



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

De viatge: de Saragossa a Toulouse

La millor manera d'aprendre a cuinar és viatjar i recórrer món

Fa dues setmanes ja férem un petit tast del darrer viatge familiar que hem fet, i com cada any us faré, ara sí, el resum gastronòmic del viatge d'estiu. I és que la millor forma d'aprendre a cuinar (i aprendre qualsevol cosa) és viatjar i recórrer món. Descobrir nous sabors, idees, textures i formes de fer les coses i, com no, tastar, tastar i tastar: aquesta és la clau per a auto enriquiment gastronòmic.

La ruta fou Barcelona, Saragossa, Zarautz, Zumaia, Hondarribia, Biarritz, Bordeus i Toulouse, i a totes bandes la gastronomia sempre hi fou ben present.

Etap 1 (Saragossa)

Sens dubte el plat estrella de la gastronomia saragossana és el ternasco. Allà el tastàrem al Restaurant La Marula. El Ternasco d'Aragó és un xot alimentat amb llet materna i cereals naturals, el pes dels quals en canal oscil·la entre 8 i 12 kg. De fet és tan important la carn de xot a tota la comunitat autònoma que són molts els plats que el porten com a ingredient principal: caldereta, jarretes o les migas. També s'ha de destacar la ramaderia i la producció de làctics i formatges. A part de la carn també són importants les elaboracions amb verdures. Pel que fa al peix, i pel fet de no tenir costa, aquest majoritàriament està present en conserves i salaons. Així i tot destaca el bacallà a la 'zaragozana' i sobretot els peixos de riu com carpes o anguiles. Encara que no és el cultiu

principal, cal destacar que la província posseeix una certa producció d'oli d'oliva.

Sempre que vaig a qualche banda la rebosteria s'edevé un dels punt claus del nostre viatge i a Saragossa no havia d'esser menys. I per a remarcar-ne un, i per la meua inicial desconexió, destacaré uns caramels que els hi diuen «adoquines», molts d'ells decorats amb la imatge de la Virgen del Pilar.

Etap 2 (Euskadi)

Zarautz, Zumaia i Hondarribia foren les tres aturades en aquesta comunitat. I sens dubte el plat fort fou el dinar al Restaurant de Karlos Arguiñano. Un menjar equilibrat, perfecte servei i poder fer-ho tot amb les vistes espectaculars de la gran platja de Zarautz, literalment no te preu... bé, sí que en té; però molt asequible. <https://karlosarguinano.com/>

I de tot el menú, destacaré les postres, sobretot la Copa Eva: natilles, coulis de fruites i escuma de formatge tendre. Dolç acabament.

La gastronomia del País Basc és àmplia i variada, elaborada amb ingredients molt diversos, procedents del Cantàbric (peix i marisc) i de l'interior (verdures, hortalisses, cereals, carns, etc). Per això, el País Basc és la destinació de turisme gastronòmic per excel·lència. Les seves terrasses, les tapes, els pintxos, més d'una vintena d'estrelles Michelin i algunes de les millors escoles de cuina com la de Irizar, Leioa o la d'Alaia, fan d'Euskadi un referent. De fet, parlant de formació, podem trobar el Basque Culinary Center, una institució acadèmica pionera a nivell mundial. Integra la Facultat de Ciències Gastronòmiques i un Centre d'Innovació.

Etap 3 (Bordeus)

És entrar a França i ja fa olor a croissants, i és que aquest dolç s'esdevé l'ici-



ona de la gastronomia d'aquest veïnat país. Però si els croissants i França formen un binomi inseparable, els Canelés i Burdeus compleixen la mateixa aliança. El canelê és un dolç que no us podeu perdre a Bordeus. D'origen conventual, la recepta perdura i s'utilitza des del segle XIX a totes les pastisseries de Bordeus. Un tipus de bescuit molt humit i aromatitzat amb canyella. És tan famós que fins i tot en fan pasta. Una cosa semblant a una confitura de «pastisset». Tot s'ha de dir que costa un poc habitar-s'hi a la textura. Però si he de destacar un producte estrella dins les cuines i restaurants de Burdeus, sens dubte és el vi. I per a fer-ho us recomano encoratjadament que visiteu la Ciudad del Vi (Cité du vin) <https://www.laciteduvin.com/es>. Tota una catedral moderna dedicada al món de la viticultura, des del coneixement dels ceps i conreu de la terra fins a la cata i el servei a taula.

La visita mínima és llargueta, necessitau de 2 a 3 hores per a veure-ho tot, així que millor reservau mig dia per a aquesta visita. A més durant la jornada s'organitzen tallers i cates que allarguen considerablement la visita.

Com a curiositat National Geographic, al 2018, classifica aquest lloc al 7è lloc entre els millors museus del món. <https://www.nationalgeographic.es/photography/2018/04/los-mejores-museos-del-mundo>

Tampoc no heu de deixar de visitar tota la zona del Parc Natural del Medoc o la zona de vinyes Sant Emilion, les primeres vinyes patrimoni de la humanitat per la UNESCO.

Etap 4 (Toulouse)

Acabam el nostre viatge a la ciutat de Toulouse, agermanada de certa manera amb Sòller, ja que foren molts els sollerics i solleriques que emigraren a n'aquesta ciutat a muntar els seus negocis cercant un futur millor. Sobretot montaren tendes de queviures aprofitant el comerç entre el Port de Sòller i França a principis del segle passat.

De fet, Sòller destil·la un cert sabor francès de finals del segle XIX i principis del XX, quan el nouat modernista o art nouveau que magnífica la bellesa, la socialització de l'art i que els objectes més quotidians i vulgars tinguin un valor estètic rellevant. Aquest corrent vingué auspiciat per tots aquells sollerics que tornaren de França després d'haver-hi emigrat. La família Busquets de Fornalutx o la Família Serra de Sòller foren alguns dels que obrien tendes de queviures a Toulouse.

CUINA DE TEMPORADA:

Canelés

INGREDIENTS:

- 1 litre de llet sencera fresca
- 2 ous sencers, 4 rovells d'ou
- 280g de farina, 475g de sucre
- 50g mantega sense sal, 10cl de rom fosc
- 2 cullerades vainilla líquida, 2 beines vainilla

ELABORACIÓ:

- Infusionau la llet amb la mantega, el rom, la vainilla líquida i les beines xapades per la meitat al llarg. Quan bulli, aturau el foc i reposar 15 minuts.
- Bateu els ous i els rovells amb el sucre i els hi afegiu els interiors de les beines de vainilla. Les beines buides les tornau a la llet.
- Amb la llet infusionada i encara tèbia, abocau una cinquena part sobre la crema feta de sucre, vainilla i ou. Mesclau-ho bé, després afegiu tota la farina, mesclau i en estar tota la farina ben integrada ja podeu anar afegint la resta de la llet.
- La idea es abocar la llet molt calenta (però no bullint) sobre la mescla d'ou i sucre, perquè així la massa es precuinarà lleugerament (almenys els ous) i millorarà la final del canelê. Després deixarem reposar la massa durant 24 hores. L'endemà, mesclau bé la massa durant 2 minuts amb un batedor, per reintegrar bé la mantega.
- Posam el forn a 275°C (o al màxim si no tenim selector de temperatura). La cocció del canelê es fa en dues etapes. Una primera cocció molt calenta que segellarà la masa al motlle, després un poc més fluixa (250) cuinarà la massa per dins.
- Colau la crema i ja podeu omplir els motlles amb la massa fins a 1mm del límit. Pensau que la massa no puja. Millor motlles metàl·lics, ja que per a millorar la seva aparença els hem d'untar de mantega a l'interior. Ja els podeu omplir i coure.
- La primera cocció: 15 minuts a 275°C.
- Segona cocció: 200°C per 35 minuts més.
- Immediatament treure del motlle bolcar sobre una reixeta i deixar refredar.



ESCOLA DE CUINA:

- Els canelès bordelesos són, com el seu nom indica, originaris de Bordeus. I es fan en motlles acanalats pel seu nom original (canaules)
- El canaule era una tipus de pa amb rovells d'ou, que va caure en l'oblit al segle XIX i va ser recuperat a principis del segle XX per un pastisser que li va afegir rom i vainilla. Donant el nom del pastís.
- Acompanyen tradicionalment els berenars. Els més petits se serveixen sovint en còctels o com a mignardise (miniatura) per acompanyar un cafè, i els més grans es consumeixen preferentment com a postres al final d'un dinar.
- Com a curiositat, cal destacar que la recepta tradicional indica que els motlles s'han de folrar de cera d'abella per a que no s'aferri la pasta.