



## Agustí Ensesa Bonet

Escola de Tastavins del Gironès (amb la col·laboració del curs de tast de Porqueres)



**S**ingular vi blanc de l'Empordà elaborat preferentment amb garnatxa blanca i xarel·lo, amb aportacions de macabeu i muscat que li donen personalitat i caràcter. Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos mostra de la seva joventut. En nas, aroma po-

tent que recorda fruites blanques madures. Acidesa màlica ben equilibrada. En boca és incisiu, saborós i atractiu. Darrer regust llarg amb notes de cítrics. Molt adequat com a aperitiu fred i amb marisc cru; excepcional amb garotes del país. Un gran vi blanc de casa nostra per degustar aquestes festes nadalènques. Preu aproximat: 6-7 euros.

El celler elaborador: \*lavinyeta, ubicat a Mollet de Peralada és una creació de Josep Serra i Pla, un projecte jove fruit de la il·lusió d'elaborar vins de qualitat a l'Empordà. Vi certificat com a producció integrada. El celler ofereix visites guiades els caps de setmana. Per a més informació: [www.lavinyeta.es](http://www.lavinyeta.es).

**D**e tots els animals que poblen els mars segurament sigui el pop, després del tauró, el que hagi tingut pitjor fama al llarg de la història; se li ha atribuït la condició d'antropòfag, se l'ha fet fins i tot responsable de naufragis... El pop és completament innocent de totes aquestes acusacions, com sembla ara que el tauró, o almenys la majoria dels peixos així anomenats, tampoc és tan ferotge. Jo, de tota manera, cedeixo gustós el privilegi de nedar entre taurons als atrevits operadors de National Geographic o altres productores d'esplèndids documentals sobre la naturalesa marina. En canvi, trobar-me a l'aigua amb algun pop podria tenir, és cert, conseqüències fatals... però per al pop.

El pop és un animal tímid que té en la fugida i el camuflatge la seva millor defensa quan es veu atacat. Capaç de canviar de color i mimetitzar-se amb l'entorn, si no n'hi ha prou expulsa un raig del que anomenem «tinta», que enfosqueix l'aigua pròxima i li permet tocar el dos.

És un autèntic «gourmet»: li agrada sobretot menjar marisc. Crancs, llagostes, cranques, cloïsses... Com comprendran vostès, un animal que es nodreix d'aquestes exquisideses ha de ser molt bo. Ho és, però la seva estima no és universal: als anglosaxons se'ls fa difícil menjar-se un pop, mentre que als mediterranis i als japonesos els apassiona. Això sí, a cadascú a la seva manera. Ara, des de la irrupció a Occident del que tothom anomena «cuina de fusió», potser per no dir-ne pel seu nom –cuina japonesa–, les maneres culinàries del Japó han arribat fins i tot a les preparacions d'aquest saborosíssim mol·lusc a les zones on habitualment és valorat. D'aquesta manera, proliferen les presentacions, molt maques, això sí, en les quals el pop arriba en làmines que semblen tallades amb algun instrument quirúrgic, competint en gruix amb el clàssic paper de fumar. No és que el pop així sigui dolent, no, però... és menys pop.

Perquè una de les virtuts del pop, una de les coses que els seus partidaris aprecien més, és la seva textura: ha de ser resistent a les dents. I aconseguir-

ho és un art, perquè la carn del pop és dura, i abans de cuinar-la cal estovar-la. Fins fa alguns anys, això s'aconseguia mitjançant l'expeditiu sistema d'apallissar-lo, colpejant-lo contra les roques, o les escales del moll, si són de pedra. Avui no cal: n'hi ha prou de congelar-lo i, després d'un termini raonable, descongelar-lo per trencar les seves fibres i deixar-lo en condicions de ser un gran plat.

Que ho és. Un país gal·lec –a Galícia el pop, simplement cuit, tallat en rodanxes i amanit amb oli, sal gruixuda i pebre vermell més o menys picant és un dels plats més característics– deia, en tastar-lo: «No té ossos, ni pell, ni espines...! És tot carn...! I quina carn!». No perdin l'ocasió de comprovar-ho; però si demanen pop, que els donin pop, i no unes llesquetes marines. Respecte al com... Bé, el pop «a la gallega», que els gal·lecs anomenem «à feira» perquè és a les fires de bestiar on es prepara millor, és la fórmula més popular, però no l'única. A Madrid agrada força en vi-nagreta, fred; a Múrcia, el pop rostit...

Però proposem una recepta diferent. Es tracta d'un pop amb cigrons, recepta de pescadors del litoral mallorquí. Com a passos previs, descongelin un pop d'un quilo i posin en remull mig quilo de cigrons. Coguïn el pop; deixin-lo «al dente», perquè seguirà coent més tard. Tallin-lo en trossos d'un parell de centímetres. Coguïn també en aigua bullint els cigrons amb una ceba sencera, un cap d'all i una patata. Mentrestant, facin un sofregit amb una altra ceba, picada molt fina, en una paella amb mig got d'oli d'oliva. Afegeixin un pebrot verd, també molt picat. Quan la ceba estigui transparent, apartin la paella del foc per afegir-hi una cullerada de pebre vermell –millor agredolç– quan l'oli s'hagi refredat una mica. Quan els cigrons comencin a estovar-se, retirin de l'olla la patata, la ceba i els alls; pelin-los, i aixafin tot això al morter. Incorporin a l'olla aquest triturat, el sofregit i el pop, deixin coure deu minuts més... i llestos. Un vi negre amb cos li anirà de meravella a aquesta altra forma d'assaborir el calumniat i tímid pop de les nostres costes.

**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

Mapa: Quart, Barcelona, VARIANT N-II, França, La Creueta, Accés Girona per c/ Enllaç Gran, Accés 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 €