

El vi
Loxarel
Vinagre de cava



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès

Quan el vi és atacat pel bacteri *Micoderma Aceti*, augmenta de manera desagradable el contingut d'àcid acètic i es diu vulgarment que el vi està picat. Una altra cosa és la fabricació de vinagre de taula de qualitat, com és el cas del vinagre de cava de la marca Loxarel. És un vinagre de gran qualitat elaborat amb les mares del degollament del cava de la mateixa marca. Envellit posteriorment en bótes de castanyer de llarga solera. Ha estat elaborat amb vins procedents de les varietats xarel·lo i macabeu. Conté una resta d'alcohol de fins a sis graus. És molt suau, fi i aromàtic. Recomanat per a amanides verdes de marisc i també per *crudités*, o sigui verdures.

El celler elaborador: Masia Can Mayol, situat a Vilobí del Penedès. Elaboren aquest vinagre i també un altre amb la varietat Cabernet Sauvignon. Són molt coneguts pels seus caves i vins de taula. Per a més informació: www.loxarel.com.

Consciència i maduresa

JORGE BUCAY PSICOTERAPEUTA I ESCRIPTOR

La consciència d'elecció permanent i de responsabilitat total sobre les nostres vides, sembla una dura càrrega que hem de portar sobre les espatlles aquells que treballem per ser cada vegada millors persones, cada vegada menys dependents, cada vegada més adults.

El dret a decidir sobre la nostra existència potser és una de les poques coses de les quals és lícit pretendre sempre més, una de les poques àrees on sempre es pot avançar cap endavant. De tota la resta, és possible i fins i tot desitjable sentir-se saciat. «Per què vull més d'un parell de guants si només tinc dues mans», deia Nasrudim als seus deixebles. Però, és clar, adonar-se d'això és un descobriment posterior a retirar en la nostra ment el monopoli de les decisions sobre la nostra vida. Diuen els pedagogs que la primera paraula dels nadons generalment és «mama», la segona «papa» i la tercera «més». Primer quan només som cos, amor i atencions, després amb consciència de risc de presència i de protecció i, més tard, quan la ment registra l'alleugeriment de tenir-ho o el plaer de gaudir-ho, més de tot això.

EL CAPTAIRE I EL PODERÓS

Li explico un conte? Hi havia una vegada un príncep que vivia en un palau i posseïa tot el que qualsevol desitjaria tenir, com correspon a tot príncep de conte. Un matí veu passar, davant del palau, un captaire demanant almoïna amb un platet. El príncep el fa cridar i intenta posar algunes monedes en la seva estranya escudella groguenca. El captaire, misteriosament, l'atura i li diu: «Perdona, senyor, tu ets l'home més ric de la comarca; si de veritat vols donar-me una almoïna, i sé que no estàs obligat a fer-ho, dóna-me'n prou per omplir el meu plat. No em donis diners si no vols, dóna'm menjar o escombraries, però dóna-me'n tant com per omplir la meua escudella. Si no vols o no pots fer-ho, preferiria que esperessis el pròxim captaire per complaure les teves ànsies de caritat d'aquest matí».

El príncep se sorprèn, està temptat de fer-lo fora a puntades de peu, però pensa que potser el captaire té

una mica de raó. Si un príncep no pot deixar satisfet un captaire, qui ho farà. El poderós pica les mans i apareixen dos servents amb una safata amb bossetes de cuir plenes de monedes. Sense dir una paraula, el príncep comença a tirar les monedes en el platet i veu amb sorpresa com cadascuna d'elles desapareix immediatament en el fons del recipient. No pot creure el que passa, però no està disposat a donar-se per vençut tan fàcilment. Llança les monedes a grapats però sempre, uns segons després d'haver llançat les últimes, el platet apareix tan buit com quan el captaire va arribar. El sobirà crida el seu conseller i, al cap de poca estona, porten un bagul ple de valuoses joies de totes les parts del món. Al principi d'una en una i després a munts, amb l'ajuda dels seus servents, tira joies a l'escudella per aconseguir omplir-la encara que sigui per un instant... però no hi ha manera, el fons groguenc sembla empassar-se instantàniament tot el que cau. Fastiguejat, el príncep fa portar plates plenes de menjar i torna a passar el mateix, el plat segueix tan buit com sempre. Derrotat, el sobirà, para els deu servents que seguien llançant infructuosament pans i fruites a l'escudella.

«M'has vençut –diu el príncep. Jo, el més poderós dels homes, no puc omplir el plat d'un captaire. Aprendré aquesta lliçó d'humilitat... Per favor, queda't a menjar amb mi i explica'm d'on vas treure aquesta escudella màgica que mai s'omple».

«Mesos enrere –respon el captaire– el meu vell plat de fusta es va trencar. Buscant un tronc per tallar una nova escudella, una nit em vaig creuar amb un cadàver tirat al costat del camí. Els animals havien devorat la carn del pobre desgraciat i només en quedava l'esquelet nu. Segur que no feia mal a ningú, vaig aconseguir prestada una serra d'uns grangers i vaig tallar la part superior del crani. La vaig rentar i, des d'aleshores, la utilitzo com a platet. El que has vist, príncep, no és màgia, el que passa és que aquest crani conserva algunes propietats de quan era part del cap de l'home; i el cap, majestat, com has comprovat, sempre és insaciable».



ITAL CAFFÈ®

Ital Caffè® inaugura una nova planta de producció de cafè especialitzada cent per cent en el sector de l'hostaleria

En tota la dilatada trajectòria en el sector, més de cent anys d'història, Ital Caffè® s'ha guanyat any rere any un espai dintre el sector de l'hostaleria i restauració, sempre tenint molt present l'alt grau d'exigència que el mateix sector necessita: cafè adquirit directament a les corresponents finques d'origen, d'extrema qualitat.

En continuïtat a la feina ben feta i com a projecció de futur professional, neix un nou i ambiciós projecte amb la creació d'una nova planta de producció ubicada a la comarca del Vallès, amb un enfocament totalment orientat a l'especialització proveïda de forma artesanal.

Es tracta de la primera unitat de producció dedicada al producte d'hostaleria en exclusiva, seguint directament el camí indispensable per tal de garantir una excel·lent regularitat en el producte final.

Ital Caffè® realitza el control des de les finques d'origen directament a la fàbrica, tenint en paral·lel l'absoluta cura del resultat a la tassa com a culminació de tot el procés.

L'exhaustiva selecció dels cultius orgànics de forma conjunta amb un total respecte pel medi ambient, els processos d'elaboració totalment naturals, com per exemple el sistema emprat amb el cafè descafeïnat a través del tractament aquàtic del gra sense l'alteració de la composició original del mateix gra i sense components químics barrejats, han estat, són i seran els constants objectius per assolir la qualitat i la naturalitat des de l'origen fins a la tassa.

La persistència en el control absolut seguint els més estrictes protocols legals vigents, també en relació amb la traçabilitat del producte final, significa un afegit bàsic en tota la cadena de producció.

Ital Caffè® fa un procés de selecció amb auditories *in situ* a les finques productores de cafè, combinat amb diverses col·laboracions en els països d'origen pel que fa al desenvolupament dels conreus i al *modus vivendis* de les persones que hi treballen, també formen part activa del projecte.

Tot plegat doncs, fa d'aquest projecte d'Ital Caffè® una clara aposta de continuïtat pel que fa a la necessitat, cada dia més exigent i palesa en el mercat, amb relació al fet diferencial



dels productes selectes, naturals, amb una acurada elaboració enfocada a vetllar pel medi ambient i per la salut del consumidor.

En resum, una proposta orientada a la cerca persistent i contínua de la qualitat en grau superlatiu, basada en la selecció del gra en origen i l'elaboració del mateix, enfocada directament i exclusivament a un sector com és el de l'hostaleria, cada cop més precís i sol·licitant d'articles que compleixin al màxim el nivell exigent pel consumidor, en un entorn d'absoluta justificació del preu final del producte en conjunció amb el servei ofert.

www.italcaffe.com