

Brut Rosé

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès



Atractiva presentació d'un modern cava elaborat al 100% amb la varietat de raïm negre Pinot Noir. Vuit hores de maceració del most amb les pells per donar-li l'atractiu color rosat viu, que ressalta amb l'ampolla transparent. Aroma de fruita vermella, de cirera i maduixa de bosc. En boca, interessant i provocador sabor tropical que recorda el mango. Molt adequat com a aperitiu ben fred, i també amb plats senzills de primavera i amb postres de fruita. Un cava per sorprendre i quedar bé.

El celler elaborador: Caves Mont-Ferrant, situades a Blanes i fundades l'any 1865, són les més antigues de totes les que subsisteixen, i les més innovadores pels productes nous que continuament elaboren. Mereixen una visita. Per a més informació: www.girovi.cat.

El gest és, gairebé, maquinal: ens posen al davant un plat d'espaguetis amb una salsa a l'estil bonyès, això és, amb carn, i hi aboquem una generosa quantitat de formatge ratllat... El formatge ratllat és un company habitual no només de molts plats de pasta, sinó de sopes com la minestrone i totes les seves variants, i de coses tan característiques com la sopa de ceba a l'estil de Les Halles. Usem, també, formatge ratllat en molts plats, de pasta o vegetals, que acabem amb un cop de gratinador, per formar aquesta crosta tan agradable a la vista, però també al tacte bucal –textura– i al paladar.

És una d'aquestes coses en les quals a penes ens fixem, un d'aquests ingredients aparentment secundaris als quals no donem massa importància... però que en té. I és que hi ha molts formatges ratllats. Normalment, quan pensem en el formatge ratllat, l'identifiquem amb el parmesà. És natural: és italià, com la pasta. Però, sobretot, és un gran formatge, un dels millors formatges de vaca de pasta dura del planeta. Parlem, és clar, de l'autèntic *parmigiano-reggiano*, aquestes peces d'uns trenta quilos de pes, elaborades amb llet de vaca procedent de dues munyides diferents, però del mateix dia, madurat de 20 a 24 mesos i procedent de les províncies de Parma, Reggio, Mòdena, Bolonya i Màntua. És un formatge del qual ja en parla Boccaccio al segle XIV.

Aquests dies circula per les televisions un anunci que qualifica de «pijo» un altre formatge important, el *grana padano*. S'assembla a l'anterior, però no és el mateix. I, si tenim en compte el que s'entén per «pijo», el *grana padano*, en imitar el *parmigiano-reggiano*, entraria en la definició... si aquesta no fos aplicable només a les persones. En tot cas, l'anunci és força deplorable. El formatge, no, encara que no arribi al nivell del seu «parent».

El que és verdaderament important és que usem el formatge acabat de ratllar. En això passa com amb tantes espècies, amb el pebre al capdavant: les que ja vénen mòltes no són el mateix que les que es

compren senceres. La millor manera de gaudir d'un bon formatge ratllat és, naturalment, ratllar-lo un mateix. En un dinar de confiança, i de pocs comensals, pot fer-se circular la falca de formatge i un ratllador, perquè cadascú s'administri al seu gust; en un altre cas, el millor és ratllar prou quantitat just abans de seure a la taula i servir-lo en un bol –el clàssic és de fusta– del qual l'agafen els comensals.

La família del gruyère també s'hi presta molt. Recordin: el gruyère té ulls petits, i el dels grans forats és l'emmental. Té una diferència funcional molt clara amb el parmesà: el formatge italià, en fondre's, no forma fils; el suís-francès, sí, com sap bé tothom qui hagi gaudit d'una sopa de ceba o d'una «fondue», fils que donen lloc a una sèrie de situacions més divertides que molestes.

Tots els esmentats són formatges de llet de vaca; però també poden ratllar-se, i es ratllen, els de llet d'ovella, sempre que siguin de pasta dura, curats. Un plat tan conegut com els *spaghetti alla carbonara* es completa, si volem ser ortodoxos, amb formatge pecorino romà, no amb parmesà.

Hem parlat de formatges italians, francesos, suïsos... Es poden ratllar formatges espanyols? Sens dubte. Un bon maó, sempre que estigui ben curat, pot fer perfectament les vegades d'un parmesà; i, quant a formatges d'ovella, res impedeix ratllar un manxec curat, un idiazábal... Passa que ens agraden més aquests formatges per menjar tal qual, en falques, que per reduir-los a ratlladures, però donen excel·lents resultats.

El fet important és que els formatges siguin bons, que tinguin el seu DNI –tots els esmentats estan emparats per algun tipus d'IGP, que ha d'aparèixer al seu exterior– i, sobretot, que no se'ls ratlli fins a l'últim moment. Amb aquestes mínimes precaucions, el formatge ratllat deixarà de ser un element rutinari en els nostres plats i es convertirà en un factor important. I és que, a vegades, són els actors de repartiment, injustament anomenats «secundaris», els que donen categoria a una pel·lícula.

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
artículos 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