

El vi Perelada

Presentació



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

Espectacular i multitudinària presentació que tingué lloc el passat dilluns dia 4 a la Casa Llotja de Mar de Barcelona dels vins i caves Perelada i dels productes que comercialitzen: Champagne Pommery, vins La Chablisienne, Baron de Ley, Cvne, Felix Callejo, Pradorey, Valtravieso, Pedralonga, Cims de Porrera, Casa Gran del Ciurana, Ses Nines, Domaine Weinbach, Robert Mondavi i d'altres. Whiskys Bownmore, Auchentosan i també Yamazaki, Hakushu i Hibiki del Japó. Cognac Courvoisier, Oporto Rozes, Licors Baines i d'altres hi eren presents amb els seus millors productes. Tots els comercials, enòlegs, executius... i amics amb la família Suqué Mateu, Artur i Javier Suqué i Carmen Mateu departint i atenent personalment a tothom. Bona acció promocional en moments difícils i ben organitzat per LaGalli&Co. Per a més informació: www.castilloperelada.com

Pensant en Mèxic

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Fa pena veure que un país tan admirable en molts aspectes com Mèxic porta dies i dies ocupant les primeres pàgines dels diaris i les obertures dels informatius en ràdios i televisions; tots sabem que en aquests espais abunden més les notícies dolentes que les bones, i no són bones les que afecten al gran país nord-americà. Pensant en Mèxic, que no en la presumpta pandèmia, l'altre dia vam voler portar alguna cosa molt mexicana a la nostra taula. La cuina mexicana està considerada, amb motius, una de les més importants no ja del Nou Món, sinó del planeta; és una cuina, com totes, filla de molt diverses influències, però que ha mantingut moltes coses de temps anteriors al segle XVI.

De seguida ve al cap una «mola poblano amb guajolote»... però se'n va amb la mateixa rapidesa, per la dificultat que entraña la recepta: hi ha autors que esmenten fins a un centenar d'ingredients, molts dels quals no es poden trobar fora de Mèxic. Després pensem en el plat en el qual els mexicans han plasmat la seva bandera, els «chiles en nogada»: verd pels «chiles», blanc per la salsa de nou, vermell pels grans de granada; podria ser una bona idea. També la descartem aviat. Per a un europeu, la cuina mexicana abusa del picant. Un punt de picant sempre és agradable; que el picant ho arrasi tot, no tant. I no es tracta que a un li cremi la boca, sinó que el que hi ha sota del picant no té gust de res... encara que siguin els mexicans els qui afirmen que és la cuina espanyola –o la francesa– la que no té gust «de res». El dit dels «chiles» és perfectament vàlid per al coriandre: ho arrasa tot, però un parell de dies, a més.

La casualitat va voler que a casa hi hagués un parell d'alvocats en punt perfecte de maduració. Recordem al moment les amanides d'alvocat i tomàquet que havíem paladejat fa uns mesos a La Herradura, encantadora localitat de l'anomenada Costa Tropical de Granada, que és una zona en la qual es produeixen els millors alvocats de la Península... i vam establir el nostre pla. Molt mexicana, com veuran.

L'alvocat, naturalment, va venir d'allà. Els asteques n'hi van dir «ahuacatl», paraula que també pot valer per a «testicle», atenent a la forma del fruit... i a la seva fama d'a-

frodisíac, lamentablement infundada. Els argentins n'hi diuen «palta»... mentre que en diversos idiomes europeus el seu nom està relacionat amb els professionals del Dret: «avocat» en francès, «avocado» en anglès o italià... Sembla que els francesos, que portaven els seus alvocats d'Haití i primer en van dir «la bonne poire» –la bona pera–, a la qual es va aficionar molt Lluís XV, van decidir dir-ne «poire d'avocat» o pera d'avocat a causa del seu elevat preu. Al final, es va quedar en «avocat».

Bé, ja tenim el verd del pavelló mexicà. El vermell, naturalment, li correspon al tomàquet, un altre gran regal de l'antiga Nova Espanya. L'espanyol també recull en aquest cas la veu original, «tomat»; però convé matissar que amb aquesta paraula, i avui amb «tomàquet», els mexicans es refereixen als tomàquets verds, mentre que els vermells es diuen «jitomate», de «xictlitomatl».

A Europa manté el nom fruiter que se li va donar al XVI només a Itàlia, on es diu «pomodoro», derivat de poma d'or. Els francesos en van dir, al principi, «pomme d'amour» o poma d'amor, i els alemanys «Paradisapfel» o poma del Paradís... apel·latius tots dos que incloïen, evidentment, referències al suposat caràcter afrodisíac del pobre tomàquet, tan inofensiu ell...

Verd d'alvocat i vermell de tomàquet, ens falta el blanc. La cosa més immediata hagués estat picar cebes, que tan bé va almenys amb el tomàquet; però ens va semblar que era massa obvi, així que pensem en una altra cosa. Americana, per descomptat. Revisant el rebost vam trobar la solució: margalló. Vam obrir la llauna, doncs –per aquí no es troba de cap altra manera–, i passem a col·locar als plats la nostra amanida tricolor. Uns pètals de sal marina, un fil d'oli verge més dolç que picant... i, sense més requisits, a la taula.

Allà estava la bandera mexicana, juntament amb dos fruits inequívocament mexicans. I la combinació és deliciosa. Esperem que aviat tornin les aigües al seu curs, també a Mèxic, i que vagi desapareixent la pandèmia; però més que la referida a la grip la causada per l'alarmisme, el catastrofisme i el sensacionalisme del qual han fet gala tants i tants mitjans aquests dies. Vostès, ja saben: tranquil·litat... i bons aliments.



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**