran luxe molt assequible i un plaer sensorial que, en el fons, menyspreem. Una barra de Grand Cru de l'Equador costa tot just uns sis euros, una mica més que les quatre monedes amb què molts esmalten els seus pulmons de Lucky Strike, que deia Josep Carner. ■

↑Palabra de chef

N. Waxman i M. Sartwell. G.G. 160 pàg. 19,90 €.

Ara que l'autoajuda substitueix la filosofia, trobareu més saviesa en les senzilles veritats dels grans cuiners sobre el menjar que en els llibres de psicologia cigronaire. *Palabra de chef* és un recull de citacions que es llegeixen com aforismes platònics.

↑Cuina flexi

Adam Martín. Cossetània. 144 pàg. 18,50 €.

Menjar carn tres cops a la setmana no és una opció. L'Adam Martín, especialista en nutrició, proposa menús per a 21 dies, en què els vegetals tenen un paper protagonista i estan matisats amb proteïna animal de qualitat.

↑Love is in the bread

D. Jordà i Ò. Gómez. Juventud. 145 pàg. 19,90 €.

Anys després de la febre panarra, un flequer artista (Daniel Jordà) i un periodista que cuina (Òscar Gómez) signen un receptari amè i ple d'imaginació, context i tècnica, amassat amb molta més passió que no pas oportunisme.