

El vi Pasconada

Tradició 2006



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

Elaborat a la vall de Fontanals prop de Falset i amparat per la prestigiosa DO Montsant, aquest vi negre de criança fruit de les varietats Garnatxa i Samsó amb un 10% de Cabernet Sauvignon que li confereix estructura és un dels bons vins negres de la zona. De color vermell púrpura amb aroma de gran intensitat que recorda la fruita vermella molt madura amb notes de vainilla i torrats. En boca és complex i potent. Molt saborós i amb gran persistència. Molt apropiat per plats de carns guisades i estofades. Excel·lent maridatge amb galtes de vedella amb múrgules. Preu aproximat: 11 euros. És obra del viticultor i elaborador Toni Ripoll a la finca Baronia d'Entença al camí de Fontanals a Falset (Tarragona). Finca singular on els vins són l'expressió d'un terreny excepcional. Modern celler adaptat al medi ambient amb respectes durant l'elaboració als processos naturals utilitzant la gravetat per evitar agitacions desmesurades. Per més informació: www.pascona.com.

Crestes: una altra cuina

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Els espanyols de la meua generació coneixíem Móstoles perquè al col·legi ens ensenyaven que havia estat el seu alcalde el que havia llançat el crit que va desencadenar la sublevació contra les tropes de Napoleó allà per 1808; això, i que era un poble de la província de Madrid.

Amb el temps, Móstoles va créixer i es va convertir en la tercera ciutat de les dues Castelles per nombre d'habitants, només per darrere de Madrid i Valladolid. Avui són molts els xavals que saben que existeix Móstoles, no per la guerra de la Independència, sinó perquè allà va néixer Iker Casillas. Però, entre les dues coses, quelcom va succeir. I va prendre la forma d'una cresta, per obra i gràcia de Josema i Millán, els inoblidables Martes y Trece.

Ja ha plogut, perquè el gag de la cresta de Móstoles, la que feia la mili a Móstoles, complirà el pròxim desembre ni més ni menys que un quart de segle: va ser en la nit de cap d'any de 1985. Moltíssims ciutadans que senten parlar de crestes i pensen a Móstoles, o en «Martes y Trece», els que recorden bé l'episodi, en la desapareguda Encarna Sánchez.

Crestes. Records de temps difícils, d'economies flaquejants... Menjar d'estudiants, viatjants de comerç, còmics i altres hostes de tantes i tantes pensions en les quals crestes, croquetes i mandonguilles estaven a l'ordre del dia, i no totes serien, segur, com aquestes meravelloses crestes «de res» que servia als seus allotjats els dijous la senyora Càndida en la pensió que regentava a Pamplona. Les crestes han estat, tradicionalment, solució d'urgència, aprofitament més o menys dissimulat de sobrees... Parlo, clar, de les crestes que feien plat, no de la versió «mini» que se serveix en còctels, aperitius, entremesos i altres saraus, que tenen un mos o, com molt, dos. Les crestes són més que una versió de butxaca de les empanades: tenen personalitat pròpia. I, si es fan bé, poden ser una cosa ben gustosa.

Si es fan bé... per fora i per dins. L'exterior és molt important: la coberta ha d'estar cruixent, però no trenca-dissa. El que és molt important és que aquest exterior estigui ben sec, sense rastre d'oli: poques coses són més

tristes que unes crestes greixoses, les que requereixen, per netejar-se els dits, mig paquet de tovallons de paper.

La massa per a crestes és de fàcil confecció; però avui dia tenim a la nostra disposició al mercat magnífiques masses ja preelaborades que donen molt bons resultats. Pel que fa al farcit... val gairebé tot. Les clàssiques són les de carn, les de tonyina en conserva, les de bacallà... però poden fer-se d'una pila de coses: verdures, mariscos, peixos, aus, carns i, evidentment, dolços: unes crestes de cabell d'àngel són una delícia. La veritat és que les crestes poden ser autèntiques delícies i accepten perfectament farcits imaginatius: poden fer-se crestes de fantasia.

El farcit d'unes crestes clàssiques pot ser anodí o tenir gràcia; tot està a posar-hi. Partim d'un quart de quilò de carn, posem que una mica més de vedella que de porc, que picarem a la cuina. A la paella, amb una mica d'oli, hi sofregim una ceba petita i un gra d'all, en els dos casos molt picats. Quan vagin perdent el seu orgull i insinuant una tendència a acolorir-se, hi afegim un pebrot verd, també reduït a dauets petits. De seguida, les carns. Donem unes quantes voltes i hi incorporem un tomàquet madur, desproveït de pell, també trossejat. Posem sal... i aquest toc: unes voltes de molinet de pebre, generoses; un aire de nou moscada, una mica de canyella, un xic de julivert picat... Deixem fer entre deu i quinze minuts: el farcit ha de quedar sucós, però més espès que clar: les taques d'oli de cresta en corbates, camises o pantalons són molt espectaculars. Una opció final és, acabat el guisat, posar-li una mica de formatge ratllat.

Així les coses, posem una cullerada de farcits en cada oblea, les tanquem donant-lis la forma semicircular i tanquem les vores mullant un poc la pasta i aixafant amb una forquilla, per formar les no menys clàssiques estries de tota cresta que es preï. Sense més, ben calentones, a la taula. El toc lleugerament picant i especiat les fa particularment agradables: demanen un negre lleuger amb el qual brindar, si es vol, per l'alcalde de Móstoles, per Iker Casillas i, per descomptat, per Josema i Millán.

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

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.

Masegur
professionals per professionals

mes

www.masegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@masegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@masegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@masegur.cat