

El vi Blanc Gorner

2008



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

Medalla de Bronze al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girona 2009. De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aroma afruitada amb notes de cítrics i fruites. En boca és suau, agradable i lleuger. Elaborat amb les varietats clàssiques penedesenques Macabeo i Xarel·lo amb un 15% de Parellada que li dona finor i elegància. Vi molt adequat per a peixos i marisc cru. Bon maridatge amb ostones vives amb una mica de llimona. Preu aproximat 3,50 euros. Servir ben fred.

El celler elaborador: Masia del Gorner, situat al municipi de Puigdàlber al cor del Penedès en zona de pendents suaus pertany a la família Giró des de fa més de tres segles. També elaboren vins negres i caves de qualitat. Per a més informació: www.girovi.cat.

Tothom sap que la universalment coneguda pintura coneguda com *Les tres Gràcies*, i que s'exposa a El Prado, està signada per Rubens; però, cada primavera, jo associo aquestes gràcies amb la que potser és la millor representació pictòrica d'aquesta estació: l'*Allegoria de la Primavera* del florentí Sandro Botticelli (Galleria degli Uffizzi, Florència). I no perquè les figures femenines d'aquest llenç em resultin incomparablement més atractives que les de Rubens, sinó perquè hi ha tres joies, les tres vegetals, que en el meu criteri mereixen el títol de «les tres gràcies» del rebost primaveral. Són els mínims i cotitzadíssims pèsols llàgrima, aquest «caviar» verd de breu temporada; els no menys valorats «perretxikos», el bolet primaveral per excel·lència; i els espàrrecs blancs, autèntics heralds de la primavera.

Fa uns dies, en una escapada llampec que em va portar a les terres navarreses d'Estella i de La Rioja de Ezcaray, vaig poder gaudir d'aquestes tres gràcies. Primer, en un celler proper a Estella ens van obsequiar amb un plat de magnífics i espectaculars espàrrecs blancs, servits tebis i amb molta generositat. Jo em vaig limitar a acompanyar-los amb un raig d'excel·lent oli verge elaborat a la veïna localitat d'Arróniz amb la varietat d'oliva que porta aquest nom. Una delícia senzilla, en la qual tots els elements estaven com havien d'estar.

PÈSOLS LLÀGRIMA

No tenia massa gana a l'hora de sopar. Havia anat a fer-ho a l'encantadora vila de La Rioja de Ezcaray, a El Portal del Echaurren, on Francis Paniego exerceix com a artista dels fogons. En aquesta casa s'ha menjat sempre de meravella. Abans, la cuina era responsabilitat exclusiva de Marisa, la mare de Francis; ara, amb molt bon criteri, a les cartes hi ha plats materns i plats filials, els primers recollits en el «menú de la memòria» i els segons en el batejat com a «avantguarda, tècniques i creació».

Hi havia pèsols llàgrima. Pràcticament crus, servits al costat d'una gemma d'ou tremolosa i d'una esfera de patata liquada, a més d'uns quants brots, algun adorn floral i uns mínims dauets de cansalada. Un plat perfecte, per la matèria primera, sí, però també per tècnica, per composició... Suficient perquè aquest sopar quedés en

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

el record.

Però faltava la joia. Espàrrecs. S'anunciaven com «espàrrecs blancs de temporada cuinats a baixa temperatura, amb maionesa de «perretxikos»». No podia imaginar-me el que m'esperava. He menjat plats d'espàrrecs memorables, com els que feia a Sant Jean Pied de Port Firmin Arrambide, els que presenta Ricardo Gil a Tudela o els inoblidables espàrrecs en textures de Koldo Roderro, a Pamplona; però aquests van resultar literalment meravellosos, un d'aquests plats que fan sentir-se a un molt afortunat per provar-los.

Els espàrrecs van arribar a la taula sobre el que efectivament semblava ser, i era una maionesa aromatitzada amb «perretxikos»... dels quals apareixien en el plat uns quants exemplars, mida botó, laminats en vertical, amb tota la seva aroma de farina fresca i neta. Un fil d'oli verge, uns tocs de color... i els espàrrecs. Textura ferma, més de la que semblava. Però només això: ferma, en cap moment fibrosa. Textura, doncs, màgica; quant al gust... allà estava, evidentment, l'amargantor clàssica de l'espàrrec, el seu record a bona terra... i un molt notable punt d'ametlles entre dolces i amargues. Cada mos va ser un plaer. El plat va ser, sens dubte, el millor fet amb espàrrecs que he provat en la meua vida... i mira que m'agraden els espàrrecs en temporada.

El menú, de totes maneres, s'obria amb una de les glòries de Marisa: una croqueta. Venir a l'Echaurren i no provar les croquetes de la Marisa hauria d'estar sancionat, perquè són magnífiques. Era un menú llarg, amb diversos punts culminants, entre d'altres un salmó marinat servit amb dauets de formatge i animat per una curiosa varietat de picants, des del bitxo basc al wasabi nipó. Però això ja no pertany a l'estrictament primaveral, encara que estiguem en temporada de salmó.

Jo em quedo, evidentment, amb les meves «tres gràcies» de la primavera del nord, de les quals ja m'acomio fins l'any que ve. Tres joies, convertides per una mà hàbil i sensible com la de Francis Paniego en altres tantes obres d'art culinari, amb un perfecte domini de la tècnica i un exhaustiu coneixement de les possibilitats de cada producte. A això, senzillament a això, és al que alguns anomenem «gran cuina».

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

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.masegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@masegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@masegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@masegur.cat