

Distritos

CON MUCHO GUSTO ▶ CUADERNO DE GASTRONOMÍA Y VINOS

Los platos más sabrosos requieren ingredientes de primera y un chef que sepa respetarlos. En Can Ravell los guisantes de Llavaneres alcanzan su esplendor.

Las perlas verdes

Miquel Sen

En los últimos años las tecnologías culinarias, más la no siempre acertada asimilación entre ciencia y cocina, han dejado en la peumbar a los agricultores. Escribió a favor de una materia prima que no necesita tratamiento es sinónimo de ser un gastrónomo reaccionario. Por suerte, mientras los recetas especulativas fatigan el paladar, algunos ingredientes ganan en calidad. Hevándonos al concepto de cocinarlos con la máxima simplicidad, según la norma que impuso el gran Fernand Point, padre espiritual de los chefs tres estrellas.

SABOR PRIMAVERAL. Definir el sabor excelso de los guisantes primaverales es un homenaje a todos aquellos que viven pendientes de su cultivo. Describir las virtudes de estas perlas verdes puede hacernos caer en el ridículo literario. Por eso me quedo con un acertado comentario de Néstor Luján, en el que los calificaba como luminosos. Se refería a los del Marene, concretamente a los de Llavaneres que le preparaban las señoras del restaurante Hispania.

Seguendo esta ruta del buen gusto debemos recordar a estas señoras las a los que logran Pilar y Marc Bartrán en su finca Hortia Marcó. Fieles



▶▶ Josep Havel muestra un plato de los ricos guisantes de Can Ravell.

a una tradición, que ha hecho de una dulzura increíble la nota característica de esta esmeralda, plantan las variedades Garrafal, difícil de cultivar y de bajo rendimiento. Otra variedad, la llamada Urillo, de mayor producción, también da buenos guisantes, pero cuando podemos catarlos en paralelo, la potencia estacional del garrafal nos lleva a desealos en una receta que respete sus matices. Es decir, mientras los primeros admiten más embudido, los Garrafal exigen más tiemblo y un poco de butifarra blanca y negra.

En el barcelonés Can Ravell (Aragó, 313) cocinan los guisantes de Hortia Marcó con el contrapunto de la hiliweya y de unos embudidos de calidad a nivel de estas verduras. Sen, los que elabora Pistragues, de La Riera de Gaià, siguiendo un proceso afinado desde 1873. Una cazuela inspirada en la receta de la señora Petra, que fue cocinera del Casino de Llavaneres, reivindicación del sabor sin maquillaje, puro paisaje gustativo que permite dar un mordisco a la primavera. ■

Se debe descorchar dos horas antes de su degustación

pas y entorno siguen los principios de la biodinámica, buscando la máxima complejidad biológica. La crianza es de 18 meses en barricas de roble francés.

El resultado da un tinto potente en boca, con buena y fresca intensidad. La madura no lo condiciona, manteniendo toda su elegancia. ■

EL VINO

Quinta Sardonía 2011

Bodegas Terras Gauda
29,50€



La finca Quinta Sardonía ocupa 22 hectáreas de viñedos situados en una zona privilegiada, entre Villabáñez y Sardón de Duero. El conjunto se puede dividir en 11 suelos diferentes de origen calcáreo, con una exposición sur sobre el río Duero. La altitud, sinónimo de calidad, es próxima a los 800 metros. Las variedades se fundamentan en el Tinto Fino (hasta un 72,5%), más Cabernet Sauvignon (21,5%) con menores proporciones de Syrah, Malbec y Merlot.

Para conseguir un equilibrio perfecto entre suelos, clima, ce-

Teléfonos

Emergencias 112
Urgencias médicas 061
Cruz Roja 93.300.65.65

Clinic Sant Pau 93.227.54.00
Vall d'Hebron 93.274.60.00
Saint Joan de Déu 93.280.40.00
Mossos d'Esquadra 112

Guardia Urbana 092
Policia Nacional 061
Bomberos-urgencias 060
Inf. ciudadana 012
TMB 93.318.70.74

Inf. Renfe 902.320.320
Cercanías Renfe 900.410.041
Inf. aeropuerto 902.404.704
Inf. puerto 93.286.60.00
Ferrocarrils Gen. 93.205.16.15

Radio Taxi 93.303.30.33
Taxi Minusval 93.420.60.60
Serv. Funer. BCN 902.076.002
Última Serv. Funer. 902.230.238
Sindic de Grupsos 900.124.124

LA RECETA

Yolanda García

OUS DEL ALT CAMP
MERCADO DE LES CORTS

La mona de Pascua

Yolanda García (foto) trabaja en el puesto Ous de l'Alt Camp del mercado de Les Cortes (Travessera de les Cortes, 215). La receta que propone es la típica y tradicional mona de Pascua. Se puede hacer con mil formas posibles, eso sí, con huevos hervidos encima de la masa.

INGREDIENTES

Harina
Azúcar
Levadura
Huevos
Anís
Mantequilla
Sal
Leche

PREPARACIÓN

Preparar la masa madre primero para dejarla reposar unas horas. Disolver una cucharada de levadura en 70 ml. de agua. Anajar una cucharada de azúcar y 130 gramos de harina. Amasar y reservar. Hervir tres huevos y reservar. Derretir 100 gramos de mantequilla. Mezclar cuatro huevos, 150 gr. de azúcar, una copita de anís y la mantequilla. Añadir 125 ml. de leche junto con 25 gr. de levadura. Batir. Juntar las dos masas e incorporar lentamente 600 gr de harina. Dejar reposar para que la masa crezca. Tras varias horas, amasar la masa y darle la forma deseada. Colocar los huevos hervidos encima de la masa. Barnizar con huevo la masa y hornear media hora a 200 grados.

PRESENTACIÓN

Los huevos de gallina pueden cambiarse por unos huevos de chocolate. ■ PATRICIA BARALES

HOY EN BARCELONA

EIXAMPLE

Actrices Hoy es el último día para visitar la muestra *Las actrices catalanas del siglo XX* en Pala. Robert, una exposición que pretende reivindicar el papel de estas profesionales a lo largo de la historia, más reciente de teatro en Catalunya. Paseo de Gràcia, 107. Entre las 10.00 y las 14.30 horas. Acceso libre.

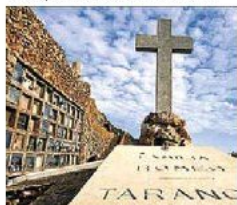
CIUTAT VELLA

Jazz El Casal de Joves Palau Albés será escenario esta tarde de una jam session abierta a la participación de quien lo desee (y traiga su instrumento) conducida por el saxofonista local Miquel Villar. El contrato, el Palau Saia y el balneario 'Els Mula. En San: Pere Mes Baix. 66. A las 19.00 horas. Acceso libre.

Exposición El arte de las Artes Santa Mónica recoge la muestra de faros y pixelados, una exposición que permite visualizar el casaca de la forma literaria más reciente. La muestra inaugurada el pasado 28 de enero, se puede visitar hasta el próximo 10 de abril, en la Nabia, 7. Entre las 11.00 y las 17.00 horas. Acceso gratuito.

SANTS-MONTJUÏC

Tumbas Cementeris de Barcelona organiza hoy un ciclo de quiddo por el cementerio de Montjuïc, en una visita que se centrará en el Arbo



crónico entre 1883 y 1936. La visita se podrá realizar en castellano o en catalán. En Marce de Déu de Fort. 66. A las 11.00 horas con entrada en catalán y las 11.30 horas la de castellano. Acceso gratuito.

Retratos El Museo Nacional d'Art de Catalunya (MNAC) organiza la exposición *Retrats romàntics*, una mirada a los portadores del arte procedido mil años atrás. La muestra se podrá visitar hasta el lunes 26. En el Parc de Montjuïc, s/n. Entre las 10.00 y las 18.00 horas. El acceso a esta muestra es gratuito.

Puede enviar sus propuestas a distritos@elperiodico.com

Farmacias

Teléfono 93.344.07.10
www.farmacautonline.com