



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès



Medalla d'Or de Catalunya i Fulla d'Or de Girona en el XIV Concurs de caves i vins de Catalunya-Girovi '09. Elaborat amb les varietats Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah i l'imprescindible toc empordanès de la Garnatxa. Dotze mesos d'envelliment amb bóta de roure francès i hongarès seguit d'un repòs d'un any a les caves del castell. Atractiu color vermell rubí. Aroma suau, potent i neta. Notes de confitura negra i regalèssia. Apropiat per plats de carn salsada i estofats no massa condimentats. El celler elaborador: Castillo de Capmany ubicat a la població que li dona nom i propietat de José Luis Moll. Amb aquest guardó se situa com un dels bons vins empordanesos i amb una merescuda Medalla d'Or de Catalunya. Preu aproximat, 6 euros. Per a més informació: www.castillodecapmany.com

Durant molts anys, i molt especialment en els difícils temps de la postguerra, els consumidors associaven la xicoira amb el més difós dels succedanis del cafè. Avui hem deixat d'usar les seves arrels per a aquesta finalitat i gaudim de les seves fulles, sobretot en amanida però també en un altre tipus de preparacions culinàries.

En realitat, només diem xicoira a la varietat blanc-vermella de Treviso, a la qual els cursis diuen «radicchio» per la mateixa raó per la qual diuen «broccoli» al bròquil, que aporta un bell cromatisme a les amanides; entre nosaltres, la més coneguda i consumida de les xicoires és, segurament, l'escarola. I hi ha un altre tipus de xicoira que coneixem com a endívia. La paraula francesa –l'endívia té passaport belga– era «endive», però no sembla que l'actual nom castellà procedeixi d'ella sinó de la llatina que determina la seva espècie: «intybus».

El seu naixement va ser, d'alguna manera, accidental. A mitjan segle XIX, pels voltants de Brussel·les es cultivava molt la xicoira per dedicar les seves arrels a substituir el cafè. Un any, la collita va ser molt superior a l'esperat i al que es podia comercialitzar... i molts cultivadors van emmagatzemar les arrels sobrants, moltes vegades en estables, protegides del fred i de la llum. Al cap del temps, van veure que d'aquestes arrels brotaven unes fulles llargues, de color blanc groguenc.

Un mal any va fer que aquestes fulles arribessin al mercat de Brussel·les i, a falta d'una altra cosa, el públic les va acceptar bé. Van haver de donar-los un nom i es va elegir el de «witloof», que en flamenc significa literalment «fulla blanca». A partir d'aquí, el cultiu ja va ser intencionat, sempre en les condicions ideals de calor, humitat i, sobretot, foscor, ja que al contacte amb la llum les fulles verdegien.

L'endívia va arribar als mercats espanyols molt després i no es va posar de moda fins a la segona meitat del segle passat. El seu gust, amarg, va agradar; hi ha els qui, per mitigar aquesta amargor, li tallen la base. La forma de les fulles va fer que s'utilitzessin com a suport d'una pila de coses, a manera de canapè vegetal. I una recepta que va fer furor allà pels anys 70 o 80 van ser les endívies amb salsa de Rocafort.

Però, a més d'esfullar-les i amanir-les, amb les endívies es poden fer coses molt bones. Una de les meves receptes preferides és amb la salsa anomenada Mornay, que és una derivació, o complicació, de la beixamel. Una recepta, com veuen, d'una cuina que sembla haver passat de moda, una recepta, i mai més ben dit, de l'«ancien régime»... encara que només sigui pels noms dels ciutadans que hi apareixen: Philippe de Mornay, contemporani d'Enric IV que va arribar a ser considerat alguna cosa així com el papa dels hogonots; i Louis de Béchameil, il·lustre financer que va arribar a ser «maitre d'hôtel» de Lluís XIV i a qui deu el nom la salsa, sense que pel que sembla l'home fes gran cosa per mereixe'l –que el DRAE, en pla supercursi, inclou sota l'epígraf de «besamela» encara que tothom n'hi digui beixamel.

Abans –abans de l'arribada de les olles exprés– la preparació de les endívies portava el seu temps. Avui aquest artefacte facilita molt les coses, que vénen sent, més o menys, de la manera següent: un cop netes i rentades les endívies al raig, suprimit el tronc i, eventualment, les fulles exteriors, tallin-les pel mig, al llarg. Posin-les en una olla exprés amb un rajolí d'oli o, si volen ser fidels a Mornay i Béchameil, una mica de mantega, el suc de mitja llimona i mig got d'aigua. Tanquin l'olla i coguin-les de 4 a 5 minuts. Escorri-les bé i posin-les en una plata per gratinar.

Ara, la salsa: facin bullir mig litre de beixamel, a la qual afegiran 50 grams de formatge de Gruyère; remenin constantment, fins que el formatge es fongui. Apartin la braseria del foc i lliguin la salsa amb dues gemmes d'ou batudes amb una cullerada de llet freda. Escalfin la salsa suaument, batent-la bé, fins que estigui a punt de tornar a bullir. Fora del foc, afegixin dues cullerades de nata fresca. Ha de quedar consistent, però cremosa. Finalment, espolvoregin més Gruyère i una mica de pomesà i gratinin-les fins que la superfície quedi agradable i apetitosament daurada. Serveixin-les immediatament, calentones. Un bon vi blanc, amb una mica de fusta –un d'aquests excel·lents Chardonnays navarresos– els farà l'honor, uns honors dignes, seriosament, del mateix «ancien régime».



PERE AGUILAR
PORTES I AUTOMATISMES



25 anys al seu servei!!!

PORTES SECCIONALS <<<

**OBERTURA VERTICAL
MÀXIM ESPAI LLIURE**

MANIOBRA RÀPIDA I SILENCIOSA

**APLICACIONS RESIDENCIALS,
COMERCIALS I INDUSTRIALS**