

Pla de Bages



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès



És un vi blanc de la DO Pla de Bages, molt afuïtat i atractiu. Medalla de Bronze al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2009. D'un bonic color groc, brillant i transparent. Aroma de fruita madura amb notes tropicals, saborós i golós. En boca és gras però no empalagós. Molt suau i amb persistència llarga

en boca. Elaborat amb les varietats Chardonnay i Sauvignon blanc, amb fermentació controlada en bótes d'acer inoxidable. Molt adequat per a peix i marisc. Excel·lent maridatge amb garotes de la Costa Brava, servit ben fresc. El celler elaborador: Jaume Grau-Vins Grau de Maians, situat a la carretera d'Igualada a Manresa, dins de la DO Pla de Bages, té com a objectiu des de la seva fundació, l'any 1885, posar a disposició del públic vins blancs, rosats i negres de la millor qualitat. I ho aconsegueixen plenament. Per a més informació: www.girovi.cat i www.vinsgrau.com.

Recordo un passeig amb el meu bon amic Antonio Vergara pel meu mercat favorit de tot Espanya: el Mercat Central de València, exemple per a tots els mercats del país. Ens trobàvem entre cargols per a la paella, anguilles vives i salaons quan un lloc va cridar la nostra atenció. Un lloc de marisc. La màxima atracció eren les gambes. «Ratlles de Dénia», resava el rètol. Tenien un aspecte tan incitant, una mida tan apetible, que va ser impossible sostreure's a la lògica temptació; al cap i a la fi, tornàvem a casa aquella mateixa tarda. De manera que vam adquirir mig quilo d'aquestes gambes. N'hi van entrar, justament, una dotzena... per la qual vam pagar 51 euros. És a dir: a quatre euros i quart la gamba, poc més de 700 pessetes per exemplar.

Una vegada a casa vam procedir a la coneguda investigació. Les vam coure, sense més, en aigua amb sal. Encara tèbies, ens vam abraonar sobre elles: no ens van decebre en absolut, és més, diria que fins i tot van superar les nostres ja d'entrada molt altes expectatives. Quin plaer! Suau, de carn consistent, amb tots els sabors del Mediterrani —els bons sabors, ja s'entén— als caps i aquesta noblesa inigualable de les seves «cues». Un menjar imperial, sens dubte.

Gamba de Dénia... El nostre col·lega i amic de la Vila Joiosa Lluís Ruiz Soler, que de gambes ho sap tot, assegura que al triangle que configuren Dénia, Eivissa i Santa Pola es troben les millors gambes; aquest triangle està solcat pel que seria la prolongació submarina del Sistema Ibèric, i s'hi deu trobar un plàncton extraordinari, a jutjar per la qualitat d'aquestes gambes. Gambes de les que solen anomenar-se —mal anomenades— «vermelles», ja que es tracta de la gamba rosada (*Aristeus antennatus*); la vermella-vermella (*Aristeomorpha foliacea*) és cada vegada més rara al mediterrani occidental, i viu més a les costes turques que a les espanyoles.

Gambes... Inútil buscar-les als textos clàssics. Si de cas, apareixen referències al llagostí, tant al *Libre de Sent Soví* com a l'*Ars Cisoría* de Villena o al posterior *Arte de Cocina* de Martínez Montañó. El 1611

apareixia el *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, de Sebastián de Covarrubias, en el qual la paraula «gamba», que l'autor assenyala com a italiana, té encara el significat de «cama». Hi apareix, en canvi, la veu «gámbaro»: «Mena de gambetes que a Itàlia anomenen gámbaros (...) Jo entenc haver-los donat aquest nom per tenir unes comes molt llargues, i de gamba haver-se dit gámbaro». *Gambero rosso* és, en italià actual, el nom de la nostra gamba.

En fi, ja s'ha dit que aquestes extraordinàries gambes rosades de Dénia tenen el seu millor i més noble final en una cassola amb aigua i sal; però se'n poden fer altres coses. Per exemple: decapitin i pel·lissis gambes, reservant caps i closques d'una banda i «cues», a les quals extrauran l'intestí, per l'altra. Per cert: això d'extreure'ls l'intestí, cosa que a molts cuiners els sembla innecessària, ja ho prescrivia Enrique de Villena, al segle XV, a l'*Ars Cisoría*: «los langostines quiten dellos con la mano sus conchas escamosas, e aquel nervio que va por las espaldas delgado». Aquest «nervi» és, és clar, l'intestí, que s'ha d'extreure sempre.

Netegin i piquin un porro, un gra d'all, una pastanaga i una ceba petita, i posin-les en una cassola amb una mica d'oli i sal. Quan s'estovin, afegeixin els caps i les closques de les gambes. Sofregeixin uns minuts, mullin amb una copeta de xerès sec, deixin reduir i incorporin un tomàquet en trossos, mitja fulla de lorer, un mica de julivert i una altra de safrà. Salpebrin. Quan el tomàquet comenci a estovar-se, cobreixin amb mig litre d'aigua i deixin fer-se tot durant 20 minuts. Colin bé el caldo.

Piquin en tiretes un pebrot verd vidre petit, el verd d'un ceballot i una pastanaga fresca. Sofregeixin tot això amb una mica d'oli en una paella; afegeixin uns 200 grams d'arròs, ja rentat; ho passem per la paella amb les verduretes i cobrim amb caldo. Al quart d'hora, afegeixin les cues de les gambes; deixin fer un minut, o poc més; deixin reposar-ho tot una estoneta, i... a la taula. Una meravella, nascuda d'una altra meravella: lògic.

· 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.

Massegur
professionals per professionals

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