

El vi
Mas de la
Plana

Cloïsses clàssiques

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

2004



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

És un dels millors vins negres del Penedès i el que ha obtingut més premis internacionals del país. De color cirera fosca amb aroma potent i complexa amb notes de fruita madura. En boca és ben estructurat, sedós i atractiu. Records de confitura de gerds amb tenins madurs i ben integrats. Recomanat per plats de caça i formatges semicurats. Elaborat amb la varietat cavaernet sauvignon d'una vinya de 29 hectàrees situada a Pacs del Penedès (preu aproximat 45 euros).

El celler elaborador: Miquel Torres S.A., situat a Vilafranca del Penedès i fundat el 1870 és prou conegut per l'extraordinària qualitat de vins que elaboren.

Per a més informació: www.torres.es

Fina o bavosa? Al natural o a la marinera? Certament, hi ha més tipus de cloïsses que les citades, com hi ha moltíssimes més maneres de gaudir-ne que les esmentades; però, en línies generals, són les més esteses i, segurament, les de major estima general. La cloïssa és un mol·lusc lamelibranqui o bivalve, de la família dels venèrids, paraula que ens porta automàticament a pensar en Venus... encara que en el famós quadre de Sandro Botticelli la deessa no sorgeixi d'una petxina de cloïssa, sinó d'una vieira. Deixant la zoologia i la taxonomia per recalcar en les més senzilles aigües de la gastronomia, direm que la cloïssa –o almenys algunes de les seves varietats– és un dels mariscos més deliciosos que ens ofereix el mar.

Com apuntàvem, la cloïssa fina i la cloïssa bavosa són les dues espècies més apreciades i cotitzades. La primera és la que solem conèixer com a «cloïssa de Carril», en al·lusió a la localitat amb aquest nom a la ria d'Arousa. Viu enterrada en fons de tota mena, creix lentament i resisteix molt bé la dessecació i les variacions de salinitat de l'aigua; vaja, que viatja bé. Pot assolir una mida considerable, de fins a 7 centímetres; per ser comercialitzada ha de mesurar, almenys, 4 en el seu eix més llarg. La cloïssa bavosa s'enterra una mica menys que la fina. També és molt més sensible a la dessecació, és a dir, que no li agrada molt viatjar. Creix abans que la seva cosina, però menys: al màxim que arriba és a superar els 5 centímetres. A diferència del que passa amb la fina, amb unes valves que presenten un reticle quan les línies concèntriques es creuen amb les costelles radials, en la bavosa aquestes costelles són molt menys perceptibles. La seva carn, això sí, és més tendra que la de la cloïssa fina, i les seves valves pesen molt poc, per la qual cosa el seu rendiment és molt bo.

Hi ha més cloïsses, entre elles la rossa, la japonesa, l'anomenada cloïssa i algunes altres, però totes empal·lideixen davant la qualitat de les dues citades anteriorment. Recordin que les han de comprar vives, això és hermèticament tancades, i que és molt convenient mantenir-les unes hores submergides en aigua amb sal, o esteses en una safata i tapades amb un drap blanc mu-

llat cada vegada que faci falta amb aigua salada, perquè elles mateixes s'alliberin de la terra que poden contenir; menjar terra és una cosa molt desagradable, encara que vingui amanida amb cloïsses, escopinyes o bolets.

Per menjar-les al natural haurà d'eleger-les de bona mida, i obrir-les amb certa habilitat; en els restaurants, aquest treball li donaran fet i li portaran la seva mitja dotzena, o la seva dotzeneta, sobre un llit de gel. El normal, encara que els ultraortodoxos reneuguin d'aquest costum, és posar a cada cloïssa un parell de gotetes de llimona; així, per la reacció del mol·lusc, ens assegurarem que està viu i no ens donarà cap disgust... a més que la combinació dels sabors de la llimona i el iode és d'allò més agradable.

Deixarem de banda l'ampli receptari creat per a les cloïsses, fins i tot l'observació de Joseph Cornide que «amb la seva carn es fa un excel·lent caldo, tan gustós com el de gallina», per ocupar-nos de les cloïsses a la marinera. Primera dada: hi ha tantes receptes com cuiners. Segon: la salsa és vermella, o pot ser-ho, pels efectes colorants del pebre vermell... perquè les cloïsses a la marinera no han de portar mai tomàquet. A mi m'agrada sense acolorir, en una versió que s'assembla més a la que Emilia Pardo Bazán va anomenar «llepa-llepa» «per la manera canina de menjar-les». De totes maneres, la fórmula que utilitzem treu i posa coses. Per començar, i quan les cloïsses es troben en estat de revista, les posem en una cassola amb mig gotet d'aigua i una fulla petita de llorer i les portem a foc fort, perquè s'obrin. Una vegada obertes, les trasvassem a una altra cassola i colem el líquid de la primera. En una paella amb oli verge, sofregim una ceba tendra i un all, picats molt finament. Quan la ceba s'estova prou, posem un rajolí d'Albariño. Deixem reduir i afegim l'aigua de les cloïsses i el suc de mitja llimona; després d'un parell de minuts, cobrim les cloïsses amb aquesta salsa; li fem un bull i espolvoregem julivert picat. Així preparades, calentes i acompanyades d'un bon blanc galleg, les cloïsses són un primer plat de festa. I és que, què volen que els digui, sota l'advocació de la deessa romana de la bellesa no hi pot haver res dolent.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITI'NS 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
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.

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