



Dinars de Caça



22 DE GENER 2019



LA
VENTA

L'ÀPAT

L'àpat es conforma d'un plat únic i principal -Arròs de tords de La Alqueria- al qual complementen tres aperitius d'entrada -Albergínia en tempura amb fil de mel, Coca d'escalivada amb anxova del Cantàbric i Carxofes del Prat fregides- i finalitza amb un postres, el Soufflé gelat de taronja. Amb els cafès, unes trufes de xocolata.

ALBERGINIA EN TEMPURA AMB FIL DE MEL

PRIMER APERITIU

L'albergínia ofereix plats superbs, exquisits. Als Països de parla catalana els plats amb albergínia son nombrosos. Al nostre continent la recepta d'albergínia més antiga -farcida i perfumada amb marduix - apareix al Llibre de Sent Soví el s XIV. Receptes amb albergínia també apareixen a receptaris monacals del s XVIII i, posteriorment, al llibre La Teca d'Ignasi Domènech i a la Cuina Catalana de Ferran Agulló. L'albergínia, farcida, sempre havia estat un plat de festa, s'acostumava a fer els migdies de diumenge, a moltes cases particulars.

Avui, a La Venta, la prendrem com aperitiu, de la manera més simple: tallada a bocins allargats i daurada en tènue tempura.



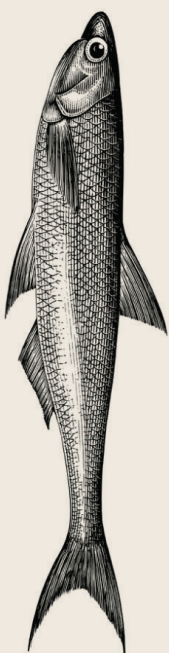
COCA D'ESCALIVADA AMB ANXOVA DEL CANTÀBRIC

SEGON APERITIU

L'escalivada és una preparació molt estimada a casa nostra. Per buscar-ne l'origen, com passa amb tants altres productes, caldria apel·lar a la raó de la geografia més llunyana.

L'escalivada es fa tradicionalment a la brasa i en aquest aperitiu es serveix damunt d'un rectangle de full recent fornejat i s'acompanya amb una anxova. S'amaneix, al moment de servir-la, amb un fil d'oli d'arboquina i sal. L'anxova que la complementa -de carn ferma i color marronós amb tons subtils propers al rosa- n'és comparsa ideal. Anxova i escalivada lliguen d'allò més bé. El full que serveix de base de l'aperitiu, delicat i cruixent, amb la rústega natura de l'escalivada conformen un resultat gustatiu equilibrat i esplèndid, selvàtic i, ensems, refinat.

La coca salada més vella i pròpia de casa nostra és la coca amb recapte de les terres de Lleida. Un dels recaptos més estimats n'és la samfaina. La que prendrem avui a La Venta també és una coca salada però feta amb full en lloc de pa de forner. Podríem dir que és una "petita i elegant coca amb recapte"? Potser és una mica agosarat però del que si estic segur és que si Marcel Proust l'hagués coneguda hauria dit d'aquesta coca que és una menja que omple de remembrances.



CARXOFA DEL PRAT FREGIDA

TERCER APERITIU

La carxofa és inseparable del paisatge de les rodalies del Prat, no sé si podríem dir-ne horta pratenca. És la prima donna dels cultius del Delta del Llobregat. La carxofa també es conrea molt en terres del delta de l'Ebre.

La del Prat -tendra i dolça- és molt estimada per la seva carn atapeïda, com de vellut, i el seu sabor intens i fresc. Per gaudir-la cal consumir-la poc després d'haver estat collida.

Avui, com a tercer aperitiu les prendrem tallades a fulls i fregides amb bon oli verge d'oliva. Recent fetes, i amb un punt de sal a darrera hora, son francament delicioses. També resulten un delit formant part d'una cassola d'arròs, com a protagonistes d'una truita -una truita de carxofes constitueix una menja tan simple com excel·lent- o bé, simplement, cuites a la brasa, just amanides amb oli i sal.

Fora del país son boníssimes les carxofes violetes de la Provença. I les de Sicília. A la Toscana, no us perdeu les carciofi alla giudia. Inoblidables les de l'horta de la Ribera, tocant Tudela: senzillament saltejades amb pernil, o formant part d'una minestra, la menestra de los cuatro ases, espàrrecs, pèsols, faves i carxofes.



ARRÒS DE TORDS DE LA ALQUERIA

PLAT DE RESPECTE

Els catalans som gent absolutament devota a l'arròs. Res ens complau tant com un arròs reeixit, res ens desil·lusiona tant com un arròs desafortunat.

D'arrossos n'hi ha tants com cuineres i cuiners hi ha a cada país. N'hi ha tants com combinacions versemblants d'ingredients es tenen a l'abast. De peix, de conill i pollastre, amb costella de porc i verdures, i tants més.

El desenllaç d'un arròs ve molt condicionat pel recipient en el que es cuina. Fet en cassola plana acostuma a ser un arròs per ser acabat al forn. És, per exemple, aquell arròs que al País valencià en deien "passejat" perquè antigament, quan a les cases no hi havia forns, la cassola es preparava a casa i, tot seguit, es traslladava al forn de la fleca del poble per acabar-lo al forn. D'aquí el nom d'arròs "passejat".

Hi ha arrossos arqueològics, episcopals, bucòlics. N'hi ha de ben senzills. I també n'hi ha de curiosos. A la Ribera del Xúquer feien un arròs de panses i cigrons, moniato o creilles. I a València, l'arròs dels Miquelets, que evidència que la resistència també s'exerceix des dels fogons. A Lloret, l'arròs "del paraigüer" i a Tossa, l'arròs "del mal temps" que era l'arròs que es feia els dies que degut al mal temps els pescadors no havien pogut sortir a pescar. I l'arròs familiar que molts tenim fixat en el nostre record que, sovint els diumenges, feia l'àvia o la mare.

Més o menys sec o caldós, fet sobre el foc o acabat al forn, un arròs constitueix un genuí univers de sabors. Deu ser gairebé impossible

trobar algú a qui no li agradi l'arròs.

M'agraden els arrossos no massa opulents. Tampoc massa enfarfegats. Un arròs substanciós no és necessàriament un arròs més bo. Serà un arròs més ric però no necessàriament millor. M'agrada que un arròs sigui saborós, però senzill, solt i lleuger. No perquè n'hi hagi "més", les coses surten millor. Quan la senzillesa és suficiència és quan la cuina esdevé completa, plenera. La claredat és important a la cuina. Molt especialment a l'hora de fer un arròs.

Com a brigadier d'aquest àpat he demanat a La Venta un arròs monogràfic. Concretament, un arròs de tords. El tord -ocellet emblemàtic apreciat arreu- en serà, doncs, el protagonista principal.

És un arròs fet en cassola fonda i guisat directament al foc. Parteix d'un sofregit i apareix davant el client com melós perquè, remenant-lo, el brou de cocció es va emulsionant subtilment durant el procés d'elaboració, un procés -el de fer un arròs- que requereix molta atenció. Tota la cuina requereix atenció però l'arròs, més. No es pot cuinar fent números. Les conseqüències seran catastròfiques. Igual que si fem números pensant en cuinar.

M'agradaria afegir que un arròs, tot i que habitualment ens quedi excel·lent, mai no surt genuïnament exacte. No hi ha dos arrossos concloentment coincidents. Ni fets pel mateix cuiner amb els mateixos ingredients. En cuina, i molt especialment en el món dels arrossos, aquella idoneïtat intuïtiva personal, aquell gest petit, inapreciable, que traspunta com per art de màgia de la traça del cuiner, pot canviar la saó, l'apogeu, la culminació o la perfecte bondat d'un plat.

Però bé, a part d'aquest primfilat comentari quedeu-vos primordialment amb la percepció primera que tinc del plat: serà una cassola d'arròs deliciosa. Estic segur que us encantarà.

COLOFÓ LITERARI DE L'ARROS DE TORDS

*“sobre un banc ben net davant la casa, seia l'àvia esmicolant
un pa que feia ver goig. Uns colomins i uns bells ocellets se'n
disputaven les engrunes, orgullosos, al seus peus.*

*Quan un ocellet, segurament tímid, hi sortia perdent,
l'àvia li allargava un trosset de pa per a ell tot sol alhora
que el consolava amb paraules amables i la incomprensió
i fogositat dels seus companys”.*

*Geremies Gotthelf
(1797-1854)*



SOUFFLÉ GELAT DE TARONJA

POSTRES

És un autèntic soufflé, però gelat, cosa absolutament inhabitual que el fa insòlit i excepcional. És inimaginablement lleuger i d'allò més refrescant, d'una flonjor i placidesa exultants. No n'hem vist cap d'igual a cap altre restaurant del món. Després de l'arròs de tords serà un postres perfecte.

El va crear el cuiner Francesc Forti, propietari del llegendari restaurant Racó d'en Binu, d'Argentona. Molts cuiners han intentat fer-lo igual però cap no ho ha aconseguit. Com a vells clients del Racó d'en Binu l'havíem menjat moltes vegades en aquella formidable casa on encara avui s'hi pot menjar.

L'amistat d'en Francesc Forti amb en Josep i en Lluís ha permès que avui el seu famós soufflé gelat de taronja es pugui menjar també, i únicament, al restaurant La Venta.



TRUFES DE XOCOLATA

PETIT FOURS

Dolços petits, lleugerament bonyeguts, fets amb xocolata, mantega i, a vegades, altres ingredients com un xic de nata, coberts habitualment de cacau en pols.

Si s'utilitza una bona xocolata son una autèntica gormanderia. Aquestes trufes estan fetes amb Valrhona que és una de les millors xocolates del mercat. Son petites, com un didalet, gents dolces i d'un sabor elegant i molt subtil.

La gent les demana com a postres per compartir, per acompanyar els cafès, uns digestius, o per fer la sobretaula. Dels petit-fours els francesos també en diuen mignardises, o sigui, "petites delicadeses". Habitualment, els petit fours acostumen a ser dolços variats però aquestes petites trufes complauen tant que es va decidir que els petit fours de La Venta fossin només petites trufes de xocolata.

*Carles Vilarrubí
Brigadier*





AMB L'IMPULS DE



Agbar