



CONTRACORRENT

DISSABTE, 1 DE MAIG DE 2010 | Diari de Girona

## Xavier Comas

«L'or no té gust de res, però dóna a la pizza un color especial; i a la gent li fa gràcia menjar-ne»

Xavier Comas, *pizzaiolo* -cuiner de pizzes- del restaurant gironí *Il Divo* va ser finalista en el darrer campionat del món de pizza clàssica celebrat fa unes setmanes a Parma, i va ser el millor classificat d'entre els participants espanyols.

Com s'ho prenen els italians que un català els passi la mà per la cara a l'hora de cuinar el seu plat nacional?

De manera molt natural, són gent molt agradable. La pizza és molt més que un plat nacional, ara ja pertany a tot el món. He vist cuiners àrabs i xinesos fer pizzes molt bones.

Què va fer d'especial al concurs de Parma?

Es valoren moltes coses, des de la manera de fer la pizza -és tota una tradició de molts anys- fins la forma de girar-la, entre molts altres. La pizza que vaig fer duia una base de tomàquet, mozzarella

de búfala, carpaccio de cérvol, fruites del bosc, espàrrecs i aroma de pi.

Els jocs malabars dels pizzers són només parafernàlia?

No, depèn del tipus de massa són necessaris. La millor manera de treballar una massa dura és tirant-la enlaire.

Em sorprèn de la carta de *Il Divo* la pizza *La Joia*, que porta... autèntiques espurnes d'or. L'elabora llimant la medalla de la primera comunió?

És un or especial, comestible, que es ven expressament per a cuina. I que és caríssim! Dóna un color especial a la pizza -o a qualsevol plat-, una mena de brillantor.

De què té gust l'or?

Mmm, d'or (riu). No, en realitat no té gust de res. És una qüestió sobretot d'estètica, queda molt bé. I a part, hi ha gent a qui li fa gràcia menjar-ne.

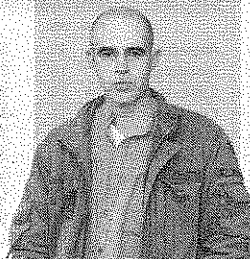
Creu possible recuperar l'or després de la digestió, a la manera dels que

«PIZZAIOLO». FINALISTA AL CAMPIONAT DEL MÓN

«La pizza que més m'ha sorprès de les que he vist és una que a sobre de la base duia Nutella i prou. Vaig quedar parat»

Si Xavier Comas hagués de crear la pizza gironina hi posaria fuet formatge de cabra i algun embotit d'Olot

ENTREVISTA DE  
**Albert Soler**  
GIRONA



amb un garbell en buscaven al riu?

He, he, jo no he provat mai. M'imagino que deu quedar completament desfet, o sigui que aconsello als que en mengen que no ho intentin.

Menja pizza congelada?

Si puc evitar-ho, no, mai. I puc evitar-ho sempre, perquè amb la meua feina no em cal buscar-la congelada. No m'atrau, no.

Per què un menjar tan senzill té aquest èxit planetari?

Com en tot, alguna cosa hi té a veure el màrqueting. No és més que pa, tomàquet i formatge. Potser part de l'èxit és que a partir d'aquí tothom hi pot posar el seu toc, innovar inclús.

Tortugues Ninja, E.T., Homer Simpson... Quin és el seu personatge menjapizzes favorit?

Cap en especial. Però suposo que tots formen part del màrqueting que li deia.

Inventi ara mateix la pizza gironina: què portaria?

És complicat (s'ho opensa). Potser fuet, formatge de cabra, algun embotit típic d'Olot. I pensava en anxoves, però no sé si la barreja quedaria bé.

Quins és l'ingredient que més s'ha sorprès de veure en una pizza?

Nutella. Una base de pizza i Nutella a sobre, i prou. Vaig quedar parat.

No el tempta provar nova cuina, estil Escuma de pizza napolitana?

Personalment prefereixo la pizza clàssica, però admiro molt els cuiners que fan innovacions d'aquestes.