

El vi Santorini Vinsanto

2003



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

És un curiós vi dolç natural de color ambre amb tons marró castanyer. La seva aroma ens recorda les espècies, la mel, les panses i la flor de llimoner. En boca, és molt vellotat i golòs. Elaborat amb les varietats Assyrtico i l'Aidani que li proporciona aroma pròpies de l'illa grega de Santorini. Els raïms es cullen durant el mes d'agost que ja estant sobremadurats. Fermentació molt lenta i llarga.

Recomanem beure aquest vi fresc, acompanyant fruita fresca o postres de reposteria i és excel·lent amb fruits secs. Preu aproximat: 10 euros.

El celler elaborador: Santowines, una cooperativa que està ubicada a l'illa de Santorini. Elaboren el Vinsanto, que es remonta al segle XII i que ja l'exportaven en els principals ports del mediterrani. Per a obtenir més informació: www.santowines.gr.

Cine i gastronomia

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Acaba de celebrar-se a la localitat biscaïna de Getxo la tercera edició del Cinegourland, un meritori esforç del cinèfil i gastrònom Pepe Barrena, entranable col·lega, per harmonitzar les seves dues aficions favorites i debatere entorn d'elles. Com diem, la cosa té molt de mèrit, perquè no és tan fàcil trobar alguna cosa que puguem anomenar «cinema gastronòmic». La gent pensa, al contrari, que sí que n'hi ha, i gairebé invariablement sempre et recorden *La gran bouffe*, de Marco Ferreri; una gran pel·lícula, sens dubte; amb algunes seqüències gastronòmiques i culinàries, sí, però... pel·lícula gastronòmica? No m'ho ha semblat mai; el que s'hi mostra no és gastronomia, és... no estic molt segur del que és, però gastronomia, per descomptat que no.

Hi ha pel·lícules que giren al voltant del tema gastronòmic en les quals, efectivament, la cuina està molt present, i molt ben retratada. Durant molts anys, el cim del cinema relacionat amb la cuina em va semblar la fenomenal pel·lícula de Ted Kotcheff *Però qui mata als grans xefs?*, que a més té l'atractiu d'una Jacqueline Bisset esplèndida i un Robert Morley en el paper de la seva vida. Barrena va aconseguir, per a aquesta edició de Cinegourland, una còpia –la pel·lícula és gairebé introbable– i la gaudim un cop més.

Puc acceptar com a «cinema gastronòmic» obres com *American Cuisine*, de Jean-Yves Pitoun, on es retrata la cuina d'un restaurant pluriestrellat; també *Deliciosa Marta*, de Sandra Nettelbeck; i, per descomptat –encara que hi ha qui relega una pel·lícula de dibuixos animats a la categoria d'«infantil»– la meravellós *Ratatouille*. I no creguin que hi ha molt més on triar. Bé, sí; hi ha documentals sobre tal o qual cuiner o restaurant, o sobre un campionat mundial de cuina, o sobre nutrició i malbaratament, agricultura, ramaderia... Això no compta, encara que hi hagi coses interessants. De manera que ja veuen que no és fàcil desenvolupar un congrés on es tracta de maridar un art com el cinema amb un altre –més o menys– com la gastronomia: hi ha moments brillants, però gairebé sempre són això, moments; la tantes vegades

citada fugacitat de l'art culinari sembla afectar seriosament la seva relació amb el setè art.

Però a Pepe Barrena no el desanima ningú, i busca sota de les pedres fins a aconseguir un material interessant i valuós. Sap organitzar les coses, alterna les obligades projeccions amb debats i, per descomptat, demostracions pràctiques sobre estovalles.

Aquest any destacaré el dinar que van oferir a congressistes i convidats els cinc xefs biscaïns amb estrella Michelin: Xabier García, Eneko Atxa, Andoni Arrieta, Daniel García i Fernando Canales. Va destacar, també, la magnífica –i realista– intervenció de Juan Echanove, que va desenvolupar una ponència sobre les matèries primeres o, més exactament, sobre la creixent dificultat de fer-se amb gèneres de qualitat en tots els sentits: «si no ho cultives, no ho menjaràs», va pronosticar l'actor. En fi, que els assistents vam poder gaudir d'un programa interessant i gens angoixant; durant tres dies vam conèixer gent de la cuina, el cinema i de les crítiques gastronòmiques i cinematogràfiques... I el tema, tornant al principi, fa pensar.

Cinema gastronòmic... No sé, és com si parlem de cinema de futbol; jo mai he vist una pel·lícula de tema futbolístic que almenys fos passable. El cinema, se'ns ha dit fins a la sacietat, no fa més que reflectir la societat. Serà així, però llavors caldrà convenir que hi ha aspectes importantíssims d'aquesta societat, com tot el relacionat amb la gastronomia, la cuina o, més prosaicament, l'alimentació, en els quals el cinema no acaba de saber moure's a gust. Suposo que, entre d'altres coses, perquè no ha de ser molt senzill.

Així que ens conformarem amb pel·lícules com les esmentades i, sobretot, amb alguna seqüència inoblidable... que no permet qualificar de «gastronòmica» la pel·lícula on es produeixen. O és que l'escena on Chaplin assaboreix una bota, claus inclosos, o la del ball dels panets, fan que *La quimera de l'or* pugui ser considerada «cinema gastronòmic»? No, veritat? Doncs hi ha qui la inclou en llistes de pel·lícules gastronòmiques. Pot ser que qui ho faci sigui un cinèfil; però del que estic segur és que no és un gastrònom.

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.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