

El cava
Jané
Ventura

Blanc 2008



Jané Ventura



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès

Medalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 09. Vi d'aroma fina en la qual destaquen notes afruitades i potents amb records de cítrics, almívans i fruites exòtiques. En boca és saborós, atractiu, fresc i potent. Elaborat amb les varietats preferentment Xarel·lo i també Muscat Frontignac, Chardonnay i Malvasia de Sitges. Maceració peculiar del raïm que li dona la complexitat aromàtica espectacular que té. Recomanem degustar-lo fresc amb peixos i plats suaus.

El celler elaborador: Jané Ventura, celler fundat l'any 1914 situat a El Vendrell (Tarragona) i els seus vins estan dintre de la D.O. Penedès. Per a més informació, www.girovi.cat.

Cor de filet

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Fa uns dies, mentre prenia l'aperitiu a la barra d'un bon restaurant madrileny, una parella jove i elegant va preguntar amb curiositat a la cambrera que els atenia: «Si us plau, què és això que posa al menú?» La cambrera va llegir: «Turnedó». Ells van voler saber què era allò... però la noia no els va saber informar. No és estrany, encara que els professionals de sala «de tota la vida» puguin escandalitzar-se. L'estrany, en els nostres dies, és que en una carta aparegui un turnedó, que és la grafia original del tall de carn del qual estem parlant, i que no és res més que un dels que s'obtenia tradicionalment d'una peça sencera de filet de bou. Succeeix que, avui, si hi ha un tall de filet a la carta, s'anuncia amb aquest nom: filet, sense especificar d'on prové... encara que la majoria de vegades es tracti, efectivament, d'un turnedó.

Recordem el que deia una autora clàssica, la «Marquesa de Parabere», sobre els talls del filet. De cap a cua, de la peça s'obtenien –seguint el que deia l'autora– els bistecs, el chateaubriand, els turnedos, els medallons i els filets mignons. És a dir, cinc talls diferents. El més espectacular, per descomptat, el chateaubriand, que la Parabere defineix com «un enorme bistec de filet». L'assumpte d'«enorme» segurament podrà xocar als amants de les mitjanes de quilo i escaix, però parlem de filet, no de llom baix; un chateaubriand que es preï no pot tenir menys de cinc o sis centímetres de gruix... i hi ha qui el prefereix més gruixut. Jo crec que les mesures esmentades permeten cuinar-lo com és degut.

El turnedó és un filet més petit, tallat just darrere del cor del filet. Les seves mesures ideals serien entre sis i vuit centímetres de diàmetre per dos i mig de gruix. Ja veuen que, aproximadament, és el que els posen al davant en un restaurant quan demanen el que a la carta s'anuncia com a «filet»; a vegades n'hi diuen medalló, però el medalló pròpiament dit és més estret.

El clàssic dels turnedós era servir-los no a la graella, com els bistecs i els chateaubriands, sinó saltats en paella. La salsa o guarnició que els acompanya és la que els dona nom... i hi ha noms ben coneguts per a receptes d'aquesta carn: à la maître d'hôtel, marchand de vins, à

la bordelaise, Henri IV... però, sobretot, el turnedó Rossini, la creació del qual s'atribueix al compositor Gioacchino Rossini. Cal dir que ningú sap d'on ve el nom de turnedó, compost de «tourner» (donar la volta) i «dos» (esquena); no falten teories divertides, com la que diu que el majordom de Rossini donava el toc final al plat tombat d'esquena als comensals. La veritat: ni sembla «vero», ni resulta massa «ben trovato».

En fi, perquè alguna cosa gastronòmica es digui Rossini ha de portar fuagràs i trufa negra. El turnedó, també. Bàsicament, es tracta de saltar en mantega els turnedós, prèviament amanits; necessitaran entre dos i tres minuts per cada costat, segons com li agradin de fetes. Es col·loquen sobre altres tantes llesques de pa de motllo, sense crosta, tallat del mateix diàmetre que els turnedós i fregits en mantega a l'últim moment. Sobre cada peça de carn, una escalopa de fuagràs saltat en mantega i, sobre aquesta, dos o tres làmines de trufa negra (*Tuber melanosporum*). Desglasin la paella amb vi de Madeira –poden usar un bon Jerez– i napen la carn amb aquesta salsa. Poden complicar-la més, però no val la pena: per fer-se una idea cabal, i gaudir del plat, ja val així. Lògicament, hauran d'obrir un gran negre, però serà millor si és un negre de Borgonya o, sinó, de la Rioja, però a l'estil clàssic, més elegant que potent. També la recepta és clàssica, gairebé passada de moda... però molt bona, de veritat, amb sabors profunds.

En fi, alguna cosa d'això els vaig explicar als meus joves companys de barra. Em va agradar que, almenys per una estona, fossin conscients que amb la millor carn de bou es poden fer moltes més coses, i molt més bones, que una hamburguesa. I em va agradar que, encara que amb la grafia espanyolitzada per les bones –el Diccionari no s'ha pronunciat sobre l'assumpte–, la carta d'aquest restaurant se sortís de la rutina del «filet» i anunciés un «turnedó». La veritat: el filet tal qual sempre m'ha semblat una carn força insípida, mentre que els turnedós amb cognom il·lustre que m'he pres al llarg de la meua vida m'han agradat moltíssim; però és que, així, un menja alguna cosa més que carn: es menja una mica d'història.



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**