

Josep Foraster

Negre criança 2005



Josep Foraster
Criança

CREAT I EMBOTELLAT
A LA PROPIETAT
MAS FORASTER
MONTBLANC
CATALUNYA
(SPAIN)



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

És un dels tres millors vins negres de la DO Conca de Barberà. Elaborat amb un 75% de la varietat Cabernet Sauvignon que es va plantar a la finca l'any 2001. La resta, d'Ull de Llebre de vinyes de més de vint anys. Tots els raïms són derrapats amb fermentació controlada. Criança en bótes de roure americà, francès i hongarès. El resultat de tot el procés són vins amb bona estructura i personalitat. El negre Criança 2005 té molt bona relació qualitat preu i és d'aroma afruitada, amb records de cacaú i bona fusta. A la boca, potent i saborós. Bon maridatge amb guisats i estofats.

El celler elaborador: Celler Mas Foraster, ubicat a Montblanc (Tarragona), pertany a la família Foraster des de fa més de 150 anys. Preu aproximatiu, nou euros. Per a més informació: es pot consultar la web www.josepforaster.com

Cuiner net, cuiner porc

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

En aquests temps en els quals encens la tele i, sigui l'hora que sigui i posis el canal que posis, abans o després apareixerà un cuiner elaborant una recepta i impartint doctrina, resulta molt instructiu veure aquests espais, que permeten al telespectador fer-se una idea de com cuina el xef de torn i decidir així si li interessa o no passar pel seu restaurant. La veritat: si un vol seguir creient en la cuina pública, és millor abstendir-se de veure aquests programes, salvant el cas d'aquest gran comunicador que és Karlos Arguiñano, que a sobre fa els seus plats en una cuina immaculada i desplega una ostentació d'higiene i neteja en tots els seus moviments. No és l'habitual... malgrat que tots sabem que no hi pot haver bona cuina sense una neteja absoluta.

Dit això, als espectadors habituals o ocasionals de Canal Cuina no els estranyarà gens que asseguri que em considero absolutament incapç de provar cap dels plats que elabora davant les càmeres el xef britànic Jamie Oliver, admirable per coses com la labor que ha desenvolupat en pro de la bona alimentació als col·legis del Regne Unit, però que com a cuiner a mi no m'inspira res. Res de bo, vull dir. Oliver és, en higiene, l'antítesi d'Arguiñano. La cuina de casa seva, sigui la urbana, sigui la del camp, és l'oposat al que un entén que hauria de ser una cuina professional. Tot: els fogons, els trastos, les taules... Després hi ha la seva manera d'operar. D'allò més natural, em diran els partidaris d'usar les mans per tot. Oliver és un expert en l'ús de les seves mans per tot, des de remenar una amanida, que podria passar, a fer el mateix amb un amaniment amb oli i quetxup, usar els dits entrecreuats com a colador per evitar les llavors del suc de llimona, volejar els aliments a la graella, barrejar ingredients... Tot manual. Un dia, crec, el vaig veure utilitzar una batedora elèctrica; vaig pensar que s'havia posat malalt.

Un avantatge té: se li veu. Manipulacions, a les cuines, n'hi ha moltíssimes... però el comensal, per molt que les intueixi –quan, per exemple, li donen percebes pelats, ja sap que no hi ha màquina peladora

de percebes–, no les veu. Aquest, almenys, no se n'oculta: procedeix de manera porca –tampoc se'l sol veure rentant cap ingredient– i no ho amaga. Quin contrast amb el mestre de Zarautz, que usa les mans en molt comptades ocasions –l'últim toc a una massa– i gairebé demana perdó per fer-ho... No ho sé, i perdonin que acudeixi a l'utilitzadíssim exemple de la dona del Cèsar, però un cuiner no només ha de ser netíssim sinó, a més, semblar-ho.

Quant a la cuina d'Oliver... Bé, tots sabem que la majoria dels cuiners són molt excessius. On diuen «un pescic de sal», hi posen un pescic, sí... però d'una mà com la de Polifem, el ciclop que per esmorzar es menjava dos companys d'Ulisses. Quan Oliver diu «una mica de fonoll»... xac, tota la collita. I qui diu fonoll diu sàlvia, llorer –que, en fresc, és molt verinós–, romaní, farigola... i, sobretot, *chiles*. Cal veure el que li agraden els *chiles*. Vostès diran que a molta gent li agraden; però una cosa és que agradin, i una altra que arrasi el gust de qualsevol plat a base de *chiles* o d'ingredients no menys arrasadors de gust, encara que no picants, com la sàlvia o el fonoll, que usa per quintars mètrics.

Vaja, que els juro que no em torno a ficar amb la fulleta de julivert d'Arguiñano, per molt superflua que em sembli la majoria de vegades. Però és que una fulla, o una branqueta, de julivert queda fins i tot maca i no anul·la el gust de res; mentre que posar tot el jardí en cada plat, sigui el que sigui el presumpte protagonista, és destrossar els sabors principals i només donar pista al que haurien de ser matisos.

TRIA DE CUINERS POPULARS

Oliver és, amb Blumenthal i Ramsey, un dels cuiners més mediàtics del Regne Unit; Arguiñano és, sense cap mena de dubte, el més popular dels cuiners espanyols. En això s'assemblen. En altres coses, en la neteja amb la qual treballen i en l'ús racional o compulsiu d'herbes... són el dia i la nit. Jo, de veritat, em quedo amb el nostre.

• LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ •
VISITI'NS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

www.massegur.cat

• 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.



professionals per professionals



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