

Papers de vi

Núm. 30 · Verema 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

La DO Alella s'obre a l'enoturisme

Agricultura ecològica,
marca d'identitat
de la DO Alella?

La mestressa del Sant
Pau: la Carme Ruscalleja
i la seva cuina

"La xocolatada", una
escena del 1714 en
una finca senyorial d'Alella





Un grup d'amics en família visiten la vinya testimonial d'Alella, tot escoltant les explicacions del pagès Rafael Barnadas.
Foto: Òscar Pallarès

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi

Director de publicacions:
Ramon Ruiz

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Òscar Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo

Producció:
RRB

Impressió:
Comigrafic

Han col·laborat en el número:
**Jaume Almirall, Oriol Artigas,
Àlex Asensio, Núria Campmajó,
Marta Culebras, Joan Lluís Gómez,
Joma, Luca Marongiu,
Núria May Masnou, Pep Quintana,
David Roman**

Publicitat:
Òscar Pallarès
Tel. 654 40 40 43
oscar@papersdevi.cat

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

SIGNATURES CONVIDADES



Jaume Almirall, filòleg clàssic

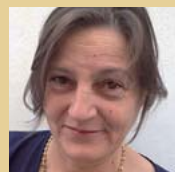
És autor d'un text memorialístic per a la secció *Vins de memòria*. Almirall és nascut a Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès), en una família pagesa vinculada a la vinya i, des de fa més de seixanta anys, a l'elaboració artesanal de cava. Doctor en filologia clàssica a la Universitat de Barcelona. Catedràtic de grec de secundària i professor associat del Departament de Filologia Grega de la UB. Vicepresident de la Societat Catalana d'Estudis Clàssics, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. Col·laborador de la Fundació Bernat Metge, per a la qual ha editat *Fenòmens*, d'Arat, i *Recull de metamorfosis*, d'Antoni Liberal; actualment prepara, per a la mateixa fundació, l'edició de dos volums amb tragèdies d'Eurípides.

Ha publicat traduccions, també del grec clàssic (Llucià, Història de *Lluci*, *l'home que es va convertir en ruc*) i del grec modern (Geòrgios Vizíinós, "Qui fou l'assassí del meu germà", a *Contes*, i Nikos Kavadias, *Li i altres relats*); actualment prepara la traducció de la poesia completa i de la novel·la *Canvi de guàrdia*, de Nikos Kavadias. Va ser el primer convidat del cicle "Literatura amb els cinc sentits".



Àlex Asensio, periodista

Ens ofereix l'article *La xocolatada, una escena del 1714*, sobre els plafons ceràmics importantíssims de la finca de Ca les Monges d'Alella, que contenen escenes lúdiques i de gaudi de la primeria del segle XVIII. Asensio ha estat regidor de Sostenibilitat de l'Ajuntament d'Alella, en el període 2003-2011, amb la Garnatxa. És membre del col·lectiu "Cerquem les arrels", de recerca històrica d'Alella. Aquest any, juntament amb l'historiador Jordi Albaladejo, ha guanyat la II Beca de Recerca Històrica de l'Ajuntament d'Alella pel treball *Alella, 1714. Una visió política, social i econòmica a l'entorn de la Guerra de Successió*, que es publicarà aquest mes de setembre.



Núria Campmajó, artista

Ha il·lustrat l'article de Núria May Masnou sobre la *Cultura de sucra i el sucra-hi*. Campmajó és nascuda a Alella i s'ha format a l'Escola Massana de Barcelona. Durant la dècada dels anys 1980 i 1990 va exposar en sales i galeries d'art com la Fundació Barceló de Palma, la galeria Jordi Barnadas de Barcelona, la Sala Vinçon de Barcelona, l'Artexpo New York Javitis Convention Center, la Galleria d'Arte Moderna 'Alba' a Ferrara (Itàlia) i Artexpress a Barcelona i Girona.



Joma, il·lustrador

Ens ofereix un *Vins de memòria* visual. És un dels il·lustradors més prestigiosos del país. Fa més de quaranta anys que publica els seus dibuixos d'idees a diaris i revistes, de *Cavall Fort* a *La Vanguardia*, amb sèries dedicades a l'*Odissea* i la *Ilíada*, als llibres com a objecte, als polítics... Des del 2003 també manté una apassionant iniciativa fotogràfica, *Viatge incessant*, que l'ha portat per uns quants països de la Mediterrània.



Núria May Masnou, cuinera i tecnòloga dels aliments

Autora de l'article *Cultura de sucra i sucra-hi*. Núria May Masnou forma part de l'equip de la Fundació Alícia, al departament de cuina i recerca, i treballa en projectes sobre cuina i patrimoni agroalimentari. Es presenta com una lectora voraç de llibres de temàtica gastronòmica i conversadora sens fi d'antropologia, costums socials i noves tendències i corrents alimentaris. Ha treballat en cuines amb fogons de cuina tradicional catalana i també s'ha aproximat a la cuina d'autor i a l'alta restauració. Ha treballat de regidora d'esdeveniments gastronòmics, ha participat en demostracions i tasts de cuina antiga i actual, i ha transcrit un llibre sobre cuina medieval de la divulgadora de la cuina catalana antiga Isidra Maranges.



Pep Quintana, gastrònom

Ha elaborat el retrat de l'estrellada Carme Ruscalleda, cuinera del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar. Quintana és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita, sovint com a periodista gastronòmic. És autor dels llibres *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol), *El peix a taula. Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències), amb Ignasi Massaguer, i *La ratafia dels raiers. Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions). Enguany ha publicat el llibre de relats *Ni l'apuntador* (Editorial Llibres del Setciències).



La mestressa del Sant Pau: la Carme Ruscalleda i la seva cuina

El gastrònom Pep Quintana retrata l'estrellada Carme Ruscallesa, des del coneixement que li dóna una amistat que ve de lluny. A més, Ruscalleda ens ofereix dues receptes fetes i maridades amb vins de la DO Alella. Enguany, la cuinera és l'encarregada de fer el pregó de la 40a Festa de la Verema d'Alella

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Arribo puntual a Sant Pol. A l'hora de l'Àngelus. He decidit d'anar-hi amb tren –en ferrocarril, a la tornada, no fan bufar. El Sant Pau és a tocar de l'estació santpolenca. “Quina hora és?” Les dotze i deu minuts, l'hora justa de l'Àngelus, l'hora en què he quedat amb la Carme Ruscalleda.

Seiem al jardí amb una copa de xampany català a les mans. Davant meu la cuina –sala d'operacions– del Sant Pau. Disset persones s'hi belluguen amb professionalitat. Uniformades de blanc impecable i amb l'alt barret de cuiner enfonsat fins gairebé les celles. Els fogons van alegres i la Carme hi fa una escapada per donar quatre ordres precises i alguna indicació puntual. A la cuina, s'hi passeja amb autoritat i destil·la i escampa bondat, saviesa, criteri, ponderació i sensibilitat. M'encanta veure-la actuant.

Aquest 2014 fa vint-i-sis anys que cada dia oficia al migdia i al vespre; a l'hora de dinar i a l'hora de sopar. És un llarg recorregut i amb aquest quart de segle prenyat ha aconseguit fites memorables. És la dona més guardonada del món, gastronòmicament. És propietària de set estrelles de l'arxiconeguda *Guia Michelin*. Tres estrelles, les ha obtingudes en aquest “Sant Pau” portentós i maresmenc; dues són del restaurant “Moments” de Barcelona, i les dues darreres, les ha guanyades al restaurant que té a Tòquio. Fa cosa de deu anys que va fundar aquest restaurant al Japó i com a mínim un mes de cada dotze s'hi deixa caure. Tenen exactament la mateixa carta tots dos restaurants, el català i el japonès: l'un és la rèplica de l'altre. Perquè el que volen trobar els japonesos és l'exotisme de la mediterrània, basat en tres elements: el pa, el vi i l'oli.

La Carme, la cuinera dels déus de l'Olimp, la Ruscalleda, em confessa a cau d'orella que té seixanta-dos anys –perdona'm que ho esbombi. Certament els porta magníficament bé. On és la clau de l'eterna joventut? No hi ha dubte que es tracta de cuidar-se amb tots els ets i no pas pocs uts. Menja delicade-

És propietària de set estrelles Michelin. Tres les ha obtingudes en aquest “Sant Pau” portentós i maresmenc

ses cada dia i en tots els àpats. Agafa el paisatge del Maresme i el fica a la cassola. Té el millor peix d'aquest nostre mar tan antic; l'hortalissa més fresca de les nostres feixes, de les nos-

tres hortes; la fruita més bona i madura que es fa a la comarca, al nostre Maresme de sempre. I quan tot plegat cau a les seves mans, hi aplica els adjectius que li hem dedicat fa una estoneta i resol uns àpats de primera divisió. Entaular-te al Sant Pau és una cerimònia increïble, una experiència gairebé única. Deu són els cambrers que et fan la feina fàcil, que cuiden tots els detalls. Em dóna a tastar un menú degustació: amb uns entrants, filigrana pura, i una sèrie de primers plats importants i succulents. Tots per llepar-se'n els dits. En destaco la sopa de miso amb foie i vegetals (influència japonesa) i els pèsols del Maresme amb sèpia, una troballa que se't desfà a la boca com si fos pa d'àngel. La carn va ser de poltre del Piri-neu, lleugera i plena de santa innocència –el poltre, pobrissó, no ha tingut ni temps de pecar. Després d'uns formatges que es mengen tot jugant, vam



Aquest 2014 fa vint-i-sis anys que Carme Ruscalleda va obrir el Sant Pau.

passar a les postres: una fruita vermella treballada amb alfàbrega, llimona i gelat de xocolata, un negre d'olives d'Aragó amb bescuit i vi dolç i una tirallonga de detalls dolços per acompanyar el cafè, els *petits fours*. El dinar va resultar molt equilibrat i de molt bon pair. Evidentment, vaig acompanyar l'àpat amb un exquisit vi d'Alella que va ajudar-me a netejar el paladar i així descobrir tots els sabors de les diferents menges.

Al Sant Pau tenen un celler molt ben assortit i els vins de la comarca, els potencien tant com poden i saben. Els d'Alella són uns vins que han fet un salt de gegant. En pocs anys s'han imposat a gairebé totes les cartes dels restaurants de ca nostra. Tenen blancs, rosats i negres d'altíssima qualitat i poden acompanyar els plats més sofisticats. El sommelier del restaurant és un home de paladar educat, que et dona unes explicacions magnífiques i pedagògiques. En un moment donat –adoptant un posat de magistrat– sentència que els vins d'Alella són d'una categoria indiscutible i que n'hi ha algun que no té rival.

La Carme, la Ruscalleda, me'n parla quan puja per saludar la clientela a l'hora del cafè. Em fa un resum del que hem



menjat. Posa èmfasi en algun dels plats i se'm manifesta, una vegada més, molt comarcalista. Notes que fa el que estima i que estima què fa. Em parla de l'evolució de la seva cuina i de la il·lusió que encara li fa de preparar-la. Em parla, també, de les excel·lències gastronòmiques del país que ens ha vist néixer. Fa memòria de quan ella i jo érem infants i berenàvem aquell pa xop de vi, un vi prim, amb una mica de sucre. Nosaltres som fills del que hem menjat. Gosaria de dir que la

Em fa un resum del que hem menjat i se'm manifesta, una vegada més, molt comarcalista

Carme és conscient i purista, reflexiva sempre, d'hàbits adquirits i molt ben envernissats. Es lleva a les set, quarts de vuit, pren l'esmorzar sola, en silenci gairebé monacal. A les nou és al despatx: contesta missatges electrònics, resol burocràcia... A les onze del matí entra al Sant Pau: organitza la cuina, revisa el menjador, dona un cop d'ull al

jardí... A dos quarts d'una tot-hom a dinar: ho fa amb el personal i dona les darreres instruccions, les més precises. A les dues ja té el menjador ple i s'ha d'estar molt alerta que res no falli. Una vegada ha saludat els comensals de cada taula, se'n va a casa a fer una becaina reparadora. A mitja tarda torna al Sant Pau i a les vuit del vespre toca sopar. A les nou comencen a venir els primers clients i una vegada enllestit el servei de la nit es lliura als llençols. Procura dormir unes set hores diàries. I se la veu radiant, contenta. Té un reconeixement i un èxit garantits. Es mereix l'una cosa i l'altra.

Quina sort treballar gaudint i gaudir treballant. A la Carme, li prova fer feina. Deia fa un moment que la cuinera porta uns seixanta-dos anys magnífics. Veieu per què, oi? No enganya ningú.

Crec que és bo de fer guardiola i com a mínim una vegada l'any experimentar què representa fer un àpat en aquest temple gastronòmic de Sant Pau. Aneu-hi, deixeu-vos portar, poseu-vos a les mans de la mestressa Ruscalleda i tindreu el plaer garantit. I d'aquest consell que ara us dono, no cal ni que me'n doneu les gràcies. Que ella les té totes. ●

Pizza amb llamàntol i vegetals



PREPARACIÓ

1. Elaboreu la massa de les pizzes: mescleu i amasseu tots els ingredients i deixeu-los reposar en un lloc tebi durant trenta minuts. (La massa llevada admet congelació: podeu preparar la pasta de les bases alguns dies abans i congelar la pasta llevada en porcions ben embolicades i identificades amb el nom i la data amb paquetets de 100 g al congelador.)

2. Escaldu els llamàntols amb aigua ben bullent i sal, les pinces durant dos minuts i les cues durant un minut. Refresqueu-ho amb aigua i gel, retireu les closques i reserveu la carn neta a la nevera per finalitzar la pizza i poder-la fer a talls per repartir-los "cuïts al punt".

3. Prepareu els bombons dels coralls dels caps: poseu els talls de l'interior dels caps en una olla amb un xic d'oli i feu-los enrossir fins a caramelitzar-los al fons de l'olla i salpebreu-ho. És el moment d'afegir a l'olla, ben triturat al túrmix, l'all, el julivert, el tomàquet fresc i el confitat i el vi Marfil Generós Sec Solera 1976. Deixeu-ho coure tot junt durant cinc minuts, torneu a salpebrar-ho i afegiu a l'olla el litre d'aigua mineral, deixeu-ho coure durant quinze minuts més, coleu-ho i poseu-ho en un petit cassó per reduir-ho fins a 300 g de volum. Afineu el punt de sal i pebre i reserveu la salsa obtinguda en petits motlles de cubets per congelar-los. Quan siguin congelats desemmotlleu-los: seran cubets de salsa congelada. Si són gaire grossos de mida feu-los a talls més petits, aproximadament d'1,5 x 1,5 cm i punxeu cada tros congelat amb un escuradents per facilitar més tard poder banyar-los amb la gelatina i crear la pell dels bombons dels coralls dels caps.

4. Per a la pell dels bombons de salsa dels coralls dels caps, feu bullir la gelatina vegetal amb l'aigua mesurada només quinze segons, i quan la solució obtinguda sigui a 65 graus banyeu-hi els talls de salsa congelada (apliqueu-hi dos banys) i

deixeu-los a temperatura ambient per aconseguir que l'interior del bombó recuperi la textura de salsa líquida.

5. Salteu a la paella només tres minuts, amb un fil d'oli, sal i pebre, la juliana de ceba tendra mesclada amb la juliana de pebrot verd i reserveu-ho.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ

1. Estireu les porcions de pizza. Decidiu si les feu de 100 g de massa o de 50 g cadascuna. Estireu la massa fins a fer-la fina i rodona d'uns 22 cm les grans i d'uns 10 cm les petites. Punxeu-les amb una forquilla i entreu-les al forn a 190 graus només set minuts.

2. Retireu-les del forn i repartiu sobre les bases prèviament fornejades el saltat de ceba i el pebrot i torneu-les a coure al forn durant dos minuts més a 190 graus.

3. De nou retireu-les del forn i afegiu per sobre de cada pizza petita (el doble de càrrega per a les grosses): 3 talls dels pètals de tomàquet confitat + 2 bombons líquids de la salsa dels caps + 3 cullerades de mozzarella. Torneu a entrar les pizzes al forn a 190 graus durant un minut més.

4. Quan acabin de sortir del forn, ben calentes, repartiu per sobre de cada pizza petita (el doble per a les grosses): 3 talls de llamàntol "cuit al punt" untats amb oli i un xic de sal i marcats "volta i volta" en una paella ben calenta + unes fulles d'alfabrega + 2 pètals de flor de carbassó + 3 talls de raïm pelat i sense granes + 3 puntes de porradell + un fil d'oli + unes espurnes de flor de sal.

5. Disposeu-ho en plats plans i calents, amb una cullerada de mozzarella "calenta al microones" i a sobre col·loqueu-hi la pizza de llamàntol.

INGREDIENTS PER A QUATRE PIZZES GROSSES O VUIT DE PETITES

2 llamàntols de 500 g

Els bombons líquids dels coralls dels caps

L'interior dels 2 caps de llamàntol a talls petits

4 grans d'all

2 tomàquets madurs

10 pètals de tomàquet confitat

20 fulles de julivert

100 g de vi Marfil Generós Sec Solera 1976

del Celler Alella Vinícola

1 litre d'aigua mineral

Oli d'oliva verge extra i sal

La pell dels bombons

500 g d'aigua mineral

25 g de gelatina vegetal en pols

La massa de la pizza

250 g de farina "fluixa"

65 g d'oli d'oliva verge extra

3 g de sal

5 g de llevat de forner (llevat de París)

115 g d'aigua mineral

0,5 g de pebrot roig dolç

0,5 g de pebre roig picant

La càrrega de la pizza

2 cebes tendres a la juliana fina

1 pebrot verd a la juliana fina

12 pètals de tomàquet confitat

300 g de mozzarella (tritureu-la per poder-la utilitzar a cullerades)

Un xic d'orenga fresca

Un manat de fulles d'alfabrega

2 flors de carbassó

Tiges de porradell

Raïm moscatell

Oli d'oliva verge extra

Sal i pebre

MARIDATGE

Per Joan Lluís Gómez,
sommelier del restaurant
Sant Pau

Lanius 2013 (Alta Alella)

El conjunt d'ingredients que formen la pizza creixen en conjunt a cada queixalada i la vivor dels sabors queda d'allò més ben equilibrada amb el Lanius. Es tracta d'un vi de color groc pàl·lid amb reflexos vius. En una simfonia d'aromes es destaquen la fruita blanca, les herbes fresques i uns subtils tocs de la criança. Aquestes aromes harmonitzen amb un pas en boca untuós, agradable, de final equilibrat.



Llom de poltre del Pirineu, alls negres i plàtan



PREPARACIÓ

1. Demaneu a la carnisseria que us desossin el llom de poltre, us deixin el llom ben polit de pells i us piquin ben menuts els ossos. Reserveu el llom a la nevera i disposeu-vos a preparar la salsa amb els ossos.

2. Per elaborar la salsa poseu els ossos i el tall de peu de vedella en una safata fonda de forn amb un fil d'oli i deixeu-ho rostir a 190 graus durant només dotze minuts. A banda, en una paella sofregiu la ceba, el porro, la pastanaga, els alls i el tomàquet amb un raig petit d'oli durant uns vint minuts. Aboqueu en una olla els ossos rostits i la verdura sofregida i afegiu-hi el vi negre Vallmora DO Alella i sobre el foc lent deixeu que el vi redueixi del tot. Afegiu a l'olla dos litres d'aigua mineral i deixeu que bulli tot junt a foc molt lent durant una hora. (Els ossos durant l'hora de cocció sempre han d'estar coberts de suc.) Mentrestant, en un cassó ample amb un xic d'oli feu sofregir a foc lent les escalunyes fins que quedin daurades i ben cuites, aproximadament uns quaranta minuts, i afegiu-hi el vi Dolç Mataró i deixeu-lo reduir totalment. Coleu el suc de l'olla d'ossos, retireu l'oli de la superfície i afegiu-lo al cassó de les escalunyes i deixeu que a foc lent la salsa vagi reduint fins que quedi una textura untuosa. Coleu-ho, retireu el greix de la superfície, afineu el punt de sal i pebre i reserveu la salsa.

3. Per a la salsa cremosa d'all negres i plàtan tal·leu el plàtan a daus petits i salteu-lo amb la mantega només un minut. Tritureu-ho amb la resta d'ingredients amb un túrmix, salpebreu-ho i reserveu-ho a la nevera.

4. Per a la textura sorrosa d'all negres feu la massa de pa fresca amb la polpa d'all negre i formeu-ne una bola. Poseu-la sobre paper de forn i a dins d'un recipient petit a la mida de la bola i deixeu-la a temperatura ambient tebi, durant trenta minuts. Entreu la bola sense el motlle al forn a 180 graus i deixeu-la coure durant vint-i-cinc minuts. Deixeu-la refredar, tal·leu-la a llesques fines

i torneu-ho a fornejar a 130 graus durant mitja hora. Deixeu-ho refredar i piqueu-ho a trossos rústics. Reserveu-ho en un pot hermètic.

5. Per a la textura sorrosa de plàtan "macho" peleu el plàtan i tal·leu-lo molt fi. Fregiu-lo amb oli d'oliva fins que tingui una textura xip. Assequeu-lo sobre paper de cuina, deixeu-lo refredar i piqueu-lo a trossos rústics. Reserveu-ho en un pot hermètic.

6. Per als panellets de plàtan i ametlla aixafeu amb la forquilla la carn de plàtan, feu-ne boletes i arrebosseu-les amb l'ametlla granet torrada. Reserveu-ho.

7. Per als pètals de ceba de color de rosa tal·leu les cebetes "a pètals", escaldeu-les amb aigua i sal durant deu segons, refresqueu-les i poseu-les a "marinar-tenyir" amb la mescla del puré de gerds, vinagre, sal i pebre durant dues hores. Es-correu-les i reserveu-les a la nevera.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ

1. Tal·leu el llom en quatre racions, amaniu cada tros amb un fil d'oli, sal i pebre i en una paella ben calenta marqueu-los per totes les cares. Poseu-los en una safata plana i acabeu-los al forn a 190 graus durant només dos minuts. Mantingueu-los a prop d'una font de calor perquè no es refredin.

2. La salsa cremosa d'all negre i plàtan, apliqueu-la al plat amb un pinzell dibuixant tres quartes parts d'un cercle. A sobre de la salsa espolseu-hi les dues textures sorroses: la de plàtan i la d'all negre, poseu-hi un parell de pètals de ceba amanits amb la mostassa granada i un parell de panellets de plàtan i ametlla.

3. Al terç buit del cercle amb productes al plat, poseu-hi la salsa de poltre calenta. Sobre la salsa, poseu-hi els talls de poltre calents, salpebrats i ben pintats amb la salsa calenta. (Opcional: afegiu al plat un parell de fulletes de mitzuna.)

INGREDIENTS PER A QUATRE RACIONS

1.400 g de llom de poltre del Pirineu amb ossos (aproximadament seran 600 g de llom net)

Per a la salsa

Els ossos de les llonzes, a talls menuts
1 tall petit de peu de vedella
1 ceba petita, picada fina
1 porro petit, picat fi
1 pastanaga petita, picada fina
2 grans d'all amb pell
1 tomàquet madur petit i picat a trossos
1/2 botella de vi negre Vallmora DO Alella
2 litres d'aigua mineral
2 escalunyes a la juliana molt fina
100 g de vi Dolç Mataró DO Alella
Oli d'oliva, sal i pebre

La salsa cremosa d'all negre i plàtan

100 g de plàtan (sense la pell)
8 g de mantega
20 g d'all negres (uns 5 grans) (en establiments asiàtics)
50 g d'aigua mineral
Sal i pebre

La textura sorrosa d'all negre

100 g de massa de pa crua (al forn artesà)
10 g d'all negre (uns 2 grans i 1/2)

La textura sorrosa de plàtan "macho"

1 plàtan "macho"
Oli d'oliva verge extra

Els panellets de plàtan i ametlla

100 g de plàtan (sense la pell)
40 g d'ametlla granet torrada

Els pètals de ceba de color de rosa

6 cebetes de "platillo"
50 g de puré de gerds
10 g de vinagre de vi
Sal i pebre
(mostassa "granada" per amanir-les quan muntem el plat)

MARIDATGE

Per Joan Lluís Gómez,
sommelier del restaurant
Sant Pau

Costa del Maresme (Alella Vinícola)

Aquesta carn se'n mostra tendra, melosa, exòtica, agradable i divertida. I es proposa en aquest plat, on cada ingredient ens sorprèn. Per això hi vinclem un vi melós, exòtic, complex i agradable com és el Costa del Maresme. De color grana, el vi mostra unes aromes intenses amb records de fruita silvestre a punt de collir, uns tocs especiats i un lleuger torrat agradable. De pas en boca llaminer, es mostra ben compensat amb la lleugera acidesa present.

