

Celler Trobat

Gran Reserva
Brut Nature



S'acosta Nadal i hem de començar a pensar amb quin cava regarem les nostres taules familiars (o socials i professionals) aquest dies de festes i comiat de l'any. El cava Gran Reserva Celler Trobat Brut Nature ens ofereix la possibilitat de gaudir d'un producte elaborat a l'Empordà –no oblidem que avui més que mai hem de fer país–, d'excel·lent qualitat i que va obtenir molt merescudament Medalla d'Or de Catalunya en el Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 09. De color groc pàl·lid, amb aroma peculiar i agradable que denota una bona criança a les caves de l'empresa, a Garriguella. Cava modern i suau que destaca pel seu equilibri i suavitat. Molt apropiat per a tot l'àpat i també com a aperitiu. Bon maridatge amb el capó del Prat farcit.

El celler elaborador: Celler Trobat, ubicat a Garriguella, elabora productes amb excel·lent relació qualitat-preu. Els seus caves Brut Nature i Rosat Brut i el seu vi Amat Sauvignon Blanc també van obtenir guardons en el darrer Girovi i es va situar com un dels més premiats de Catalunya. Mereix una visita, durant la qual trobareu tots els productes a la seva botiga de venda al públic. Per a més informació: www.girovi.cat



Agustí Ensesa Bonet

Escola de Tastavins del Gironès

Blanca, vermella i...

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Els meus primers contactes amb la pesca d'alguna varietat de tonyina són plens de color i so i no van ser en absolut actius; tenien a veure amb la presència al port de la meua ciutat natal, a finals del mes de juny, per sant Joan o sant Pere, de la multicolor flota de vaixells bascos que recalaven a la Corunya al començament de la costanera del que llavors anomenàvem «bonítol». Als meus amics i a mi ens fascinaven els dipòsits en els quals bullia l'esquer viu, que crec recordar que es tractava d'anxoves: per aquell temps hi havia molta anxova, no com ara. La part auditiva es produïa un diumenge d'aquestes dates, a mitja tarda: la final de la Copa de futbol la disputava invariablement l' Athletic de Bilbao, que, no menys invariablement, la guanyava, cosa que motivava que els tripulants de la flota biscaïna fessin sonar a un temps les seves sirenes, que se sentien en tot el centre de la ciutat.

Molts anys després vaig assistir a la pesca, per l'antiquíssim i impressionant sistema de l'almadrava, de la tonyina vermella, en aigües de Barbate. Allà vaig veure com les grans tonyines vermelles eren especejades, ultracongelades i enviades a Tòquio sense necessitat d'arribar a la llotja. No tinc records sonors d'aquesta pesca, i els visuals, lligats a l'albada, es tenyeixen del vermell de la sang del bonic i gran peix. La tonyina que pescaven, amb ham, els pescadors de la meua infància era la tonyina blanca o bonítol del nord (*Thunnus alalunga*), protagonista de plats com el *marmitako*. Les que vaig veure capturar a l'almadrava gaditana eren tonyines vermelles (*Thunnus thynnus*), que es preparen de molt diverses i satisfactòries maneres.

La blanca i la vermella són les dues tonyines més consumides en fresc a l'Estat espanyol, i són les que es pesquen habitualment en les nostres aigües; la blanca, més que res al Cantàbric; la vermella, a l'Estret. Però hi ha més espècies de tonyina.

En general les tonyines tenen una carn deliciosa... encara que, naturalment, algunes siguin més delicioses que d'altres. Hi ha tonyines que són més

estranyes a les nostres aigües, que prefereixen mars més càlids, sigui l'Atlàntic, el Pacífic o... l'Índic, que era on pescava l'Alakrana. Es tracta d'altres espècies, com la *Thunnus albacares*, l'*Euthynnus pelamys* i la *Thunnus obesus*. La primera és l'anomenada generalment «tonyina clara», «yellowfin» per als anglosaxons, a causa del color groc de la seva aleta dorsal. La segona, tonyina llistada, deu el seu nom a les llistes longitudinals dibuixades a la seva regió ventral, mentre que la tercera fa honor al seu nom específic en ser més grassoneta, menys estilitzada, que la tonyina vermella. Les tres es destinen primordialment a la indústria conservera, en la qual totes apareixen etiquetades amb el nom comú de «tonyina clara».

Diríem que la clara –en realitat hauríem d'usar el plural, doncs ja veiem que es tracta de diverses espècies– és la tonyina de llauna per excel·lència. Hi ha, per descomptat, conserves de tonyina vermella, elaborades al mateix Barbate, i de tonyina blanca, generalment amb matrícula biscaïna, que són autèntiques joies de la nostra gastronomia, cas d'algunes conserves de ventresca en oli d'oliva. Les altres tonyines no arriben a aquesta categoria; també són més barates, és clar. Aquestes tonyines d'aigües càlides es pesquen al setge, envoltant-les amb una gran xarxa i hissant-les després a bord. Ja veuen que no és el mateix ni la tonyina, ni el seu hàbitat, ni la forma de capturar-les.

Podríem dir que la tonyina blanca ve sent alguna cosa així com la vella aristocràcia de les tonyines. Se li nota, sobretot, que segueix estiujeant al nord, al Cantàbric. La tonyina vermella és, si podem dir-ho així, més moderna, més nouvinguda, i elegeix la zona de l'Estret, el litoral gadità, on fa més calor. I les altres són uns autèntics «parvenus», que planegen les seves vacances fulletó en mà i, evidentment, elegeixen per passar l'hivern les illes Seychelles. No és per res, però... encara hi ha classes, que dèiem abans. També, com poden veure, entre les tonyines.

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.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