

# Àpat de Caça

1 DE MARÇ 2022

LA  
VENTA



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició

## PREÀMBUL

*En aquest àpat de caça d'enguany, el primer dels plats serà un arròs de perdiu que substituirà, com a entrant, l'arròs de tords que vam prendre en les dues edicions precedents. El segon plat de caça serà un llom de cérvol acompanyat d'una salsa de vi de Madeira i tòfona, feta a mida per a complementar el llom de cérvol.*

*Pel que fa a l'aperitiu, l'albergínia en tempura substituirà la carxofa fregida de fa dos anys.*

*Com a postres repetirem el suflé gelat de taronja, unes postres que per la seva lleugeresa ens sembla idoni per finalitzar un àpat de caça.*



*José Moreno Carbonero*



## ALBERGINIA *en* TEMPURA *amb fil de* MEL

### APERITIU

*La paraula catalana albergínia ve d'al badingana [àrab clàssic]. És, per tant, un ingredient antiquíssim quines receptes més antigues conegudes són catalanes [Llibre de Sent Soví, s. XIV]. No és estrany, doncs, que en algunes llengües europees, la paraula que es fa servir per designar aquesta hortalissa vingui del català albergínia [aubergine en francès, i anglès].*

*Originària de l'Índia, la seva introducció a Europa es va produir durant l'edat mitjana i sembla que va ser a través dels àrabs. Des de llavors, se'n va estendre el seu cultiu a tot el mediterrani.*

*Avui, als nostres mercats hi trobem albergínies de totes mides, formes i colors: de color morat, blanc o barrejat, llargues, ovalades o rodones, petites o gegants.*

*Prima donna de les hortalisses, l'albergínia és un producte present en tota la cultura gastronòmica mediterrània, un producte estimat i proper a la natura, al paisatge i a la nostra geografia.*

*Prendrem l'albergínia en tempura [tècnica introduïda pels portuguesos al Japó en el s. XVI] mentre a la cuina s'acaben d'enllestir les cassoles amb l'arròs de perdiu. Se servirà tallada a trossets allargats com ens agrada prendre una tempura: amb dues petites mossegades, un conegut japonès em va dir una vegada que somniar amb tres albergínies és indicatiu de felicitat, un somni que evidencia la càrrega poètica d'aquesta humil hortalissa.*



## ARRÒS *de* PERDIU *a la* CASSOLA

### PRIMER PLAT

*Deu ser impossible ensopegar amb algú a qui no li agradi l'arròs a taula. Els arrossos que fan els amics de La Venta no acostumen a ser ni complexos ni massa plurals. Són monogràfics, gens barrocs. En fan de gamba, de cloïsses, de cargols... No són arrossos d'aquells en què hi ha de tot. Un arròs massa enredat esdevé confús. Avui serà de perdiu.*

*La perdiu, des de l'edat mitjana, ha estat un dels ocells de caça més estimats. Té una fructífera presència al nostre receptari. En la nostra edat mitjana, era molt més consumida que qualsevol altra au, llevat de la gallina. Se'n menjava molta perquè apareix en més receptes que el pollastre i el capó. Gaudeix de gran prestigi gastronòmic i ha donat lloc a receptes memorables: la perdiganya a la catalana -amb taronja agra- recepta nord-catalana lloada per Curnosnsky, a la manera de l'Alcàntara amb tòfona i foie gras, a la vinagreta o en escabetx, estofada, simplement rostida, o guisada a la cassola.*

*A Itàlia es fa al forn amb sugo di uva i, a França, la seva presència és sobretot a Occitània. Receptes d'aquesta cuina, com la perdiu amb cols, les compartim a Catalunya. Ocell de mida mitjana, es troba als camps de blat i altres zones seques, ronda les vinyes, els olivars i les zones de matolls. I menja de forma selecta: olives, raïms, llavors i cereals...*



*És un ocell molt present en la literatura. Segons la llegenda, la primera va aparèixer quan Dèdal, en un atac de gelosia, va llançar el seu nebot, Perdix, fora del turó sagrat d'Atenea. Conscient d'això l'ocell no construeix el seu niu en arbres i evita els llocs alts. De fet, nia a terra, és molt caminadora i als caçadors ens cal l'ajuda del gos per tal que aixequi el vol, un vol ràpid i eficient i amb l'ajuda d'Artemisa i una mica de fortuna aterri al nostre plat.*

## LLOM de CÉRVOL amb MADEIRA i TÒFONA

### SEGON PLAT

*En el bosc i la muntanya s'hi troben, descobreixen i cacen les coses millors que podem posar damunt d'una taula. Però els boscos, com el mar, es moren. Caldrà cuidar-los i respectar-los perquè només mentre hi hagi boscos hi haurà bolets, castanyes, tòfones, fruits i animals salvatges. El bosc ens ofereix algunes de les coses més riques que els qui estimem la gastronomia podem menjar. Només respectant-los podrem seguir-los gaudint. En el bosc i el mar hi ha la vida. Decididament, estimo el bosc.*

*Es diu que del bosc el cérvol n'és el rei. Possiblement, el seu brancom extraordinari el corona com a tal. I tan majestàtic com és en el bosc ho és també en el plat.*

*Hem començat l'àpat de caça amb un arròs de perdiu i l'acabarem amb un llom de cérvol amb una salsa de Madeira i tòfona. El cuiner hauria pogut posar castanyes o groselles -a determinades*

*salses pensades per a plats de caça, s'hi afegeix, per exemple, una gelea de groselles o altres fruites del bosc que hi lliguen molt bé- però ens ha semblat que amb aquesta salsa n'hi havia prou. La simplicitat ha de prevaldre.*

*El gust del cérvol és concloent i rellevant. Estic segur que, per la seva naturalitat aquest plat us complaurà gratament. Us encantarà. Un plat indeclinable en aquesta època de l'any.*



Jacopo Bassano



# SUFLÉ GELAT DE TARONJA

## POSTRES

*Aquest suflé gelat de taronja és resultat de la bona amistat i col·laboració dels amics de La Venta amb el cuiner Francesc Fortí. La idea de fer-lo fou a mitjans dels anys setanta en un restaurant francès on en menjar un excel·lent suflé calent se li acudí la idea de fer-lo gelat, cosa absolutament imprevisible i sorprenent. I aquest és l'encant d'aquest suflé perquè de suflés gelats, i tan seductorament esponjosos i sublims com aquest, no n'he conegut mai cap.*

*Un cop més, després d'un àpat de caça, considerem que aquest postre de gelat de taronja -flonjo, lleuger i molt agradable - serà el postre més apropiat per finalitzar un àpat de caça com el d'avui.*

*A cada àpat de caça que s'ha fet a La Venta, s'ha repetit algun dels plats de l'àpat precedent, per l'acceptació que va merèixer als assistents.*

*El cuiner, en fer un plat, l'ha de contemplar com si fos el primer dia que el fa. Amb la mateixa aplicació que es fa un plat nou per primera vegada. Tinc la convicció de què en la cuina, l'atractiu està, sobretot, en la millora del plat. Espero que aquest sigui el cas, avui també, després de tant de temps sense dinar plegats els amics de l'Acadèmia.*



Pieter Bruegel



# MARIDATGE

*El maridatge és la combinació perfecta de la beguda amb el menjar. El seu objectiu és fer gaudir d'un bon àpat. El maridatge es va començar a considerar en l'època moderna amb les següents fites.*

*Primer amb l'obra del francès Brillant-Savarin, advocat, polític i gastrònom, anomenada Fisiologia del gust, publicada a primers del segle XIX, on es posa amb ordre i urbanitat el menjar i es canonitza a l'apartat de begudes, els vins blancs per peix i formatges, i els negres per la carn.*

*Més tard al segle XX, l'enòleg Emile Peynaud, de Bordeus, va assegurar els fonaments de la nova manera d'elaborar vi. Ha estat el pare i el mestre dels enòlegs actuals, entre ells el famós Michel Rolland, qui va crear els principis importants de la degustació a la seva famosa obra el Gust del Vi.*

*El segle XXI, Ferran Centelles, antic cap sommelier del restaurant Bulli, director de la publicació actual de la Bullipedia del vi i representant a Espanya de la famosa crítica de vins anglesos Jancis Robinson, publica el 2016 ¿Que vino con este pato?, on ens posa al dia de l'opinió dels personatges mundials del vi més rellevants, així com el seu propi criteri, sent finalment que el que té per imperar als maridatges, és el gust propi, que en definitiva és una matèria totalment subjectiva, i que hem de respectar el gust de cadascú.*



Claude Monet



**MARIDATGE***PURE*

*Per acompanyar les albergínies en tempura proposem el cava Mascaró Pure reserva Brut Nature, parellada 80%, macabeu 20%, elaborat per l'Acadèmica Montse Mascaró a la seva finca Mas Miquel, Aiguamúrcia, Tarragona.*

*Color groc pàl·lid amb notes verdoses, bombolles fines. Expressió de fruita amb notes de llevats de la segona fermentació a l'ampolla. Sec equilibrat, llarg i agradable final. Producte molt apropiat per iniciar la trobada i recepció de tots els assistents per la seva frescor i lleugeresa.*

*ODA BLANC 2020*

*Costers del Segre, Penelles, Lleida, macabeu 50%, chardonnay 50%, elaborat per la família Cusiné, Celler Castell del Remei.*

*Corpulent, ric amb glicèric, untuós, fermentat i envellit amb fusta sis mesos amb roure americà i batonnage. Al nas, fruita madura i mineralitzat, amb boca torrada, poma al forn, pastisseria i llarg final.*

*Ens ha semblat ideal per combinar amb l'arròs de perdiu.*

*THALARN 2017*

*Costers del Segre, Talarn, Pallars Jussà, Lleida, 1000 metres d'altura aprox., Syrah 100%, 13,7°, elaborat per l'Acadèmic Raül Bobet, celler Castell d'Encús.*

*Color roig violeta, nas intens, notes de figues i pebre, llarg i complex, criaçna amb cups de pedra, inox i roure francès.*

*Hem de dir que aquest celler està ubicat amb un lloc màgic del Pirineu amb vistes sobre el pantà de Sant Antoni, compartint les ruïnes d'un poblet del segle XII dels monjos Hospitalers de Sant Joan, que van excavar a la roca nou trulls de fermentació que continua utilitzant actualment el Raül Bobet, en el cas d'aquest vi.*

*Aquest vi serà un gran company pel plat de cérvol. La seva força gustativa està al nivell de l'alta expressió i intensitat de les sensacions del cérvol, que es donen reminiscències del seu aliment quotidià, la vegetació intensament aromàtica dels nostres boscos. L'acidesa d'aquest vi ajuda també a compensar la untuositat d'aquest excel·lent plat.*

*Que el gaudiu.*

**Carles Vilarrubí**  
*President i Brigadier*





Francisco de Goya

## MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió, *President*  
 Artur Carulla i Font, *Vicepresident*  
 Carme Ruscalleda i Serra, *Vicepresidenta*  
 Joan Font i Torrent, *Secretari General*  
 Ramon Agenjo i Bosch, *Tresorer*  
 Montse Folch i Munuera, *Vocal*  
 Rosa Mayordomo i García, *Vocal*  
 Jordi Montaña i Matosas, *Vocal*  
 Valentí Roqueta i Guillamet, *Vocal*  
 Àlvar Sanclimens i Armengou, *Vocal*  
 Paco Solé i Parellada, *Vocal*  
 Joaquim Uriach i Torelló, *Vocal*  
 Quim Vila i Betriu, *Vocal*  
 Josep Vilella i Llrinós, *Vocal*  
 Elena Yepes i Evangelista, *Vocal*

Ferran Adrià i Acosta  
 Ricard Aixelà i Campanales  
 Alejandro Alcaraz i Sanz  
 Oriol Balaguer i Mestres  
 Raül Bobet i Almenara  
 Miquel Brossa i Real  
 Cristina Cabañas i Rodríguez  
 Josep Capdevila i Nogué  
 Magda Carlas i Angelats  
 Josep Casas i Febrer  
 Sara Castellví de Simón  
 Ramón Cierco i Noguier  
 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  
 Alex Jaumandreu i Patxot  
 Jorge Linati i de Puig  
 Montse Mascaró i Alemany  
 Bartolomé Masoliver i Roderas  
 Toni Massanés i Sánchez  
 Enric Medina i Delmonte  
 Josep Monje i Canut  
 Glòria Noguer i de Ferrer  
 Jordi Peyri i Rey  
 Lluís Planas i Martínez  
 Joan Ras i Sirera  
 Enric Ribera i Gabandé  
 Joan Roca i Fontané  
 Pasqual Roca i Riera  
 Mario Rotllant i Sola  
 Josep M. Sanclimens i Genescà  
 Jon Sarabia i Barrutia  
 Ramón Serra i Agut  
 Rafael Soriano i Llompарт  
 Albert Sumarroca i Claverol  
 Joan Tàpia i Nieto  
 Miquel Torres i Maczassek  
 Joan Uriach i Marsal  
 Jordi Vilaseca i Brugueras  
 Lluís Vinyes i Jordà  
 María Vives i R. de Hinojosa





## CLUB D'EMPRESES

---



Grupo  Planeta



**Damm**

