

El vi Seq Chapter

Beryna 2007



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

De color cirera molt fosc. Aroma amb notes de fruita madura i espècies. A la boca és saborós, potent, càlid i equilibrat. Elaborat amb un 60% de la varietat Monastrell i la resta, amb Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot. Selecció rigorosa dels raïms. Fermentació controlada i 14 mesos de criança en botes de roure francès. La varietat Monastrell, típica d'Alacant i Múrcia, és cada dia més apreciada per les seves virtuts organolèptiques de fruita i tanins dolços. Recomanem servir-lo una mica fresc amb plats de carns no gaire condimentades. Preu aproximat: 7 euros.

El celler elaborador: Bodegas Bernabé Navarro SL, a Villena (Alacant), fundats el 2000 amb instal·lacions modernes i ceps vells, aposta per la qualitat. Informació: www.bodegasbernabenavarro.com

De genolls?

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Una de les expressions que a vegades s'utilitzen per subratllar que alguna cosa és boníssima és dir que «això s'hauria de menjar –o beure– de genolls»; independentment de l'incòmoda que ens resultaria aquesta posició per menjar, la frase no deixa de ser, com gairebé totes les que s'utilitzen en aquest sentit o en el radicalment oposat, una exageració. Ara bé: si traduïm «posar-se de genolls» per «postrar-se de genolls», la cosa, i només des de fa uns dies, comença a semblar-me més justificable. Perquè un dels últims plats memorables dels quals vaig gaudir, al restaurant d'aquest extraordinari cuiner que és Martín Berasategui que tenia com a ingredient principal... fonoll.

Mai no m'havia fet gaire gràcia el fonoll. En general, els productes que tenen un gust o una aroma tan marcada com el fonoll, o l'api, tenen el defecte –en la meua opinió– d'arrasar tots els altres ingredients de la recepta en la qual intervinguin. He tardat molts anys a apreciar la presència de l'api en diferents combinacions vegetals, i poques vegades havia pogut apreciar el fonoll. Ara, sí; les dues coses.

Però parlàvem de fonoll. Avui solem referir-nos amb aquesta paraula al fonoll anomenat «dolç», varietat cultivada, procedent de la silvestre. El tret principal de la varietat cultivada és l'ampli bulb blanc del qual sorgeixen les tiges, un bulb de fort gust anisat, com les llavors de fonoll, cada vegada més usades també en cuina. En fi, aquí està, per a glòria de la cuina provençal, el *loup de mer au fenouil* o llobarro al fonoll, en la preparació del qual s'utilitza això, branquetes de fonoll col·locades en els talls que es fan als lloms del peix; i algunes branques afegides al foc de brases on es cuina. No s'usen els bulbs.

Avui sí, i en moltes preparacions. Són, ja diem, molt potents de gust. Tot el que porta fonoll acaba tenint gust, indefectiblement, a fonoll; passa que, a vegades, aquest fonoll té molt bon gust. Jo recordo, de fa anys, una crema que em va donar el gran Joël Robuchon els ingredients de la qual eren dues potències enfrontades: fonoll i eriçó de mar. Bé, el talent del xef va fer que poguessin conviure a la tassa sense que cap de les dues prevalgués sobre l'altra. Eren

allà, i es feien notar, però sense tractar de treure's protagonisme l'un a l'altre.

El plat de Martín, que és creació d'aquest mateix any, va venir cap a la meitat d'un menú gloriós, ple de sabors nítids i molt reconeixibles, un menú fet per gaudir-lo plenament. Em va cridar l'atenció, per aquest prejudici davant el fonoll que he tingut sempre. A la carta apareix com «perletes de fonoll en risotto, en cru i emulsionat». En el plat, el cercle exterior està format per aquesta emulsió convertida en escuma, que envolta un deliciós i cremós *risotto* de fonoll, coronant-ho tot unes fines làmines del bulb cru. Un meravellós joc de textures... i de sabors; una demostració que sí, que el fonoll pot ser un vegetal civilitzadíssim i fer un gran plat gairebé per si mateix. Jo diria que aquest fonoll en textures, o aquesta declinació de fonoll, justifica una escapada a Lasarte.

Quant a l'assumpte de postrar-se de genolls... És molt curiós. Moltes vegades succeeix que una paraula passa del llatí al castellà en dos moments històrics diferents, i dona lloc a dues veus diferents, generalment una culta i una altra vulgar. En aquest cas, es tracta d'una paraula castellana –fonoll– amb dos significats diferents, que prové, en dos moments diferents, de dues veus llatines més: fonoll (planta) ve del llatí tardà *foeniculum*, que passa per diminutiu de *foenum* (fenc), mentre que fonoll (genoll) procedeix de llatí més antic *geniculum*. Coses de les llengües...

Que a vegades es compliquen més encara, perquè, en italià, la paraula *finocchio* també té dos significats: un, el vegetal, fonoll planta; un altre, un dels noms que a Itàlia s'apliquen, o aplicaven, que ara sap qual-sevol, als homosexuals. Finalment, caldrà dir que també existeix un fonoll marí, per acabar de complicar les coses en aquests temps en els quals les algues i altres vegetals marins demanen el seu lloc a les taules terrenes. El que compta és que, gràcies a l'art de Martín Berasategui, he superat, crec que definitivament, les meves prevencions davant el fonoll.

Ara, d'això a agenollar-me per menjar fonoll... doncs serà que no, em temo.

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

professional per professionals

mes