

Parlem de cuina

Aina Burgos i Tolo Trias, un tàndem gastronòmic molt ben avingut (II)

Si la setmana passada coneixíem a n'aquests dos grans cuiners sollerics des de la vessant personal, per avui ho farem des de la part més professional. Per això per a la jornada d'aquest darrer dissabte de juliol, us proposo que ens deixem guiar per les seves instruccions gastronòmiques, que per altra banda considero un vertader luxe.

Els nostre pa amb oli amb seitons secs, olives negres i escuma de formatge maonès

Ingredients per a 8 persones:

1 quilogram de pa blanc, ½ manat d'all tendres, 200 grams de tomàtigs seques, 100 grams de pasta d'olives, 10 grams de pebre bo bord, ½ quilogram de seitons, 4 dl d'oli d'oliva, 2 dl d'oli de tòfona, ½ litre de manta líquida, 100 grams de formatge maonès i 3 grams de pectina.

Elaboració:

Hidratar les tomàtigs seques dins abundant aigua i les posarem a encalenticar al foc sense que l'aigua arrenqui a bullir.

Després els conservarem dins la mateixa aigua (han de quedar ben coberts) i els deixarem en repòs 12 hores. Passat aquest temps els pelarem i ja es poden emprar.

Netejarem el pa de la crosta i amb l'ajut de la *thermomix* el triturarem fins a obtenir una

pasta semblant al cous-cous. Posteriorment assecarem aquest pa al forn a uns 100 graus. Un cop sec el tremparem amb els olis, la sal, el pebre bo, i les tomàtigs tallades en *brunoise*.

Per un altre costat netejarem el peix, el salarem i l'assecarem al forn a 90°C durant unes tres hores. Un cop ben secs els guardarem amb oli d'oliva mesclat amb la pasta d'olives.

Per a l'escuma de formatge posarem a bullir la nata i el formatge rallat, hi mesclarem la pectina; deixarem bullir uns minuts i ho deixarem madurar dins la gelera unes 24 hores. Després es pot muntar com si fos una trufa.

Per a la presentació, posarem dins un plats una base de pa trempat (ens podem ajudar amb un motlle rodo petit), a sobre posarem alguns bocins de tomàtigs seques, sobre aquestes una cullerada d'escuma de formatge i ho acabarem amb un o dos seitons secs.

Decorarem amb uns brotets tendres de cibulet o cerverall (cast. *perifollo*)

Esperam que us agradi aquesta forma diferent de menjar-se el tradicional pa amb oli amb cullera i forqueta. Bon profit.



Notes:

El seitó o aladroc (*Engraulis encrasicolus*)

(cast. boquerón o anchoa europea) és un peix de la família dels clupeids, que es consumeix freqüentment en conserva, prenent el nom d'anxova. Per extensió, l'aladroc és el nom corrent que reben les anxoves a molts d'indrets.

La pectina és una substància vegetal, sobretot molt abundant a les pomes i en els cítrics, però habitual a tots els vegetals. La pectina comercial incorpora sucres i sals i s'utilitza com gelificant, espessidora i estabilitzadora d'aliments (melmelada, gelatina, conserves, salses, etc). En fabricar melmelada alguns fruits necessiten la incorporació de pectina per tal que pugui adquirir la consistència desitjada. Per això és habitual posar un poc de pell de llimona o taronja a moltes de les confitures i melmelades que feim. Aquesta acció ajuda a donar consistència al preparat.

Podeu aconseguir pectina als herbolaris, farmàcies o comerços especialitzats en pastisseria, però si n'heu de menester poca quantitat segur ser en alguna pastisseria de confiança un en puguin vendre un poc de la que ells usen.

Vull agrair a n'Aina Burgos i en Tolo Trias el seu temps i els bons seus consells gastronòmics. Un recordo que els podeu trobar a "Ainere, cuina per tu", al carreró d'en Figa nº3a (971 633 925) al ben mig de l'Horta.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com



Recordatori

Fins sempre, Lluç...

Aquests dies hem rebut la desoladora notícia del defalliment d'en Lluç Coll Bernat – de cas Mestrutxo –, funcionari de les Cases de la Vila i una persona molt lligada a la nostra entitat. Un dels principals objectius del Grup de Recerca i Estudis Sollerics – GRES –, és la recerca i la difusió de la nostra història i el nostre patrimoni. Per aquesta tasca, és imprescindible nodrir-se de l'arxiu municipal i d'altres de particulars, de fonts orals i, sobretot, de la col·laboració i entusiasme de molts ciutadans preocupats i interessats a preservar el llegat dels nostres avantpassats.

Precisament, amb la defunció d'en Lluç Coll, el GRES ha perdut a una d'aquestes persones, un col·laborador, un bon coneixedor de la història i el patrimoni solleric i per damunt de tot, un amic.

El seu treball a les Cases de la Vila enfront del cadastre el va fer un gran coneixedor de la nostra ciutat, la seva història i toponímia, dels seus carrers i camins i també, per defecte de la seva feina, dels propietaris antics i actuals de

les finques rústiques i urbanes i dels seus malnoms.

S'encarregà a més a més del negociat de Rendes, de l'arxiu municipal fins el 2009,



quan es creà la plaça d'arxiver municipal, tasca que fou imprescindible per la conservació de l'arxiu i que aquest es mantingués obert al públic. La seva ajuda fou essencial per a molts dels investigadors que qualche vegada han consultat el ric fons documental de Sóller.

Tenia especial predilecció per a les Jornades d'Estudis Locals, i esperava amb ànsia la publicació del llibre. A les mateixes jornades hi va parti-

cipar l'any 2008 com a coautor, juntament amb Plàcid Pérez, de la comunicació "Els Topònims del Cadastre de Rústica de 1964". A més d'aquesta col·laboració, a la majoria d'articles publicats al llarg dels anys, les seves informacions i material d'arxiu hi són ben presents.

Una altra de les seves passions eren les fotografies i postals antigues, adquirint-ne sempre que podia. Lluç tenia un arxiu fotogràfic molt interessant i original, tal com quedà palès a l'article "L'arxiu de Fotografies de la Gent Gran del Port de Sóller" que va escriure conjuntament amb Aina Mora.

Per tot això, des del GRES creiem que els sollerics hem de lamentar la pèrdua d'un funcionari exemplar, un company i un amic, que tan va recolzar les investigacions i recerques del nostre grup.

Descansi en Pau.

GRES (Grup de Recerca d'Estudis Sollerics)

Aniversari

Joan Socías, un esperit jove

Parlar d'en Joan Socías, "en Joan Barbero" és gairebé parlar d'una institució. Lligat des de quasi sempre a l'esport, al teatre, a la seva professió de barber, i, sobretot al seu estimat "Cercle Sollerí", ha anat forjant una imatge de persona senzilla, honesta i compromesa en pro del que en deim associacionisme, no oblidant-se mai de la seva altra passió: la seva família. Va interpretar el personatge de capità Angelats durant 17 anys i el 2010 rebé a Madrid la Medalla d'Or al Mèrit en el Treball. Per aquestes causes és una persona estimada a la vall.

Vaig conèixer a en Joan a la seva perruqueria del carrer d'en Batac. Tenia una clientela nombrosa, no només pel fet de ser bon professional i amable, sinó perquè (per aquell temps) tenia una col·lecció de revistes "Lib" o "Entreviu", que feien les delícies dels parroquians que no frissaven gens o inclús corrien tanda. Més endavant ens trobarem dins el grup de teatre Nova Terra, de l'enyorada Mari Vázquez, on visquérem junts les seves gracioses anècdotes i acudits surrealistes. Excel·lent actor amb una gran vis còmica, és persona fonamental al grup. Avui en dia, quan gairebé tothom només mira pels seus interessos, en Joan també mira pels dels altres. També exerceix impecablement des de fa 24 anys, el càrrec de tesorero, essent l'únic membre que sempre ha format part de la junta directiva.



Vaig ser proposat com a director del grup, després de coordinar l'homenatge pòstum que férem a l'anterior directora i presidenta, que havia finat uns anys abans, tenent a en Joan com a màxim avalador i donant-me el seu suport en els bons i mals moments. A hores d'ara conforma el grup una colla de bons amics i amigues.

Per totes les coses abans esmentades i d'altres que seguiran ben vives dins nosaltres, avui, en nom propi i de l'agrupació de teatre Nova Terra, li volem desitjar que compleixi els 80 anys (en companyia de la seva família i dels seus amics) ple de salut i força i que segueixi col·laborant (no només amb el grup, sinó amb tot Sóller) durant molts d'anys més.

Enhorabona, Joan i... molts d'anys!

Joan Maiol i Bisbal
Director de Nova Terra