

L'entrevista

Ferran Adrià

Recepta centenària

Cargols a la Vallhonesta

Recepta centenària

Cargols a la Vallhonesta

Neix un nou apartat dedicat a recollir aquelles receptes centenàries de la nostra cuina, gairebé oblidades per molts de nosaltres i que han estat la base de la riquesa de la nostra gastronomia actual.

En Xavier Casals ens explica com preparar uns autèntics Cargols a la Vallhonesta.

Ingredients:

- 2 kg de cargols ja dejunats i nets
- 250 grams de costella de porc
- 250 grams de botifarra negra
- 75 grams de pernil salat
- 200 grams de pinyons pelats
- Oli, sal, pebre negre i farina



Preparació:

Posarem una cassola de terra d'amunt d'un bon foc, tirarem una tassetta d'oli i els 250 grams de cap de costella ja salada i tallada a trossets, ho deixarem fregir fins que la costella desprengui tot el greix, afegirem a la cassola la botifarra negra tallada a rodanxes primes i el pernil tallat a bocins, i ho fregirem tot junt. Quan ja estigui sofregit tirarem els 2 kg de cargols lleugerament empolsats amb pebre negre. Es deixa bullir sense deixar de remenar, s'agafa una cullerada de farina, millor fins i tot dues, i s'hi tira pel damunt i es remou fins que la farina agafi color, fet això es cobreixen els cargols amb aigua o bé amb un brou senzill.

Els deixem bullir lentament amb els pinyons i els rectificuem de sal. Passats 20 minuts d'ebullició, ja es poden portar a taula. Aquests cargols són molt gustosos i, com veieu, sense exageració de salsa.

Una petita recomanació: quan sofregiu la costella hi podeu tirar una copeta de brandi i la flamejar-la per cremar l'alcohol. Això us ajudarà a treure greix de la costella i donarà un millor toc a la salsa final.

Bon profit companys!!!
Xavier Casals (Cuiner aficionat)

Entitats Gastronòmiques

Ceps i Manduca

Pisos de Can Soler, 3er pis.
Sant Vicenç de Castelllet
Tel.: Jordi Subirana 609 94 47 78

Història:

L'associació cultural Ceps i Manduca, va iniciar el seu recorregut la tardor del 2002. La idea va sorgir de dos col·leccionistes de plaques de cava, Valentí Carrera i Jordi Subirana, que van creure convenient ampliar les activitats més enllà del col·leccionisme.

Les primeres reunions es van fer amb quatre components, Valentí Carrera, Jordi Subirana, Xavier Casals i Quim Casajuana. Al cap d'uns mesos es va fer la primera reunió en la qual es va crear la junta fundadora.

Objectius:

Destaquen educar la gent a menjar i beure millor (que no necessàriament comporta molts diners) i fomentar la cultura gastronòmica i vitivinícola del nostre país i d'arreu.

Activitats

Les activitats que Ceps i Manduca vol promoure són:

- Tot tipus de col·leccionisme
- Conferències gastronòmiques
- Excursions a cellers i caves
- Dinars i sopars degustació
- Tast de tot tipus
- Cursets de cuina, etc...



El primer acte públic organitzat va ser la 1a trobada de plaques de cava, el 27 d'abril del 2003. Va ser un èxit extraordinari, es va aconseguir aplegar més de 500 col·leccionistes d'arreu de Catalunya.

Al llarg d'aquests anys hem anat fent diverses activitats com: Sopar-tast de bolets, cata de whisky, conferència-audiovisual a càrrec del micòleg Joan Minguet, sopars amb diferents plats de temporada, mostra gastronòmica amb el tast d'una recepta centenària, sopar-maridatge, tast d'oli, cata a cegues de cava català i xampany francès, cata de copes amb diferents vins, trobada de plaques de cava...

Fins aquí la nostre petita però intensa història, només dir que els pròxims actes que tenim previst fer són, sopar-maridatge de flors, al restaurant Ruth, tast d'aigües, i alguna que altre sorpresa per els nostres socis.