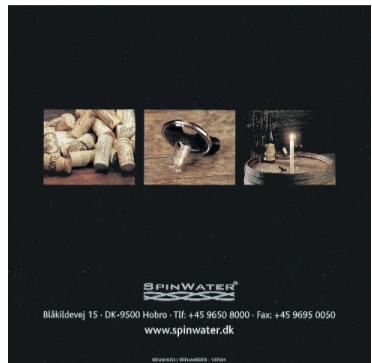


Decantador
de vi



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

Espectacular, senzill, portable i d'efecte immediat, eina enfocada a la millora del vi. Basat en la tecnologia de l'Spinwater, el seu inventor, el danès Ronald Larsen amb la col·laboració el 2004 de Klaus Kolding, han investigat aplicar-lo al servei del vi amb gran èxit.

És un petit recipient per on circula el vi, s'oxygena abans de passar per una doble espiral i baixar fins a la copa.

Les característiques organolèptiques del vi milloren sensiblement i augmenta espectacularment l'aroma, gust i textura. Es presenta a Girona en el recinte del Fòrum Gastronòmic de Girona. Ha estat recomanat per nombrosos professionals del món del vi i recomanat per Mestres Tastavins i Cellers de Catalunya.

Per a més informació:
www.spinwater.dk.

Diumenge de matança

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

clàssic del primer dia, quan el típic era menjar el fetge i altres vísceres. No. Aquí es menja porc, clar, però no el que acaba de ser protagonista: a aquest li falten coses.

Però el menú se les porta. Set entrants i dos plats contundents a base de porc, excepte una molt refrescant i benvinguda amanida tradicional. Pa del país, vi de la terra... Abans, entre els assistents es van repartir, a peu de «patíbul», «perrunillas» i aiguardent. Fora de la menjada diuen «oficial», les noies van distribuir una pila de racionys del que aquí anomenen «chichas», especialitat coneguda en altres llocs com a «prova», «picadillo», «zorza»... És, exactament, el «picadillo» que després s'embotirà com xoriço o, en aquesta terra, com a llonganissa; són dos «chichas» diferents. A mi aquestes coses m'agraden, i això sí que ho associo a altres matances, familiars més aviat, quan als tres o quatre dies calia provar aquest «picadillo», aquesta «zorza», per veure si el punt d'equilibri entre el pebre vermell picant i el dolç era el desitjat. No fa falta fer matança per gaudir d'això. Vostès aconsegueixin un quilo de magre de porc, fresc. Tallin la carn en dauets petits. Aixafin al morter tres grans d'all, amb sal i una mica de julivert;afegeixin una mica d'orenga picadeta. Barregin la carn, afegeixin els pimentons, procurant que tot s'impregni bé, i deixin la barreja al frigorífic almenys 24 hores.

Quan vagin a procedir, tallin en rodanxes mig quilo de patates, i fregeixin-les en paella, deixant-les daurades. Fregeixin després la «zorza» -o «picadillo», o prova, o carn- a foc viu; quan tot estigui llest, fregeixin també un parell d'ous per persona. Posin en cada plat una capa de papa, cobreixin amb una generosa dosi de «zorza», tapin amb una altra capa de «zorza» i coronin cada pila amb un ou ferrat, procurant que la gemma estigui líquida. I a la taula, on hi haurà un bon pa per sucarr i un vi honrat i sense massa pretensions per acompañar.

Per a mi, aquest és el gust de la matança, el de tota la vida... encara que el porc sigui capaç de donar un joc que no dóna cap altre animal comestible.

• LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ •

VISITI'NS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.



professionals per professionals



• de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.

• de 3.000 m² de servei de venda.

• de 7.000 m² de magatzem.

• de 20.000 referències en

articles d'un sol ús,
neteja i sanejament,
parament i estris de cuina,
manutenció i ordenació,
material d'oficina,
elements de protecció individual.

• assessorament, disseny i personalització d'articles.



www.massegur.cat

• CENTRAL LLAMBILLES •
Tel. 972 46 92 00 · info@massegur.cat

• URBANCASH GIRONA •
Tel. 972 20 27 49 · urbangirona@massegur.cat

• DELEGACIÓ PUIGCERDÀ •
Tel. 972 88 44 61 · puigcerda@massegur.cat