

## Freixenet

P. Ferrer Bosch Casa Sala



**Agustí Ensesa Bonet**  
Escola de Tastavins del Gironès

Segons manifesta el Sr. Josep Ferrer Sala, actual president d'honor de l'empresa, «aquest cava és la resposta de Freixenet i meva a un deute històric. Un projecte inspirat en el sentiment de gratitud cap a persones que van fer possible el naixement de la nostra empresa. Un retorn als orígens. A l'indret on els meus pares, juntament amb els meus avis, van elaborar les primeres ampolles de Freixenet. Tot va començar a Casa Sala fa més de cent anys».

És un Gran Reserva Brut Nature amb quatre anys de criança, amb sabors d'autòlisi i una certa maduresa a causa del tap de suro en el tiratge. Aromes de fruita seca i torrats, corpulent i saborós. Recomanat per a carns i també per a tot l'àpat, i per als que volen gaudir dels caves elaborats segons els costums antics. L'etiqueta reproduceix el primer Brut Nature produït i comercialitzat a Espanya, el 1935. Les xapes recorden les quatre persones clau en la història de Freixenet. Per a més informació: [www.freixenet.es](http://www.freixenet.es).

# El mètode Castaño

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Encara que el gran escriptor empordanès Josep Pla pensava que el grau d'acceptació o entusiasme d'un determinat menjar és inversament proporcional a la dificultat del seu maneig, el cert és que la cranca, que requereix cert treball per gaudir-ne, és un dels mariscos preferits pels consumidors.

Un ha menjat moltes «centollas», i n'ha vist menjar bastantes més. Per a mi, com a bon galleg, la forma perfecta és fer-ho una estona després d'haver-la cuit, partint de l'exemplar viu, en abundant aigua amb sal, sense llorers ni altres afegits que considero innecessaris. Cal deixar que estigui tebi, perquè als gallegos el marisc ens agrada encara tebi i sense que hagi passat pel frigorífic. L'excepció són els «percebes», que han d'anar directament del foc a la taula.

Hi ha gent, especialment a Madrid—tenen algunes manies marisqueres completament incomprensibles per a un galleg, però allà els madrilenys, a qui els agrada esmicolar parts de la cranca i tirar-les a la seva closca per barrejar-les amb les matèries semilíquides o clarament líquides que conté. Molts posen, a més, un rajolí de vi blanc a la closca. No ho aprovo, ni que es tractés del vi que sembla nascut per a la cranca, que és l'Albariño de les Rías Baixas. Això ve sent una còpia en cru del que tanta gent diu «changurro», potser per desconèixer que la veu vascoence «txangurro» serveix per nomenar tant la cranca com el bou de mar; la preparació de les carns i sucs d'aquests crustacis, amb més coses, al forn, a la seva closca, s'hauria de dir «txangurro al forn» o «a la donostiarra».

Fa anys, l'enyorat «Currito» discutia amb un amic guipuscoà al seu restaurant de la Casa de Campo madrilenya, i li deia que a Guipúscoa ficaven al forn els «changurros» perquè els pesqueu a l'arrossegament i arriben morts a terra, i alguna cosa cal fer amb ells, mentre que biscaïns i gallegos—deia «Currito»—, les pesquen amb nasa i les porten vives a la cuina per coure-les, que és com estan bones de veritat.

Fins ara, jo, davant un bon exemplar de cranca, procedia així: primer, menjar el contingut de la closca, que és on està la clau de la cranca; després, co-

mençava amb les potes, que anava alternant amb la carn dificultosament extreta de les seves cel·les interiors. Molt bo, però laboriós.

Fins que, l'altre dia... Havia rebut a casa dos bonics exemplars de cranca, dues femelles procedents de Cambados que van arribar vives. Aquella tarda érem a casa dels nostres amics Pepe Domingo Castaño i Tere, i parlant de mariscos van sortir a col·locació les «centollas» rebudes. Un incís: digui el que digui el Diccionari, per a un galleg no hi ha «cranques». Hi ha «centollas» femelles i «centollas» mascles. Vostès ja saben que mascle i femella es diferencien fàcilment pel seu abdomen, plegat sota la closca (cefalotòrax): si és triangular, estret i prim, és mascle; si és ovalat, ample i gruixut, femella. Tornem al tema. Es va decidir per unanimitat enviar un destacament a casa meua a la recerca dels dos exemplars. Tere els va coure sàviament, esperem que es temperessin i la mateixa Tere va obrir les «centollas» amb una pràctica envejable. Pepe Domingo, amb la mateixa facilitat que versifica a *El Languero*, va obrir un Viña Mein—un Ribeiro esplèndid— i comencem la festa.

De seguida em vaig fixar que Pepe no procedia com els altres. Bé, doncs, Pepe Domingo anava extraient amb molta paciència les blanquíssimes carns ocultes entre les cel·les, les col·locava a una banda del plat i, quan creia que la mida del mos valia la pena, hi afegia part del deliciós contingut de la closca amb una cullereta; després, es menjava la barreja resultant amb tota tranquil·litat i evident plaer. Un savi, Pepe Domingo, que per això és de Padrón.

Em va semblar una forma excel·lent de menjar-se una cranca, perquè no només reuneix els millors sabors del crustaci sinó que, a més, durant la seva preparació fomenta la secreció de saliva i altres sucs digestius; vaja, que se li fa la boca aigua. Pepe Domingo va fer, amb la seva part, una perfecta «mise en place», un necessari treball previ... per a un ininterromput gaudi immediat. M'ho apunto, d'ara endavant. I és que, de qui en sap el millor que es pot fer és... prendre exemple.



\*\*\*\*

## PARK HOTEL SAN JORGE PLATJA D'ARO

Carretera Palamós, s/n  
17250 Platja d'Aro (Girona)  
T. +34 972 652 311  
F.: 34 972 652 576

[hotelsanjorge@hoteles-silken.com](mailto:hotelsanjorge@hoteles-silken.com)  
[www.parkhotelsanjorge.com](http://www.parkhotelsanjorge.com)

### GAUDEIXI DEL PARK HOTEL SAN JORGE TOT L'ANY

Consulti les nostres ofertes i promocions, paquets de golf i el nostre catàleg de reunions i convencions tot inclòs.