

El vi Pagès & Entrena

Gran Reserva 2005



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

Elaborat amb les varietats clàssiques penedesenques, preferentment xarel·lo amb macabeu i parellada. Criança de 35 mesos a la cava, pel que es pot considerar un cava gran reserva. Clarificació i degorjat manual i sense sucre afegit, o sigui un autèntic brut nature. És un cava absolutament artesanal elaborat per l'empresa com a homenatge a Joan Pagès Gabarra, primer membre de la família que va dedicar la seva vida al món de l'enologia. Recomanat per degustar durant un àpat tant amb peixos com amb carns salsades. Contrastat amb galtes de vedella amb salsifins. És un dels pocs caves que posen la data de degorjat a l'etiqueta.

El celler elaborador: Caves Pagès Entrena S.A., fundades l'any 1987, situats a Sant Jaume Sesoliveres, al municipi de Piera (Barcelona). Recomanem una visita a les caves, on es poden comprar tots els seus productes, amb bona relació qualitat preu.

Truites i truites

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Vagi per davant que sóc un escèptic respecte a les enquestes i que, com a periodista, lamento que gran part de la informació que faciliten els mitjans estigui composta per sondejos, percentatges i estadístiques; però, pel que sembla, les coses són així i no hi ha cap assumpte sobre el qual no se'ns proporcioni una enquesta amb els resultats expressats, naturalment, en percentatges.

Llegeixo que Coca-Cola ha elaborat una enquesta, via Internet, per descobrir quin és el plat favorit dels espanyols. De 1.700 respostes –usem nosaltres també els percentatges: poc més del 0,04 per mil de la població espanyola– es desprèn que aquest plat que els espanyols preferim a qualsevol altre és la truita de patates. Més exactament, la broqueta de truita.

Però una broqueta de truita no és un plat: és un pisolabis, un aperitiu, una cosa que es pren al bar de la cantonada. Una truita de patates és alguna cosa més complexa. Intentarem explicar-nos.

Hi ha, fonamentalment, dues classes de truita de patates: la que espera el client a les barres de bars i cafeteries, i la que el client ha d'esperar a les taules dels restaurants i cases de menjars. Són, necessàriament, diferents. Diu l'enquesta que els espanyols prefereixen que la broqueta sigui d'una truita poc feta, greixosa i amb ceba. Bé; la ceba ajuda a mantenir la sucositat en una truita que es passarà un temps exposada en la barra; el gruix depèn de cada autor, però l'assumpte de «poc feta»...

Una truita amb l'ou poc cuinat s'ha de consumir acabada de fer, per evitar possibles problemes. No oblidem, tampoc, que en molts establiments les truites no veuen l'ou més que en la il·lustració de l'envàs de la gemma pasteuritzada que forma part de la truita, seguint les normes en vigor. Clar que hi ha encara molts llocs en els quals la truita per a broquetes es fa amb ou, diguin el que diguin les autoritats sanitàries. Normalment són llocs en els quals la truita espera, sí, però molt poc: contínuament surten truites de la cuina.

Però anem amb les altres truites, les que no es de-

manen per broquetes sinó per peces. Les truites per les quals un espera pacientment assegut a la taula. Aquí sí que és factible que l'ou estigui poc quallat, fins i tot gens quallat; la ceba no li fa cap falta, ja que la sucositat la posa el mateix ou. I es consumeix als pocs minuts d'abandonar la paella.

I això ens porta a un altre capítol de l'enquesta: on es fan les millors truites de patates. Els enquestats elegeixen Andalusia, Madrid i Catalunya... que, si no m'equivoco, són les tres Comunitats Autònomes més poblades d'Espanya i en les quals, consegüentment, hauran estat més els ciutadans enquestats: qüestió de probabilitats.

Sincerament: m'encanta la truita de patates, i l'he menjat molt bona pràcticament a tot Espanya, i parlo ara de les broquetes. D'altra banda, vaig tenir la responsabilitat de col·laborar amb Rafael García Santos en els seus campionats d'Espanya de truites de patates, i he buscat, i trobat, per tot Espanya truites dignes d'acudir al concurs que fins l'any passat es disputava al Kursaal donostiarra. Vaja, que porto a sobre bastants truites.

A LA MANERA GALLEGA

De manera que trobo a faltar una referència a les truites gallegues. Compte: aquí no parlo de la truita en broqueta, sinó de la truita en peça. Les truites de patates que es fan a Betanzos o a la Corunya són extraordinàries... sempre que a un li agradi l'ou molt poc fet, pràcticament líquid; són, deiem fa anys, patates fregides en salsa de gemma d'ou. Truites per consumir acabades de fer.

En fi, que no està malament que la truita de patates, plat espanyol on els hagi, sigui un dels favorits dels nostres compatriotes.

Però deixin-me que al final també aflori el meu escèpticisme sobre aquestes coses i em preguntí si el resultat hagués estat el mateix si a aquells que van votar per la broqueta de truita se'ls hagués preguntat, a continuació, si la prefereixen a una ració de pernil ibèric. Vostès... què creuen que hagués passat?

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

Massegur
professionals 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