



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès

Considerat el millor vi blanc de la DO Costers del Segre. Complex vi elaborat amb deu varietats de raïms. Majoritàriament Macabeu amb importants aportacions de Sauvignon blanc, Parellada, Viognier, Chardonnay, Muller Turgau i petites quantitats de vins elaborats amb Muscat, Riesling, Albariño i Roussane. Una autèntica obra d'art de la tècnica i art del cupatge. S'elabora amb refrigeració dels raïms abans del premsat i criança de tres mesos amb els pòsits. De color groc daurat amb reflexos verdosos. Aroma potent quen recorda les fruites blanques exòtiques madures. En boca es cremós, saborós, cítric i mineral. Molt atractiu per degustar sol, ben fresc. Excel·lent amb llenguado a la taronja per la seva acidesa. Preu aproximat: 11 euros. El celler elaborador: Tomas Cusiné, situats a Vilosell (Lleida). Fundat l'any 2003 elaborat amb col·laboració de Gemma Plaza també vins negres com el Geol i el Vilosell d'extraordinària qualitat. Més informació: www.tomasuscine.com

Dia Josep Pla que el problema de les espines era que la gent, en general, desconeix les bases de l'anatomia dels peixos; segurament té raó, i els peixos, és clar, no tenen la culpa de tenir espines, però seguim pensant que servir un peix amb espines és una grolleria. Ben mirat, no és que una cosa sigui o no una grolleria importi molt en una societat en la qual la barroeria va fent-se l'amo de tot, des del lèxic fins a la conducta a la taula i el vestit, de tal forma que ara a qualsevol persona que mostra un mínim d'educació, correcció i elegància de seguida se'l cataloga com a *pijo*.

Però és que la cosa espinosa va més enllà de la mera grolleria: és un perill, del qual poden sobrevenir conseqüències greus. De fet, si s'hi fixen, protegim els més febles d'aquests perills: evitem que el peix que mengen els nens tingui espines, per si de cas. I ho fem de dues maneres principals: o els netegem nosaltres el peix, deixant-lo innoce, o els donem peix ja desespinat en origen. Riscos, els justos. O, millor, cap.

A mi, excepte en el cas dels peixos plans com el llenguado o el turbot, en els quals les espines són molt evidents –potser és que sí que domino l'anatomia dels pleuronectiformes–, una espina inesperada m'arruïna el plaer de menjar peix. Recordo un bar de Madrid famós pels seus soldadets de Pavia –al qual vaig deixar d'anar la tercera vegada que em van posar un soldadet d'aquests, ja saben: bacallà arreboscat i fregit– sense desarmar, és a dir, amb el seu *sabre*. Avui sé que desespinan el bacallà.

Una espina no esperada pot trobar els nostres ossos en un lloc molt poc agradable per estar: el servei d'Urgències de qualsevol hospital. Els remeis de l'àvia –empassar molla de pa per que arrossegui l'espina– no funcionen, i cal posar-se en mans dels facultatius.

Els hospitals, per estrany que sembli, segueixen servint als pacients peixos amb espines. Increïble, però cert, tingui l'hospital cuina pròpia o apel·li als serveis d'un càtering. Un lo pensa i no s'ho creu fins que ho

viu en primera persona.

Als hospitals abunden els pacients de força edat, als quals moltes vegades la vista no els respon com voldrien. Menjar-se un peix a cegues, o sense veure'l bé, és molt perillós, llevat que els donin un ja sense espines. Per netejar-lo de manera eficaç fa falta tenir una vista normal i, per descomptat, poder usar lliurement totes dues mans.

Que aquesta és una altra, perquè quan un ingresa en un hospital allò que solen fer-li primer és obrir-li una via per passar-li sèrums i medicacions, via que, amb moltíssima freqüència, s'obre en el dors de la mà. Ja tenim una mà pràcticament inútil, el que fa més difícil encara poder netejar amb garanties un tros de peix. Vist allò vist, i sobretot vista la contumàcia en les espines en la dieta hospitalària, un podria pensar que és impossible, o almenys difícilíssim, solucionar el problema. En absolut: només cal voler. Es tracta, diguem, de donar als interns el tractament que es dona a casa als petits. Naturalment, no estic proposant que una infermera vagi llit per llit netejant peixos; era el que els faltava.

No. Només proposo que el peix arribi al malalt sense espines.

Poden treure-les a la cuina, per descomptat; es pot dir que és una feinada si el nombre de racions és elevat. Ho accepto. Però avui tenim a la nostra disposició al mercat una pila de preparacions de peix ja sense espines –filets, lloms, palets, etc– que resoldrien perfectament el problema. I no crec que les grans empreses del sector tinguessin gaires inconvenients a tancar acords amb els centres hospitalaris, que són potencialment uns clients molt interessants.

Al cap i a la fi, no es tracta més que de fer en un hospital el que ja fem en una escola. I, sobretot, d'evitar riscos innecessaris. No ho sé per experiència pròpia, però estic raonablement segur que als hospitals dels Estats Units, on a la mínima un pacient els posa una demanda astronòmica, no apareixerà una sola espina en els peixos que formin part de la dieta dels interns. Per si de cas.

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

Massegur
professional per professionals

- 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.

mes

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