

## El vi Garriguella

Criança 2006



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

**D**e color granat cirera intens. Aroma potent, atractiva que recorda la fruita madura i amb notes de fina reducció. En boca és potent, saborós, avellutat i amb notes de bona cria. Recomanat per carns salsa des i excel·lent amb un formatge manxec semicurat. És un vi que té el privilegi de portar com a marca el nom del poble que el produeix. Preu aproximat: 5,70 euros, cosa que el converteix en un dels vins de més bona relació qualitat preu dels vins de cria de l'Empordà.

El celler elaborador: la Cooperativa Agrícola de Garriguella, s'ha convertit en una de les més actives de l'Empordà. Recomanem visitar la seva agrobotiga, on es poden comparar a molt bon preu els vins que produeix i altres productes empordanesos tots els dies de la setmana, inclòs el diumenge al matí. Per més informació: [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat)

# Un punt d'alegria

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

**Q**uan a Primària o Secundària s'ensenyava geografia universal, vam aprendre que Caiena, amb majúscula i sense article, era la capital de la Guaiana francesa, el mapa de la qual apareix ara en els euros de paper. Amb el temps vaig aprendre que la caiena, en minúscula i amb article, era o podia ser l'espurna que alegra molts plats que, sense ella, es poden confondre amb la cuina per a convalsents.

Pebre de Caiena... Per descomptat, no és pebre. És un pebrot. Però hi ha molts llocs on es canvia el gènere i al pebrot se li diu pebre; una de les més picants experiències de la meua vida –gastronòmicament, quedí clar– me la va proporcionar un anomenat pebre de la Palma. Picava com si aquesta fos la seva única missió en la vida. Probablement ho sigui.

Altres experiències de picors bucal provocades van venir de la mà d'algun xile mexicà particularment embogit, de la paprika hongaresa el dia que vaig decidir, a Budapest, fer-me l'hongarès –mai tal fes– o, també, d'algun pebrot de Padrón trasbalsat. No temo el picant, però tampoc m'agrada massa que em cremi la boca i se'm quedin alfombrades les papil·les gustatives.

Per a la major part dels consumidors espanyols, la idea de picant la representa sobretot el bitxo. M'agraden els bitxos que escalfen la boca, però no fan cremar l'estómac, que són gairebé tots. Al País Basc mai deixo de gaudir d'aquesta broqueta omnipresent en les barres donostiarres anomenat *gilda* en honor de la pel·lícula del mateix nom de Charles Vidor, amb Rita Hayworth i Glenn Ford: era, per a les jerarquies de l'època, «verda i picant», com la broqueta. No ho veig jo així: les piparras –bitxos verds en vinagre– que acompanyen en la *gilda* a l'oliva i l'anxova em resulten més amargues que picants.

Els bitxos vermells, més o menys secs, són una altra història. Les usem per donar alegria a algunes coses, a coses ben consolidades: gambes amb all, angules a la bilbaïna, bacallà al pil-pil, besuc a l'esquena... Plats als quals, sí, donen caràcter i fins i tot color, però als quals ningú amb un paladar normal anomenaria picants. La veritat és que el llindar de la sensació picant és diferent en cada persona, per la qual cosa no hauríem de gene-

ralitzar.

El pebre de Caiena, o la caiena, sí que pica. Bé, a vegades no, i ens emportem un desengany. El seu nom genèric –pebre– ve de l'obsessió de Colom per trobar pebre, del de veritat, a les Índies Occidentals. Però és un picant, pel general, molt agradable, a vegades una mica impertinent, a vegades educadíssim. Dóna picardia, alegria, a moltes receptes.

L'altre dia, després d'obtenir al mercat un bonic rap de poc més d'un quilo, vam procedir a decapitar-lo, extreure de la monstruosa testa els bolets o *carrilleras* i els ossos més presentables. També vam separar l'os central de la cua i bona part de la carn d'aquesta, que vam reduir a dauets, com les *carrilleras*. Vam reservar tot això.

En una cassola vam posar oli d'oliva, en el qual vam sofregir un parell de grans d'all laminats i una ceba i un porro picats. Hi vam incorporar una caiena, per donar calor, i un fil de safrà, per donar color. Quan les verdures es van estovar, vam afegir-hi els ossos del rap, una fulleta de lloret i una mica de julivert. Ho vam mullar amb una copa d'Albariño, vam esperar un parell de minuts i ho vam cobrir amb uns dos litres d'aigua. Vam deixar que cogués tot uns vint minuts des que va trencar el bull. Així les coses, ho vam passar tot per un colador fi, prement bé per espremer al màxim els suc. Vam posar aquest caldo colat en la cassola, vam afegir-hi un grapat d'arròs bomba i, a falta de tres o quatre minuts perquè estigués, vam incorporar-hi els daus de rap. Vam exprèmer sobre el conjunt mitja llimona i unes gotes de suc de taronja. Hi vam tirar, finalment, un rajolí d'oli verge... i a la taula.

Tornem a la caiena: com més temps la tinguem al guisat, més picarà, de manera que si pretenem només un apunt de calor la retirarem abans d'afegir l'aigua, mentre que si el que volem és que piqui raonablement la deixarem fins a colar el caldo. Si volen més coloraines, afegeixin al costat del peix uns dauets mínims de pastanaga i carbassó. I aquí tenen vostès una sopa de peix per a adults. Li va com l'anell al dit un Rías Baixas, servit a vuit graus per beure'l a no més de deu. Ja veuran que bé li va la caiena a la sopa de rap.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·  
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

**Massegur**  
professionals per professionals

- 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:  
artículos 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.

**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