

El vi Puntils Blanc

2008



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

Fulla de Plata i Medalla de Bronze al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi'09. Elaborat amb la varietat empordanesa Garnatxa blanca, amb una petita part de Moscat que li aporta aroma i fruitositat. Elaborat amb fermentació controlada i petita maceració que li aporta estructura. Resulta un vi d'un color groc molt pàl·lid amb aroma atractiva que recorda els cítrics i la fruita fresca. En boca és sedós, golós i persistent. Preu aproximat: 4,90€.

El celler elaborador: La Cooperatiua Agrícola de Garriguella, elaboradora del Puntils blanc, va obtenir amb aquest vi premis els anys 2005, 2006 i 2008, demostració de la bona qualitat dels blancs de la D.O. Empordà. Recomanem visitar la botiga oberta tota la setmana, els dissabtes tot el dia i diumenges al matí. Per a més informació: www.girovi.cat.

El bistec

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Hi ha alguna cosa més quotidiana, més de casa, que un bistec amb patates fregides? És una solució d'emergència, agrada a tothom menys als vegetarians, és clar... Sembla una cosa sense importància, com acaba per semblar-ho el que forma part de la nostra vida diària. Però té la seva història, com gairebé tot. Podríem pensar que tallar un tall de carn de boví, fregir-la a la paella o, millor, fer-la sobre una planxa o una graella és una cosa que se li podia haver ocorregut a qualsevol en qualsevol lloc i en qualsevol moment. L'assumpte de les patates, menys, perquè fins gairebé el segle XIX a Europa eren *rara avis*. Per això, potser sorprengui a alguns saber que el bistec és, com la mateixa paraula indica, un invent anglès. Per descomptat, als qui coneixen la tradició ramadera i carnívora dels britànics, que es remunta almenys als Tudor, la cosa els sorprendrà menys; al cap i a la fi, bistec, és una paraula que ve de l'anglès *beef-steak*, literalment tall de bou.

D'aquí va passar a l'idioma d'un poble tan aficionat com l'espanyol, o més, al bistec amb patates fregides: el francès. El seu *bifteck avec frites* és part de la seva vida diària. Però és que de l'anglès al francès no va passar només la paraula, sinó... el concepte. Els francesos no mengen bistec des de sempre, sinó des de després de Waterloo. S'explica magistralment a *Mon Dictionnaire de Cuisine*, obra pòstuma en la qual tenia posades moltíssimes il·lustracions ni més ni menys que Alejandro Dumas pare. Dumas va néixer el 1802 i va morir el 1870; el Diccionari només es va publicar el 1873. Llàstima per a ell. Sí, perquè és un llibre de lectura molt amena, i molt interessant per a tots els qui som aficionats a la història de la cuina, de la gastronomia. Cedeixo la paraula al vell Dumas: «Recordo haver vist, després de la campanya de 1815, quan els anglesos es van quedar dos o tres anys a París, néixer el bistec a França; fins aleshores, les nostres cuines havien estat tan separades com les nostres opinions. No va ser sense cert temor que vam veure el bistec tractar d'introduir-se dissimuladament en les nostres cuines; però com que som un poble eclèctic i sense prejudicis, vam donar al bistec el seu certificat de ciutadania».

Bé, Dumas ho va veure venir. I també va establir les diferències entre el *beefsteak* anglès i el *bifteck* francès. La primera, el tall: els anglesos utilitzaven l'anomenat *rumpsteak*, del maluc; els francesos, el *filet*, del filet. Deia Dumas que els anglesos podien usar aquest tall perquè els bous anglesos estaven més atesos i millor alimentats que els francesos; amb permís de la carn *wagyu* dels japonesos, la major virtut de la qual és ser la més cara del món. Dumas recomanava com a acompanyament per al *beefsteak* una salsa al Madeira, una mantega d'anxoves, un llit de créixens ben avinagrats... Per al *bifteck*, en canvi, propugnava la mantega *ma'tre d'hôtel*. De totes maneres, ja Dumas malparlava contra el costum de colpejar els bistecs per aplanar-los. I acaba amb una cosa que, venint d'un gastrònom francès, diu molt: «És en les salses on la cuina anglesa fracassa; però els grans peixos i les carns de carnisseria són infinitament millors a Londres que a París».

CARN DE BOU

I... a Espanya? Doncs a Espanya el dogmàtic i irascible «cuinòleg» Àngel Muro, en el seu *Diccionario de Cocina*, publicat gairebé vint anys després que el de Dumas, recull gairebé paraula per paraula allò dit per aquest... encara que, és de suposar que per un fàcil ball de números, data els fets el 1845, no el 1815.

En fi, anglesos i francesos, al parlar del bistec, fan invariablement referència al bou. Aquí, el Diccionari de la Real Academia Española defineix bistec com una «llesca de carn de vaca rostida a la graella o fregida». No sense raó van escriure Julio Camba i Josep Pla allò que el bou, com animal comestible, era un perfecte desconegut a Espanya... abans que, com succeeix encara avui, tota vaca, una vegada sacrificada, es converteixi en bou.

Final: a les cases, les patates fregides, estil *Pont Neuf*, van substituir la salsa al Madeira, la mantega d'anxoves i fins a la *ma'tre d'hôtel*. I és que, al costat d'un bon bistec, res millor que unes bones patates fregides. Però no deixa de ser curiós que, encara que només sigui de manera indirecta, el bistec sigui una altra de les coses que, ben mirat, hem d'agradir a Napoleó Bonaparte.

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