



Apat de Caça



14 DE FEBRER DE 2023

LA
VENTA



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

PREÀMBUL

L'acceptació que tenen cada any aquests àpats de caça que l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició organitza a La Venta, ens determina a donar-hi una continuïtat que quasi ha convertit aquesta trobada en una tradició.

Aquest d'avui ja és el que fa quatre i, en ells, com a president de l'Acadèmia, m'ha complagut -i enguany em complau- assumir-ne les funcions de brigadier.

Cada un d'aquests àpats de caça, malgrat mantenir una estructura coincident -la caça- cada any té una gènesi i una plasmació particulars. Són àpats a grans trets reincidents, en els quals estic segur que el propòsit dels amics de La Venta, davant de la primícia que comporta la modernor, és fer-ho cada any millor. Dic millor més que insòlit, que és, en definitiva, l'avenç més generós i fiable que pot aportar un cuiner en una elaboració d'un plat: no fer-lo desconcertant sinó fer-lo millor, únic para-pluja que alleuja al gourmet culte i versat de les inclemències del despropòsit, l'ensopiment i la banalitat. La cuina no necessita crosses. Es justifica per si mateixa. En els tres dinars anteriors vam poder gaudir del tord, de la perdiu i del cérvol com a protagonistes dels plats. En aquest d'enguany el protagonisme serà la perdiu, en l'arròs a la cassola, i de la daina -en substitució del cérvol- que acompanyarem amb tòfona i una salsa de vi de boira, noble, del país. Perdiu i daina de la Devesa La Alqueria de Medina-Sidonia.



Com a postres no faltará el suflé gelat de taronja. Com a aperitiu de benvinguda, prendrem unes lioneses de tòfona que se serviran dempeus mentre els convidats vagin arribant.

Cuina desxifrabla i geografia als plats. La cuina de caça és una cuina de gust càlid i emotiu que no concilia amb la vel·leïtat. Procurarem que tot surti exquisit.

Benvinguts tots!

*Carles Vilarrubí i Carrió
Brigadier i President de l'ACGN*



Perros en trailla, Goya



MENÚ

APERITIU

LIONESES DE TÒFONA

Corpinnat Torello Brut Nature 2016

PLATS DE CAÇA

ARRÒS DE PERDIU,
A LA CASSOLA

Vi Blanc, Abadal Nuat, D.O Pla de Bages

LLOMS DE DAINA,
TÒFONA,
SALSA DE VI DE BOIRA,
NOBLE, DEL PAÍS

Vi Negre, Abadal 3.9, D.O Pla de Bages

POSTRE

SUFLÉ GELAT
DE TARONJA

Corpinnat Torello Brut Nature 2016





Bodegón de caza, Mariano Nani

APAT DE CAÇA - 14 DE FEBRER 2023



APERITIU

LIONESSES DE TÒFONA

Alguns mots, tant en gastronomia com en qualsevol altra forma d'art, conserven sovint una part de misteri o secret, i els acollim tal com són sense preguntar-nos d'on venen. Què és una lionessa? És una bola petita de pâte chou, més lleugera que un bunyol de vent que, dolça o salada, farcida o no, es pot menjar delicadament amb els dits. Una doble cocció, capriciosa, però controlada, li proporciona volum, finesa i buidor.

La seva història data del segle XVI i s'atribueix a un pastisser italià que tenia la reina Catherine de Médicis. Inicialment, era una massa més rústica que l'actual, que posteriorment els grans cuiners francesos van afinar i enriquir.

Fer lionesses ben fetes és -jo diria- un art quasi proustià, com totes les elaboracions que ens traslladen a sabors de la infància. Sempre he pensat que tenen una forma semblant a la de l'avellana. I ja que és temporada de tòfona, se'ns ha acudit fer-les de tòfona.

PLATS DE CAÇA

ARRÒS DE PERDIU, A LA CASSOLA

De primer plat prendrem un arròs de perdiu a la cassola. Perdius provinents de la devesa La Alqueria, de Cadis. És, aquest, un arròs de secà, idíl·lic i colpidor. Un arròs que ansiegem que avui ens surti igual que el que aquests dies hem tastat.



La terrissa ha estat una matèria bàsica i essencial de la cuina catalana, una cuina impensable sense les olles, les cassoles i tants receptacles fets amb terra o fang, envernissats o no.

A pagès, el món de la cuina i l'alimentació sempre s'havia centrat en el fang i la terrissa: olles, cossis, gerres i cassoles. Les grans cassoles d'arròs, de guisats i rostits de Festa Major i, també, els més humils platets sempre s'han fet amb aquest material tan tradicional dels nostres Països Catalans.

Cuinar amb fang és un mos d'història que ens trasllada a la cuina dels nostres avantpassats, una cuina que mai no hauríem d'oblidar. Una cuina de fang. Una cuina de terra nascuda de la terra.

Al País Valencià diuen que un cuiner valencià sense una cassola de fang, o no és cuiner o no és valencià. Això, amb la mateixa fidelitat, ho podem aplicar exactament a les nostres cuineres i cuiners, a totes les cuineres i cuiners de la resta dels Països Catalans.

Delegem i frisem perquè aquesta cassola d'arròs de perdiu -un arròs mai surt igual del tot- us complagui a tots.



LLOM DE DAINA, TÒFONA, SALSA DE VI DE BOIRA, NOBLE, DEL PAÍS

Com a segon plat de caça prendrem un llom de daina, un plat de caça tant elemental com exigent.

L'acompanya una salsa -veritable preparació de festa- molt gormanda i, especialment, llaminera. Dic llaminera perquè l'hem pensada i feta amb vi dolç de boira, un vi blanc del Penedès.

Però també podria fer-se -sempre parlant de vins del país- amb una garnatxa dolça de l'Empordà, un vi dolç del Rosselló, una malvasia de Sitges, un ranci dolç del Priorat o del Bages, un vi de panses, de missa o un bon moscatell. Vi dolç? Doncs sí. Personalment, sempre he pensat que un bon vi dolç és una esplèndida base de partida per elaborar una salsa que acompanyi a la perfecció un llom de caça, sia cérvol, daina o cabirol.

La de la caça és una culinària carregada de passat que s'expressa sovint en elaboracions rurals i plats familiars, plats que les nostres mares i àvies elaboraven amb bondat i llestesa.

Ens hi hem mirat molt, a l'hora de fer aquesta salsa. El gust de la caça és net, concloent, madur. És llegendari en la seva essència, és una culinària que tempteja i exigeix al comensal.



Fem la daina per primer cop i, també, per primer cop, hem preparat aquesta nova salsa per acompanyar-la. A l'hora d'escollir ens ha mogut la intuïció. Esperem que agradi. I molt.

POSTRE

SUFLÉ GELAT DE TARONJA

És un autèntic suflé, però gelat, cosa absolutament inhabitual que el fa insòlit i excepcional. És inimaginablement lleuger i d'allò més refrescant, d'una flonjor i una placidesa exultants. No n'hem vist cap d'igual a cap altre restaurant del món.

El va crear el cuiner Francesc Forti, propietari del llegendari restaurant Racó d'en Binu, d'Argentona. Molts cuiners han intentat fer-lo, 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 es pot menjar.

L'amistat d'en Lluís Vinyes i en Josep Vilella amb en Francesc Forti ha permès que avui el seu famós suflé gelat de taronja es pugui menjar també, a La Venta.





La visión de San Huberto, Rubens



MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió – President
Carme Ruscalleda i Serra – Vicepresidenta
Joan Font i Torrent – Vicepresident
Rosa Mayordomo i García – Secretària
General
Ramon Agenjo i Bosch – Tresorer
Raül Bobet i Almenara - Vocal
Montse Folch i Munuera – Vocal
Toni Massanés i Sánchez - Vocal
Jordi Montaña i Matosas – Vocal
Valentí Roqueta i Guillamet – Vocal
Paco Solé i Parellada – Vocal
Elena Yepes i Evangelista – Vocal

Ferran Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Cristina Cabañas i Rodríguez
Josep Capdevila i Noguer
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Noguer
Comte De Sert
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M. de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Miquel Espinet i Mestre
Eugeni Fabregat i Mora

Luis Ignacio Ferrer i Figueras
Sergi Ferrer-Salat i Serra di Migni
Carles Gaig i Framis
Ignacio García-Nieto i Portabella
Gerardo García-Ventosa i López
Rosa Gelpí i Monasterio
Jorge Linati de Puig
Jaume Masana i Ribalta
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Jordi Peyri i Rey
Lluís Planas i Martínez
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Mario Rotllant i Sola
Josep M. Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llorinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa



CLUB D'EMPRESES



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició