General | Sílvia Altadill | Actualitzat el 21/04/2021 a les 12:22

Gessamí Caramés: «El millor plat de l'Ametlla de Mar és el romesco de polp de la meua mare»

La cuinera ebrenca del Cuines de TV3 publica el seu llibre de postres que porta per nom 'Meleta de Romer'



La cuinera de L'Ametlla de Mar ens apropa el seu receptari de dolços amb el llibre 'Meleta de Romer' | Cedida

Descobrim els secrets de la pastisseria amb el llibre "Meleta de Romer" de la mà de la cuinera calera Gessamí Caramés. Per fi deixarem de banda la por als gramatges, quantitats i temperatures i entendrem el perquè de cada elaboració.

El llibre comença amb receptes bàsiques i imprescindibles per entendre el món dolç i acabem amb els pastissos més sofisticats, passant per les postres tradicionals de la nostra terra, pans, brioixos, pastisseria americana, begudes i fins i tot opcions sense gluten, sense lactosa i baixes en calories.

Gessamí Caramés Núñez, nascuda a l'Ametlla de Mar l'any 1992, és la pastissera i copresentadora del programa de sobretaula Cuines de TV3. Comunicadora audiovisual, cuinera i barista de formació, es passa el dia entre fogons i forns, i de tant en tant s'escapa per gravar. Ha treballat de la mà de grans xefs com Michel Guérard, Paolo Casagrande o Martín Berasategui, i ara mateix està participant en diversos projectes gastronòmics.

Com sorgeix la idea de fer el llibre i que hi trobarem al Meleta de Romer?

La idea va sorgir directament de l'editorial Cossetània que m'ho va proposar, Ja havien fet el llibre amb el Marc Ribas i van voler també fer la part de les postres, I jo encantada, Vaig tenir llibertat absoluta per estructurar el llibre com vaig voler i els hi va semblar bé tot el que vaig proposar.

Estàs satisfeta amb el resultat?

Estic encantada amb el resultat per tota està llibertat d'enfocar el receptari al meu gust, a la meua manera. Dins de Meleta de Romer hi trobem un recorregut per diferents tècniques de pastisseria amb el denominador comú que totes es poden fer a casa, Primer hi trobem les bases de la pastisseria; com fer pans, masses de brioix, cremes i farcits. A partir d'aquestes bases comencem a entrar en apartats més elaborats, la Sacher, Braç de Gitano. Per finalitzar acabo amb un apartat de postres sense gluten, baix en greixos.

Un títol molt adient qui l'escull?

És la frase amb la que acabo "El cuines" quan una recepta m'ha sortit com desitjava. És com quan dius ?canela en rama', però a la nostra manera, com podíem haver-hi utilitzat una altra expressió de les Terres de l'Ebre: això és mel, de esta mel, surt Meleta de Romer.

Has estudiat comunicació audiovisual i al final has acabat davant la càmera i no darrera. Com vas decidir fer el canvi i estudiar cuina. Tan malament veiés el sector?

És com tot si tens vertadera passió, acabes trobant el teu espai per difícil que semble, Però si he de ser sincera a mi el que més em movia i m'ha portat a la tele és la cuina i no la comunicació audiovisual.

Al llibre hi expliques com fer una bona massa de Brioix, fas un apartat amb pastissos infal·libles. Quins són estos pastissos infal·libles per a la Gessamí?

Jo crec que són aquells que no fallen de cara a la gent, no de cara a mi que sóc més de natilles i postres làctiques, Són aquells que agraden a tothom com ara el Carrot Cake, el pastís de formatge, la Sara, la Sacher , la cobertura de xocolate, el Brownie... La gent els coneix i no es tanca a provar-los.



Un exemplar del llibre publicat per Cossetània Edicions Foto: Cedida

Dius que qui prove de fer les receptes del llibre li sortirà segur a la primera perquè ho has calibrat i treballat abans mil vegades. Com ets a la cuina en la intimitat. S'assembla més a un laboratori?

Jo sóc una mica com les iaies en aquest aspecte que em moc per la intuïció del que pot quedar bé. Moltes vegades m'han maldat, ja que les elaboracions volen un temps, una regularitat, però de moment la intuïció no m'ha fallat tot i no utilitzar sempre la maquinària que necessitava i fer-ho més a ull.

També trobem receptes sense gluten, sense lactosa, cada vegada els cuiners penseu més en una cuina on tothom pot gaudir?

Sí d'uns anys ençà les cuines ja tenen més en compte tota classe de comensal,Igual que si va a menjar una embarassada no li faràs segons quins menjars, cada persona pot trobar el menú adient. Ara hi ha més gent que té aquest tipus de problemes, principalment perquè ara ho sap que abans potser, ni ho sabien.

Has estat a la cuina de Martín Berasategi i ara treballes a la pastisseria d'una familiar tinc entés. De tothom en pots traure una gran master class?

Totalment, de tots els llocs on he estat he aprés d'una manera o una altra. Ara estic a la ... Que com tu dius és una pastisseria familiar i estic gaudint molt. Tinc llibertat absoluta per fer les postres a la meua manera i el contacte amb la clientela és la millor crítica per saber si vas bé.

Exportes els postres ebrencs ,a part de l'accent, a la tele i a la pastisseria on treballes?

Els Pastissets i els "Corassons" de l'Ametlla es venen molt bé a Barcelona. Però hi ha moltes postres i dolços que no coneixen i no hi ha el costum de fer o comprar. De pastissets en pots trobar a Barcelona, però de tan bons com naltros no els fan.

Quan arribarà el projecte del restaurant de la Gessa? Com somnies que serà?

Encara falta per arribar a això, però a mi m'agradaria una cosa menuda per poder abastir la feina i arribar fàcilment al client, fer les coses a la meua manera, jugar, crear?

En la teua etapa d'estudiant vas guanyar diversos premis de barista. Els cafés i les postres a part de pecat són la part on la cuinera pot deixar més la seua petjada personal?

La petjada la pots deixar a tots els plats. El que si és veritat que el café i les postres són el que més recorda la gent. Si te n'has anat amb un bon sabor de boca d'un restaurant hi tornes. En canvi si esta part falla segurament el client no torna més. És la part de l'àpat que més es recorda.

Quins plats són meleta de Romer per a la Gessa:

Carns: a mi m'agrada la carn meloseta, un bon estofat o els lletons de vedella.
Peixos: qualsevol bon peix a la planxa està molt bo però, no hi ha res com el romesco de polp de ma mare.
Postres; m'agraden els postres làctics, natilles, flams, notar el gust de la mantega desfeta m'encanta.

No et va fer por un ofici on has d'invertir tantes hores?

Vaig trobar el meu camí i quan trobes el que t'agrada no et pesa res, ni les hores ni res.

Receptes caleres. Quins són els millors plats de la Cala? Quin ens Recomanaries?

El Romesco de Polp de ma mare, és que no hi ha d'altre que m'agrade més. De dolç et diria el coc de mel per exemple, és boníssim.

Un cuiner/a

Et diré Ferran Adrià com a cuiner. Podria dir molts altres noms, però per a mi l'aportació que ha fet a la cuina pel que fa a innovació és insuperable, Ha parat el món per preguntar-se el perquè i per a mi això és fonamental. Per molt que el puguen criticar. Quan arrisques tant estàs exposat a rebre crítiques positives i negatives. Per mi és heroic crear un nou món a la cuina i per això ningú el podrà substituir.Pel que fa a cuineres m'agrada molt, la valenciana Begonya Rodrigo, m'encanta la seua actitud en un món d'homes, la trobo molt lluitadora i m'agrada com treballa i la seua manera de

pensar. En un món masculí, ha xafat i ha xafat molt fort.

Un plat infal·lible per Sant Jordi

El pa de Sant Jordi en sobrassada i anous, és boníssim!

El millor plat mariner

El romesco de Polp de ma mare...(riu)

Un postre saludable

Hi ha una manera de fer barretes energètiques que és amb menys sucres i més base de fruits secs o dàtils. També es poden fer les cremes amb menys llet de vaca i posant suc de mango o farcir fent crema amb alvocats, amb un xorret de llima i una mica d'edulcorant.

Una beguda per maridar amb els postres

Els vins dolços de tota la vida, sense cap dubte

Un missatge d'ànim per als moments que viu el sector

Tinc la confiança en què quan tot això passe la gent sortirem a gaudir una altra vegada i anirem encara més als restaurants i si se n'han tancat obriran d'altres. De totes maneres el que ha passat el sector és molt dur i injust i els envio molts ànims.

Penses que els programes de cuina són una ajuda per crear vocacions o realment no tot és tan bonic com a la tele?

Clar que és una faena dura, però jo sóc partidària de mediatitzar els oficis com la cuina amb programes de talent culinari, Quan es mediatitza es posa en valor una professió i tot l'esforç que hi ha al darrere i és molt positiu. És com si ara fan un programa de mecànica i tots els nens s'emmirallen en la faena de mecànic i passa a ser un món meravellós. Tot el que pose en valor un ofici i faça néixer vocacions, endavant.