

## El vi Torre del Veguer

Dolç verema tardana 2006



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**  
Escola de  
Tastavins  
del Gironès

**V**i procedent d'una selecció de raïms de Muscat de Frontignan conreades a la vinya Canal de Foix de la finca propietat de l'empresa al Garraf (Baix Penedès). Color groc pàlid i brillant. Notes de cítrics i fruites amb almívar, en boca és suau fresc, saborós i semidolç. Elaborat amb raïms sobremadurats de la varietat citada amb fermentació amb dipòsits d'acerinoxidable de 500 litres. Presentació amb ampolla i etiqueta molt elegant de 0,375 litres. Recomenat per postres i foie gras. El celler elaborador Torre del Veguer situat a Vilanova i la Geltrú ha obtingut amb aquest vi una puntuació de 92 punts a la Guia Peñín i se situa entre un dels 15 millors Cellers del Penedès. Per a més informació [www.torredelveguer.com](http://www.torredelveguer.com).

# Els musclos de Maigret

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

**U**na de les coses que vaig heretar del meu pare va ser una interessant col·lecció de novel·les del gènere policíac, que a ell li agradava molt. Novel·les de Conan Doyle, Agatha Christie, Erle Stanley Gardner, Georges Simenon... Les meves preferides, amb molt, eren les d'aquest últim, especialment aquelles el protagonista de les quals era el comissari Maigret.

Amb els anys m'he adonat que preferia Simenon no perquè el considerés millor que els altres, sinó perquè les novel·les de Maigret eren alguna cosa més que policiaques: eren, gairebé, literatura gastronòmica, perquè cal veure com menjava el comissari; res a veure amb la molt britànica dieta dels personatges de Christie o Doyle, inclòs el refinat Sherlock Holmes, o el Perry Mason del nord-americà Stanley Gardner. Quina fam dóna una aventura de Maigret... El fet dolent és que dóna una fam selectiva, que el porta a un cap a les mai ben ponderades receptes de la gran cuina francesa tradicional, moltes vegades a aquesta *cuisine du terroir* que és l'autèntica glòria dels nostres veïns.

Cada vegada que viatjo a París me les enginyo per prendre algun plat dels favorits del comissari, no sé, des d'un fetge de vedella a la burgesa a, com l'última vegada, uns pedrers de vedella amb múrgoles. Són, per a mi, plats amb història; pot ser que petita, però història al cap i a la fi. Per això l'altre dia, a Madrid, em va fer il·lusió que, sense avis previ, em possessin davant una *mouclade*, plat a base de musclos que Maigret assaboria en diversos dels seus casos. Són, per entendre'ns, uns musclos molt francesos, amb mantega, amb nata i amb escalunyes. El plat és clàssic de la Charente, a la costa atlàntica, zona en la qual es crien molt bons musclos, encara que no en corda, com aquí, sinó en pals de fusta; són musclos molt més petits que els gallecs, no omplen les valves, però tenen moltíssim gust.

Als musclos no se'ls dóna la importància que mereixen. Gairebé ni els considerem marisc, i ho són. La pràctica totalitat dels que trobem als mercats procedeixen de viviers; els musclos de roca són, ja, *rara avis*, a més que amb els mol·luscos bivalves cal tenir moltíssima cura i assegurar-se que han passat per la depuradora.

La forma més senzilla de gaudir d'uns musclos, a banda de «a l'estil naufragi de Juli Verne», és a dir, menjar-los crus, és obrir-los a la calor. Té els seus punts de refinament, si vostès volen: posin en la cassola, a més dels musclos -tots tancats: si hi ha algun obert, a les escombraries amb ell-, una copeta d'albariño i uns grans de pebre negre. Portin la cassola al foc i esperin que els mol·luscos s'obrin; si algun ronseja, a fer companyia en el cub als que es van obrir massa aviat.

Els francesos prefereixen la *mouclade*. A mi m'agrada molt. Hi ha diverses versions de la recepta; aquesta és tan vàlida com qualsevol. Netegin bé dos quilos de musclos, millor petits, eliminant bé les barbes. Esbandeixin-los en aigua unes quantes vegades. Posin en una olla gran un got de vi blanc -un Valdeorras aniria molt bé- juntament amb un *buquet garni* fet amb una mica de farigola, una fulleta de llorer i unes branquetes de julivert. Portin l'olla a foc viu i, quan trenqui el bull, afegeixin els musclos. Retirin-los quan s'obrin i passin-los a una altra olla. Facin bullir el líquid de la primera olla fins que redueixi una mica, colin-lo i reservin-lo. Piquin tres o quatre escalunyes i reofeguin-les en dues cullerades de mantega fins que insinuïn que volen prendre color. Afegeixin el caldo dels musclos i donin-li un bull. Tornin a colar-lo, passin-lo a un ençat i incorporin una culleradeta de curri i, si és el seu gust, una mica de caïena en pols. Afegeixin un decilitre de nata líquida. Donin-li un bull breu.

Batin dues gemmes amb un rajolí del caldo i dues cullerades de nata. Incorporin-les a l'olla i batin bé amb varetes, sense que bulli. Afegeixin els musclos, als que hauran deixat només la valva que conté el mol·lusc, i escalfin el conjunt, cuidant que no bulli perquè la salsa no es talli. Posin en els plats -fondos i calents- els musclos, banyin-los amb la salsa i serveixin immediatament. Un *godello* germà de l'usat a la cuina anirà molt bé; Maigret, diu Robert J. Courtine, bevia amb la *mouclade* un blanc de l'illa de Re, però ni és fàcil d'aconseguir ni crec que sigui millor que nostre *godello*. Brindin pel comissari i per Simenon amb el seu Valdeorras, i gaudeixin de la *mouclade*, la forma més francesa de menjar musclos.

PARK HOTEL \*\*\*\*  
SAN  
JORGE  
PLATJA D'ARO



## El vostre casament sobre el mar

Privilegiada ubicació, enclavada entres dues cales i envoltada de pins mediterranis amb magnífiques vistes al mar. És el lloc ideal per a la celebració del vostre casament convertint-lo així en un esdeveniment inoblidable.

Possibilitat de realitzar celebracions civils vora el camí de ronda.

Gaudeix del nostre aperitiu servit a la terrassa de l'hotel i de la sala amb vistes al mar sense columnes amb capacitat per a més de 200 persones.

Podeu elaborar el vostre propi menú; garantim productes de primera qualitat.

*Esperem la vostra visita sense cap compromís!*

Ctra. Palamós s/n · 17250 Platja d'Aro (Girona) · Espanya  
T. +34 972 652 311 · F. +34 972 652 576

[hotelsanjorge@hoteles-silken.com](mailto:hotelsanjorge@hoteles-silken.com) · [www.parkhotelsanjorge.com](http://www.parkhotelsanjorge.com)

