

# Girant **la truita**

**LITERATURA / Algú podrà dir que és entrar el clau per la cabota. Però que un cuiner com en Santi Santamaria s'arrisqui a recomanar llibres clàssics des de les seves receptes, és, pel cap baix, original.** text: Francesc Murgadas



**E**ls gastrònoms que no exercim des dels fogons d'un establiment sabem quan injustificada és la crítica genèrica que ens fan alguns cuiners professionals. I quant va ajudar en el seu moment a la gastronomia, que gent com Grimod de la Reyniere o Brillat Savarin, que tampoc no eren cuiners, possessin blanc sobre negre les seves reflexions. Serioses i gens interessades.

Per això, des d'aquest convenciment dels efectes beneficiosos de l'interdisciplinarietat, no podem fer altra cosa que saludar amb alegria el darrer llibre que ha coordinat Joan Maluquer i que publica Galerada.

SANTI SANTAMARIA ENTRE LLIBRES I FOGONS pot sonar, en primera instància, a divisme

d'un cuiner, donat que comparteix autoría amb Vicenç Villatoro, Josefina Salord, Assumpta Miralpeix i Joan Llenas pel que fa a les fotografies. Però cal reconèixer que el cuiner de Can Fabes, tot i les estrelles, ha tingut la valentia de donar la rèplica a tots els que han escrit de gastronomia des de fora dels fogons. Reinterpretant des de la cuina allò que els autors literaris catalans més reconeguts havien dit des del seu escriptori.

Perquè, a veure, algú sap com imaginava a "La pell de brau", Salvador Espriu aquell "escassísim xanguet que vàrem heure" i que, segons el poema, "avui a la paella xauxina a foc lent"?

## AS DE COPES

### Dos caves molt personals

En l'immens oceà d'elaboradors, marques i tipus de cava, força d'ells d'una inqüestionable qualitat i la majoria d'una classicitat a prova de calendari, no deixa de sorprendre trobar-ne alguns que sorprenguin agradablement per la seva capacitat de diferenciar-se i aportar noves sensacions organolèptiques. Cupatges diferenciats i llargues criances solen ser el secret d'aquests caves. Avui n'hem escollit dos que destaquen precisament per la presència del chardonnay i aquest procés d'envelliment en ampolla que depassa el que és habitual. Dos caves, però, molt diferents entre si però igualment recomanables.



**COLET ASSEMBLAGE Extra brut - Josep Colet - Pacs del Penedès (11,5% vol.)**  
55% Pinot Noir i 45% Chardonnay - Preu: 15'35 €. (Etiquetat en català).

*Agradable color pell de ceba que li aporta el pinot noir no decolorat "per imperatiu legal". Bombolla abundant i molt fina que provoca una lleugera corona. Al nas és diferent al cava clàssic: fruitós i divers, s'hi albiren notes de cirera, figa, pruna, fonoll, poma, pera sobre un fons de pastisseria i torrats. A la boca és sec i sorpren per la seva cremositat i l'explosió afruitada però suau i un carbònic perfectament integrat i agradable que es desfà a la boca i el fa especialment llaminer. Final llarg i lleugerament amarg és, sense cap dubte, un cava d'una gran personalitat. En funció dels seus atributs, no dubtem en clavar-li l'atribut de "butxaca petita".*



**ELISABET RAVENTÓS Gran Reserva Brut Millesime 1999 - Raventós i Blanc - Sant Sadurní d'Anoia (12,0% vol.)**

60% xarel·lo, 30% chardonnay i 10% monastrell. Preu: 16'40 €. (Etiquetat en català).

*Daurat suau i abundant i fina bombolla que remata en una corona discreta. Interessants aromes florals i a fruita tropical, codony, llimona i tons de vainilla damunt d'un fons a pa torrat. A la boca és gustós, cremós, amb el carbònic molt ben integrat i una lleugera acidesa que recorda la fruita verda i l'herba seca que el fa particularment agradable. Força persistent, és elegant, clarament diferenciat, alta personalitat i molt recomanable.*

## MARBRES Quasi

**TOT TIPUS DE CUINES DE DISSENY:**

Silestone, Quart Compac, Granets Nacionals i Importació.  
**VISITI LA NOSTRA EXPOSICIÓ**

Pol. Ind. St. Pere Molanta - Av. Mare de Déu de Montserrat, 52 - Olèrdola  
Tel. 93 892 53 56 - Fax 93 892 39 30 - e-mail: quasi@art-quasi.com



Artificial  
Alt Penedès