



Agustí Ensesa Bonet

Escola de Tastavins del Gironès

S'acosten les festes nadalenques i hem de decidir els vins que posarem a les nostres taules aquests dies. Qualitat, bona relació amb el preu i vins de casa. Una bona opció és el vi negre 5 Fincas, del celler Castell de Peralada. De color cirera intens, aroma d'expressió afrutada, mineral i amb notes de torrats i espècies. En boca és molt saborós, cremós i amb estructura potent i de llarga durada. Elaborat amb les varietats Merlot, Lledoner, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo i Cabernet Franc, procedents de les cinc finques propietat de l'empresa anomenades La Garriga, Espolla, Malaveïna, Pont de Molins i Garbet. És un plurivarietal amb bona criança en fusta americana i francesa durant un any i mig. Molt adequat per a plats de carn de tot tipus i sobretot amb pintada o capó del Prat farcit. Preu aproximat: 10 euros.

El celler elaborador: Castell de Peralada elabora extraordinaris vins negres entre els quals destaquen el Finca Malaveïna, ExEx, Gran Claustre, La Garriga, 3 Fincas, 5 Fincas i el vi d'elit Finca Garbet. Per a més informació: www.girovi.cat i www.castilloperalada.com.

Què pot tenir a veure l'òpera amb una cosa tan allunyada d'ella, almenys en teoria, com les aus de corral? Doncs... hi ha hagut sempre una relació més estreta del que un podria pensar si escolta el gens harmònic «cant» de gallines, galls dindis o ànecs o si recorda que anomenem «gall» la «nota falsa o cridanera que emet qui canta»; un gall és, en efecte, el terror d'un tenor. N'hi ha més: sempre s'ha anomenat «galliner» a la localitat d'un teatre que, en paraules d'un vell i estimat professor del meu Batxillerat, és «la que més costa», per la quantitat d'escalles que cal pujar fins a accedir-hi. És clar que les de galliner, localitats del pis més alt del teatre, eren les entrades més barates. Al galliner s'hi acomodaven els qui es consideraven verdaderament entesos i capços d'aplaudir o patejar una representació amb coneixement de causa.

Eren els anys de la *Belle Époque* a Europa, desapareguda amb l'inici de la guerra del 14. Als escenaris hi regnaven sopranos com l'australiana Nellie Melba o la madrilenya Adelina Patti. Autèntiques dives. I també per llavors, l'autèntic rei de la cuina europea era el francès Auguste Escoffier, a qui sembla que li agradava força l'òpera. En aquells temps era costum que els grans cuiners dediquessin les seves creacions a personatges rellevants, donant a un nou plat el cognom o el títol d'aquell a qui es volia homenatjar. Llavors, els plats naixien amb certa voluntat de permanència; ara, en canvi, els grans de la cuina es veuen impulsats a imitar els dissenyadors de moda i presentar una nova col·lecció, en el seu cas una nova carta, cada any, que ningú recordarà l'any següent. Creacions tan efímeres no compensa batejar-les amb noms il·lustres.

Però llavors es feia. I algunes coses perduraven, ja ho crec. És el cas del més famós plat dedicat per Escoffier a la Melba: els «préssecs Melba». No tenen res a veure amb les aus de corral: les postres, servides a la soprano després d'un exitós *Lobengrin* al Covent Garden, consistien en un cigne de gel entre les ales del qual una safata de plata oferia, col·lo-

cats sobre un llit de gelat de vainilla, uns préssecs coberts de puré de gerds i embolicats en un delicat vel d'ou filat. Espectacular.

Escoffier, dèiem, devia ser un bon aficionat, sobretot en els seus temps del Savoy londinenc. Entre les seves creacions, ara sí amb aus de corral, hi ha una pularda Diva, una altra Favorita, unes supremes d'au Verdi, les dues opcions –pularda i suprema– Adelina Patti i fins a tres creacions –supremes, pularda i foie-gras– dedicades a Gioacchino Rossini, el més «gourmet» dels grans compositors. En temps d'Escoffier es considerava que les supremes –el pit–, eren la part més presentable i millor d'una au, i que la pularda era –i potser ho continua essent– la reina de les aus de corral; per això el gran xef treballava amb aquests gèneres. Les receptes són complicades, sí, encara que en molts casos l'únic que varia és la guarnició. Per fer una pularda «Adelina Patti» calia saltar arròs en mantega, coure'l després en caldo i, fora del foc, afegir-i en pesos iguals tòfones i foie-grans en daus, a més d'una mica de salsa de carn. Omplia amb això la pularda i la coïa en un fons de vedella i au. Preparava a part una salsa suprema, partint de la reducció d'una *velouté* d'au a la qual enriquia amb nata fresca i acoloria i perfumava amb paprika rosa dolç; amb aquesta salsa omplia una plata ovalada, i com a guarnició servia fons de carxofa cuits i adornats amb puntes d'espàrrecs verds i juliana de tòfona, les dues coses lligades amb mantega. Senzill...

És clar que, en aquests anys, ni l'òpera, deixant a part el galliner, ni la cuina de mestres com Escoffier, estaven a l'abast de qualsevol. Eren temps en els quals els que vivien bé vivien molt bé, i els altres... bé, diguem que força menys bé. El magnicidi de Gavrilo Princip a Sarajevo, el 1914, i la guerra subsegüent, van acabar amb aquesta època que, no hi ha dubte, va ser bella per als que van estar en condicions de gaudir-ne. Els que no... ja se sap: amb sort, al galliner. Que, com veuen, té més a veure amb l'òpera del que podríem imaginar d'entrada.

LA BRASA DE QUART
RESTAURANT

- Especialitat en carns a la brasa
- Cuina casolana
- Esmorzars de forquilla
- Menú diari
- Plats a la carta

Ctra. Girona a Sant Feliu de Guixols, km. 3,3
Tel. 972 468 928 - 17242 QUART

Quart
Barcelona
VARIANT N-II
França
La Creueta
Acces Girona per c/ Enllaç Granit
Acces Girona per c/ Carme

Menú de Cap d'Any

- Assortiment de canapès
- Pastís de marisc
- Carrillada de vedella i gambes
- Sorbet de llimona
- Assortiment de torrons i polvorons
- Bossa cotilló i ball
- Vi, aigua i cava



Preu: 65 €