

## El cava Cava Brut Nature

Giró Giró



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

**M**edalla d'or de Catalunya del XIV Concurs de caves i vins de Catalunya-Girovi '09. Color groc palla pàlid. Fina aroma que recorda la fruita confitada i amb notes d'àlies de bona criança, en boca és potent saborós i amb una equilibrada acidesa. Elaborat amb les varietats Macabeo i Perellada, bombolla petita i persistent recomanat com a aperitiu i per a tot l'àpat. Preu aproximat: 8 euros.

El celler elaborador: les caves Giró i Giró foren fundades l'any 1926, és una empresa familiar i artesana i estan ubicades a Sant Sadurní d'Anoia. Mantenen gran qualitat en tots els seus elaborats. Mereix una visita.

Per a més informació: [www.cava-giro.com](http://www.cava-giro.com)

**U**na de les poques coses que, a hores d'ara, és capaç de treure de polleguera aquest ja veterà cronista és que, en l'exercici del seu passatemp favorit, que és gaudir de la bona taula, li prenguin el pèl o, més exactament, intentin prendre-li. Fa uns dies estava assegut a la taula d'un restaurant, ben acreditat, al costat del mar. La consulta de la carta m'havia desinflat una mica perquè recordava temps millors, però un dels plats de peix em va tornar les esperances: lluç en salsa verda –deia literalment– amb escopinyes. Així que vaig demanar el lluç, a més d'una ampolla de Pazo de Señorans del 2007.

M'agrada el lluç, encara que no el col·loqui en el més alt dels altars; i m'agrada, sobretot, de tres maneres: arrebossat i fregit; en salsa verda o a la basca, després, i a la gallega, canviant com un semàfor del verd del julivert al vermell del pebre vermell. És a dir: m'encanta el lluç en salsa verda.

Que és un plat, segons tots els indicis, urbà i burgès, a més d'il·lustrat. Luis Antonio de Vega, en el seu *Viaje por la cocina española*, atribueix la fórmula a una dama bilbaína anomenada Plácida Larrea, que la posaria per escrit el 1723, regnant Felipe V a Espanya. Òbviament, el lluç en salsa verda, com el bacallà al pil-pil –que comparteix amb ell, segons una enquesta realitzada entre ciutadans bascos–, el caràcter de plat emblemàtic de la cuina d'aquesta terra, necessita un ingredient molt concret: oli d'oliva. Així que cal datar el seu naixement –el del bacallà al pil-pil és força posterior– al temps en el qual l'oli també s'imposa a les cuines del nord en detriment dels greixos animals.

En qualsevol cas, el millor lluç en salsa verda de la meua vida segueix sent l'últim que em van donar Juan Mari i Elena Arzak, i em temo que així seguirà sent perquè cada vegada que gaudeixo d'aquest lluç en el seu restaurant donostiarra em sembla estar tocant el cel no sé si amb les mans, però sí amb el paladar, amb aquesta salsa que és una obra d'art, aquest lluç que és una joia, aquestes cloïsses que són un luxe... M'apresso a dir que no esperava pas trobar-me una cosa així l'altre dia, però sí, almenys, una versió comestible. El que em van posar davant era, sí, un llom de lluç. Cuit.

A sobre, quatre escopinyes despullades de les seves petxines jugaven, en sec, a la brisca. El peix es recolza en quatre cilindres de patata cuita –molt poc cuita, diguem la veritat– amb la seva pell, que internaven les seves bases en un líquid –una salsa?– d'un color predominantment verd, més tirant a marró o a verd fosc, i perfectament líquida; vull dir que no era una salsa lligada i la salsa verda és, abans que res, una salsa lligada. Una salsa en la qual intervenen els mateixos suc i gelatines dels components del plat, el lluç, les cloïsses, els alls, l'oli, el julivert... fins i tot la farina, si n'usen un polsim per lligar la salsa malgrat que, allà pels temps del naixement de la «nova cuina», un dels crits de guerra del grup capitanejat per Arzak i Subijana era «La salsa verda no porta farina!», encara que després, en donar la recepta, es recordaven més del polsim de farina que la fatiga del canell remenant la cassola...

El plat que vaig haver de patir –la seva estructura palafítica va fer que em resultés fàcil menjar-me el lluç, tampoc creguin que emocionant, deixant incòlumes patates i salsa s'anunciava com a «lluç en salsa verda amb escopinyes». Anem per parts.

Lluç, ho era. D'escopinyes, n'hi havia. I a sota de tot hi havia alguna cosa, al qual podríem anomenar salsa, que era d'un color més semblant al verd que a qualsevol altre. Ara bé: d'això se'n pot dir lluç en salsa verda? Jo sostinc que de cap manera. El lluç «en» salsa verda és un plat en el qual tots els elements s'integren. El que em van donar a mi estava més desintegrat que el material fissil d'una bomba atòmica després de l'explosió. Cada cosa anava pel seu costat. Admetent, que és molt admetre, que a la salsa que portava aquest lluç se la pogués dir «verda», estaríem davant un plat de lluç «amb» una salsa verda. Mai, però mai, amb un lluç «en» salsa verda a la meravellosa manera que va imaginar, segons sembla, la senyora Plácida Larrea, va transcriure molts anys després la Marquesa de Parabere i executen com ningú Juan Mari i Elena Arzak. Això és lluç en salsa verda. El que em van donar a mi... una gasòfia. Encara sort que l'albariño, perfecte, va fer impossible que acabés traspalsat.



**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**