

# Amb 'P' de Pòrtula

**PÒRTULA**  
Informatiu de Marratxí

dimecres, 31 / desembre / 2008

---

## Cuina i Cinema



L'especialista en cuina del setmanari solleric, Juan A. Fernández Vila, esmenta algunes d'aquells films que d'una o altra manera uneixen "els arts de la cuina i el cinema: 'El festí de Babette', 'Com aigua per a xocolata', 'Xocolat', 'Super size Me', 'Vatel' o 'Ratatouille' (...), pel·lícules que han mostrat la cuina i l'alimentació des de múltiples punts de vista". En aquesta ocasió parla de dues obres de cine que "tenen com a nexa d'unió l'ofici de cuiners dels seus personatges protagonistes". Una és el documental 'El pollo, el pez y el cangrejo real' dirigida per José Luis López Linares que "mostra la feina i l'esforç de Jesús Alberto Almagro Morales, cuiner restaurant Larumbe de Madrid i actual campió de cuina d'Espanya, per guanyar el Bocuse d'Or, el premi gastronòmic més prestigiós del món, que es celebra cada dos anys a

Lyon, França. L'altra, 'Fuera de carta', del director Nacho García Velilla, interpretada per Javier Cámara i Fernando Tejero, una pel·lícula "divertida per gaudir d'una història sobre l'intent de conjunció entre l'amor, la feina i la família" tot contant en ficció la vida de Maxi, propietari i xef d'un prestigiós restaurant a Madrid. Finalment, Fernández Vila encara fa una altra proposta: "la pel·lícula / documental 'Fast Food Nation' (2006), del director Richard L. i basada en la novel·la, del mateix títol, d'Eric Schlosser (...) Com ja va fer la pel·lícula 'Super size Me' planteja una mirada crítica sobre els hàbits alimentaris i els menjars ràpids o preparats". (SÓLLER, núm 6320, 14 de juny 2008).  
Biel.-

Enviat per Amb P de Pòrtula > 16:46


Etiquetes de comentaris: [Cinema](#), [Gastronomia](#), [Premsa](#), [Premsa Forana](#)



### RF - Per comprovar la frescor del peix

El cuiner Juan A. Fernández ho explica a la seva secció 'Parlem de cuina', tot i que ho concreta en el gerret. Diu entre d'altres coses: "El gerret s'ha de consumir fresc i la millor manera de comprovar la frescor del peix és que a l'hora de comprar-lo us fixeu en el color, que ha d'ésser viu i brillant; les ganyes han d'ésser ben vermelles i sanguinolentes, l'olor ha d'ésser agradable i la textura de la carn ha

d'ésser dura a la pressió del dit". Parla després de la condimentació, a base de "l'limona, all o fins i tot vinagre. Desaconsell el pebre bo negre per a qualsevol tipus de peix". El cuiner ens recorda que a Sóller tindrà lloc la Fira de l'Oli i del Gerret la propera setmana, els dies 28 i 29 de novembre. (SÓLLER, núm 6334, 20 de setembre). BMM. - (Diari de Balears, 23 de novembre 08)

Enviat per Amb P de Pòrtula > [16:53](#) [0 comentaris](#) 

Etiquetes de comentaris: [Gastronomia](#), [Mallorca](#), [Premsa](#), [Premsa Forana](#), [Sóller](#)

## RF - Consells sobre el gerret



Arran de la Fira de l'Oli i del Gerret, que tindrà lloc a Sóller la setmana que ve, la secció del cuiner Juan A. Fernández ja parlava d'aquest peix fa unes setmanes. Segons diu "un dels principals handicaps del gerret és la seva petita mida (10-12 cm) i les seves espines gruixudes, que fan que sigui mal de consumir si el volem presentar torrat, escabetxat o en una altra elaboració amb presentació sencera. Per això el millor consell que us puc donar, per a aquells que 'no volen menjar peix perquè té espines' és que us animeu a desespinar els exemplars més petits abans de cuinar, operació que amb un poc de pràctica es pot realitzar en pocs segons i que garanteix ja d'entrada una satisfacció alta del resultat final. El gerret també és excel·lent per a fer un bon brou, elaboració que no precisa desespinar-lo prèviament". (SÓLLER, núm 6334, 20 de setembre). BMM.- (Diari de Balears, 21 de novembre 08)

Enviat per Amb P de Pòrtula > [10:54](#) [0 comentaris](#)

Etiquetes de comentaris: [Gastronomia](#), [Mallorca](#), [Premsa](#), [Premsa Forana](#), [Sóller](#)

## Amics i amigues d' "Amb 'P' de Pòrtula"

### Qui som...



### Amb P de Pòrtula

Amigues i amics de Pòrtula -informatiu de Marratxí, ara també en versió radiofònica- parlant, comentant, informant, cercant, recopilant sobre temes de Música, gastronomia i cuina, retalls forans i qüestions marratxineres... entre d'altres mil possibilitats...