

Cava Mascaró

Brut Nature



Agustí Ensesa Bonet

Escola de Tastavins del Gironès

Medalla d'Argent al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girona 2009. Elaborat majoritàriament amb la varietat penedesenca Parellada, que li aporta aroma delicada, finor i elegància. Un 20% de la varietat Macabeu li permet una llarga criança de dos anys a la cava. És un Brut Nature reserva fresc, fruitós i amb bona acidesa. En no portar licor d'expedició, permet valorar el vi amb tots els seus matisos i expressions. És un cava de gran classe en estat pur. Molt adequat per degustar fresc com a aperitiu i brindis de celebracions i festes. Extraordinari amb un bon plat d'ostres d'Arcahon. Preu aproximat: 9 euros.

El celler elaborador: Caves Mascaró, molt conegut pels seus brandis catalans, elabora des de fa molts anys els seus caves, que no falten a les taules dels amants de caves del Penedès d'alta qualitat. Per a més informació: www.girovi.cat i www.mascaro.es.

L'au de l'Àfrica

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Passen els fastos gastronòmics nadalencs i postnadalencs i la pau torna al galliner, que portava dues o tres setmanes esvalotat; i és que, amb permís de xais, porcells, angules, llagostins i besucs, les reines de les taules en aquestes dates són les aus de corral... que, molt abans que es posés de moda el terme, eren ja protagonistes d'una autèntica globalització. Així és: portem mig mil·lenni consumint aus de corral originàries de quatre continents. Les gallines, amb tota la seva cort de pollastres, galls, pulardes i capons, són natives de l'Àsia, concretament de Bengala; els galls dindi, americans, portats a Europa des de la Nova Espanya; els faisans procedeixen de l'antiga Còlquida, una de les dues regions –l'altra era Iberia– en què els grecs dividien Geòrgia, aquest país esdrúixol –per caucàsic i per exsoviètic– dels confins sud-orientals d'Europa; i les aus menys freqüents, les pintades, tenen el seu bressol a l'Àfrica.

Faraona, anomenen a la pintada els italians; *Guinea fowl*, els anglesos; gallina de Guinea, nosaltres. Els grecs la van conèixer, com els romans, i la van apreciar. La veritat és que els grecs van tenir, a l'Europa mediterrània, les primícies de la gallina, del faisà i de la pintada; la del gall dindi va correspondre als espanyols. Els romans les van domesticar i van criar; però, qualsevol sap per què, les races domèstiques van desaparèixer amb l'imperi d'Occident, i no va ser fins al segle XV quan els portuguesos les van retrobar a la Guinea, quan van tornar a Europa. Durant molt temps se les va considerar aus ornamentals; però, seguint el camí iniciat pels romans amb les gallines, van acabar com a ornament de la taula més que del jardí.

Desaparegudes d'Europa, les descripcions que en van quedar van fer que molts pensessin que es tractava del gall dindi comú; però si la pintada no va tornar a Europa fins al segle XV, el gall dindi comú no va fer la seva aparició al Vell Continent fins a principis del següent. Eren pintades, i no galls dindis, les aus en les quals Artemisa va convertir les meleàgrides. El nom científic de la pintada fa honor tant al

seu origen geogràfic com el mitològic: Linneu la va anomenar *Numidia meleagris*. Ja hem vist per què això de *meleagris*; quant a *Numidia*, ve que era aquest el nom que els romans donaven a un territori nord-africà de límits força imprecisos, els reis dels quals a vegades van ser els seus aliats però que, generalment, van molestar prou Roma.

Bé, a mi m'agrada molt la pintada. Mai no oblidaré la que vaig assaborir a Ferrara (Itàlia) amb tòfona blanca, una memorable *faraona ai tartufi bianchi*, regada amb un esplèndid Brunello di Montalcino. No he tastat la molt antiga *faraona alla creta*, recepta que consisteix a embolicar l'au, amb plomes i tot, en argila i col·locar-la en un forat ple de pedres calentes, amb les quals també es cobreix; cuita l'argila, es trencava la crosta i apareixia l'au rostida i neta, doncs les plomes s'adherien a l'argila. Sembla que es fa encara a vegades, però usant un forn convencional.

A casa vam procedir de manera menys rústica. Vam netejar per fora i per dins una bonica pintada. Vam ratllar la pell d'una taronja, tenint la precaució que no estigués, com sol passar, encerada, i vam fer el mateix amb un trosset d'arrel fresca de gingebre. Vam untar l'interior de l'au amb aquestes ratlladures i el vam salar, afegint-hi una boleta del seu propi greix. La vam salpebrar per fora, i li vam tancar els pits, perquè no es torressin massa, amb uns talls de cansalada entreviada. La vam lligar amb fil de cuina per mantenir la seva forma, la vam ruixar amb un fil d'oli d'oliva i la vam instal·lar en una plata de forn. Tres quarts d'hora, aproximadament, en forn prèviament calent (200 graus) van ser suficients. Quan els sucus van començar a torrar-se, vam afegir un rajolí de xampany; podria haver estat cava, o vi blanc tranquil. A falta de deu minuts, vam retirar els talls de cansalada per acolorir els pits. Una vegada l'au fora de la plata, vam retirar el greix sobrant i flotant, vam colar la resta de la salsa i li vam donar brillantor amb un trosset de mantega. Vam portar a la taula la pintada amb la salsa en salsera... i va fer l'honor un magnífic Barón de Chirel (Rioja) del 2004. Un festí.

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

Massegur
professional 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