



MATEU BLANCH | Cuiner. Col·labora en el vessant gastronòmic d'Interfado

“Les impressions 3D ens permeten crear plats que la mà humana no podria fer”

Aquest jove cuiner lleidatà actualment treballa al prestigiós restaurant La Boscana. El seu esperit inquiet i investigador l'ha empès a participar en iniciatives de naturalesa ben diversa. Una d'elles és la col·laboració en l'organització del festival Interfado de música, enriquint-lo en el seu vessant gastronòmic. Ell i el seu equip utilitzen eines innovadores, com la tecnologia 3D, i ja fa tres anys que contribueix a que l'Interfado sigui molt més que un esdeveniment musical.

Fa tres anys que col·labora amb Interfado.

Sí, com a xef internacional. Al segon any vam

tenir una cuinera i cambreses que parlaven en portuguès. Aquest any continuem oferint gastronomia portuguesa ampliant oferta de plats.

Què oferiu en aquesta cinquena edició?

Oferim un *Air caviar 3D*, que es presentarà en diferents sabors i colors. L'oferta gastronòmica es podrà gaudir abans, durant i després de l'espectacle musical, al Cafè del Teatre.

Com ho organitzeu?

Sóc xef internacional de l'empresa Food Ink, que es caracteritza per elaborar el menjar –i els estris de la taula, coberts, cadires...– amb impressores 3D. En aquesta plataforma vaig iniciar-me fa tres



anys. Ens traslladem de país en país: un restaurant *popapp*. A Londres vam presentar-nos al món.

Treballeu a Europa, bàsicament.

Sí. Fa dos anys vaig cuinar un *pop a feira* –amb uns tentacles futuristes fetes amb patata– a Madrid.

Els tentacles eren de patata?

Sí. Vam esculpir els tentacles amb la impressora: són plats que amb la mà humana són impossibles de fer. No tots els productes es poden cuinar amb 3D, encara que anem ampliant. Però busquem la qualitat, unida amb una presentació sorprenent.

Quines seran les degustacions per l'Interfado d'enguany?

Dotze plats: *Pao de queijo portugues, pastéis de frango, pastéis de legumes, bacalhau à brás, pastéis de belem, salame de chocolate, bolinhos de coco, pastéis de queijo & morango, serradura de leite, pastéis de chocolate crocante, bolinhos de chuva com canela e açúcar i coleçao salgada e doce d'Air Caviar 3D.*

Tot es podrà combinar amb Caviar 3D?

Exacte. Abans del concert es podrà veure com ho fem, amb la impressora. Apostem per les barreges, el mestissatge. Com el mateix Interfado.

La tècnica és puntera, però el principal objectiu és la qualitat del menjar amb una presentació sorprenent