

## PARLEM DE CUINA

## Col·laboració Carme Rusalleda (iII)

**A** Espanya, sols, sis restaurants tenen tres estrelles Michelin i es concentren a dues regions del país: Catalunya i el País Basc. A San Sebastià trobam L' Arzak i L' Akelarre de Pedro Subijana; a Lasarte (Guipúscoa) el de Martín Berasategui; a Roses (Girona) El Bulli de Ferran Adrià; a Sant Celoni (Barcelona) Can Fabes de Santi Santamaria; i a Sant Pol de Mar (Barcelona) el Sant Pau de Carme Rusalleda, L'única dona de la llista. I es precisament Carme Rusalleda que com ja va fer la setmana passada, ens delecta amb una bona recepta. Tot el que pugui dir ara està de més, tinguent a una col·laboradora com ella; així que us deixo amb la recepta d'aquesta setmana que molt amablement ens a cedit.

## ARRÒS SUCÓS DE GAMBA

Ingredients per a 4 persones:

20 gambes, 3 tomàquets madurs, 30 gr. de brandi, 2 tomàquets madurs, 6 grans d'all, 12 fulles de julivert, 150 gr. de xerès sec, 1 litre i mig d'aigua mineral, 200 gr. d'arròs bomba, 2 pètals de tomàquet confitat, 1 gra d'all i julivert picat, oli d'oliva verge extra, sal, pebre.

PREPARACIÓ DEL BROU PER A L'ARRÒS:

1. Separeu el cap de les cues de gamba. Les cues, guardeu-les a la nevera pelades.
2. Poseu 10 caps de gamba i les pells de les cues corresponents en un cassó amb un fil d'oli. Deixeu-ho sofregir, aixafant els caps amb l'espàtula de remenar, per fer-ne sortir tots els coralls, salpebreu-ho i deixeu-ho coure uns 5 minuts.
3. Tireu-hi el brandi, deixeu-lo reduir, afegiu-hi els 3 tomàquets ratllats, i deixeu confitar lentament el sofregit uns 15 minuts; coleu-lo apretant molt bé el colador per recollir tota l'essència del sofregit.



4. En una olla, poseu els 10 caps restants, amb les pells de les cues, i com en el primer sofregit, aixafeu-los, salpebreu-los i deixeu coure també 5 minuts.
4. Amb l'ajut d'un triturador elèctric, tritureu els 2 tomàquets madurs, els 6 grans d'all, les fulles de julivert, el xerès sec i el concentrat de tomàquet i gamba (3). Tireu el triturat a l'olla i deixeu-ho coure durant 5 minuts més.
5. Afegiu a l'olla el litre i mig d'aigua mineral bullent i deixeu coure a foc mitjà durant 15 minuts, poseu-hi el punt de sal, coleu-ho i reserveu-ho.

## COCCIÓ DE L'ARRÒS

1. En una cassola mitjana i amb un fil d'oli, feu-hi sofregir durant uns 20 segons l'all i julivert picats i els

pètals de tomàquet confitat tallats a daus petits.

2. Tireu-hi 1 litre del brou preparat ben bullent, deixeu que torni a arrencar el bull i tireu-hi l'arròs. Ha de coure els primers 5 minuts a un foc mitjanament alt, i 6 minuts més a foc més suau. Tasteu de sal i deixeu reposar l'arròs 1 minut.

3. En una paella antiadherent, ben calenta, poseu-hi les cues de gamba pelades, amanides amb un fil d'oli i un xic de sal, i feu-les només 10 segons per cada cara. Els plat està llest per servir-lo: l'arròs sucós amb les cues de gamba per sobre. Animeu-vos a fregir unes fulles de julivert i unes potes fines de gamba per aportar-hi gust i bellesa.

## PRESENTACIÓ

Podeu optar per muntar plats individuals o presentar l'arròs en la mateixa cassola de cocció i servir-lo directament a la taula, en presència dels comensals.

## EL RESULTAT A TAULA

Aquest és un plat que presenta l'enginy i el bon gust de la cultura culinària dels pescadors del Maresme, un arròs caldós i de sabor monogràfic, amb un sol protagonista al plat, al suc i a la mossegada. És un brou que s'adapta tan bé a l'arròs com a les patates o els fideus.

Un cop més transmetre el meu agraïment a Carme Rusalleda i al seu equip per a aquestes dues receptes..

Restaurant Carme Rusalleda - Sant Pau Restaurant 'Relais Gourmand'

Nou 10, E-08395 Sant Pol de Mar

(Catalunya) Tel.: + 34 93 760 0662

Fax: + 34 93 760 0950

<http://www.rusalleda.com/>

E-mail: [santpau@relaischateaux.com](mailto:santpau@relaischateaux.com)



Juan A. Fernández

## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

## La nina, la llengua, i la llei de la memòria històrica

**T**orna-m'hi torna-hi. Ja torn a estar amb una "indecistitis" sobre el tema o temes dels que escriure.

M'arrisc, i ara mateix em ve a la memòria, que vaig veure a En Rajoy en el programa "Tengo una pregunta para usted" que va emetre dilluns 30 de març, TVE. No em dedicaré a esbrinar ni a analitzar el que va dir. Així i tot dir que més d'un espectador el va posar en un carreró de sortida difícil. **En els temes de l'11 M i sobretot en el del Yak-42, respecte a la responsabilitat del diputat del Pius Pius Sr. Trillo. Per cert que aquesta vegada la nina fou "missing", deu haver anat a ajudar amb l'anglès al professor de Gerogetow. Únicament afegir-hi una cosa, resulta que Rajoy ha perdut capacitat de convocatòria (sembla que una part important de televidents, ni el volen veure, ni escoltar). Ho dic perquè ha perdut un milió d'espectadors de quota de pantalla, d'ençà la seva darrera intervenció. Senyal significatiu? No ho sé o a lo millor si.**

Continuo i no puc menys de dir que l'ex consellera de salut durant la passada legislatura Aïna del Castillo, anuncia que el Pius Pius impugnarà el decret del català en la sanitat pública. Exposa raons peregrines. Entre elles que el que volen els usuaris és una sanitat de qualitat. Llavors, un es demana, si el que haurien de fer des de l'oposició – ja que no ho feren quan governaven- enlloc d'anar a cercar na Maria per sa cuina, és intentar que els metges tinguessin una mica més de temps que cinc minuts com tenen ara per atendre a cada un dels pacients. Afegeix, que en cinc minuts és impossible fer un diagnòstic.

**A vegades són increïbles, exigeixen a l'actual govern que prengui mesures ràpides en qüestions, en que ells quan governaren, no mogueren un dit. I a més com deixaren les arques ben polides, exigeixen que es facin accions que porten un gran dispendi. Que pretenen, que l'actual govern faci el miracle dels pans i dels peixos?**

Per les nostres contradetes, i en el darrer setmanari, els representants dels Pius Pius, que sembla se'ls hi han acabat els collarets de perles, donen una solució, bastant peregrina,

vist d'allà on surt. El tema en qüestió és el de les subvencions a les entitats esportives i culturals. **I s'atreveixen a proposar que el Batlle i el regidor Toni Femenies s'haurien de baixar el sou. Qui recorda el que ells cobraven quan varen governar així com les dietes i altres prebendes, aquí i ara no parlaré de la Visa, cosa primera que va fer l'actual Batlle en Guillem Bernat fou no tenir-la, se'n fa creus que ara vulguin donar lliçons d'estalvi. A vegades em sembla que tenen un morro, si, morro que el se trepitgen. I ara que ve setmana santa, no estaria de més, que fessin una mica de penitència i castigats fora empanades.**

Del tema de la llengua em fa una basarda terrible parlar-ne. Ara els que diuen que es polititza el tema, quan ells l'han emprat ara i suara com a arma llançadora quan els hi ha interessat; i la segueixen emprant tot d'una que poden. Deu ser com una espècie d'obsessió que, malgrat no m'agrada aconsellar sinó se'm demana, s'ho haurien de fer mirar. **Aquí tenim dos, no posaré la paraula "espècimens", sinó presumptes lingüistes i filòlegs amb càrrecs polítics, que es dediquen a putejar la normalització del CATALÀ.** Ho pos amb tota la intenció amb majúscula. Apliquen a la perfecció el "divideix i venceràs". Jo consider que el català amb totes les varietats dialectals, es parla i s'escriu des del Rosselló fins a L'Alguer. Als qui em referia és a l'inclit Carlos Delgado i a l'altre, l'honorable(amb dubtes) Francesc Camps.

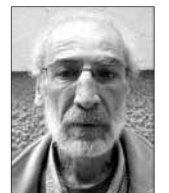
He anat al ple del nostre ajuntament, de l'1 d'abril. **Dia significatiu de quan va acabar la guerra incivil i començarem 40 anys de repressió, assassinats, tortures, i humiliacions, no tan sols als que havien lluitat defensant un govern legítim triat per les urnes: la república, en contra d'un cop militar feixista que va desembocar amb una guerra incivil, a la qual, molts pocs governs democràtics donaren el suport que era de menester. Acabant amb la II guerra mundial fruit de la manca de valentia de molts d'ells.**

Els símbols franquistes, falangistes i feixistes que

conformen, segons quins monuments, són i han estat un recordatori humiliant cap als vençuts. Recorden 40 anys d'obscurantisme, repressió, tortura, assassinat (penes de mort aplicades com els hi donava la gana), policia social repressiva i tot un seguit de barroeries que no s'obliden. **Ningú, dels que votaren en contra de la moció, va tenir en compte, ni valorà la proposició conciliadora del Batlle Guillem Bernat. Mantenir els monuments canviant la llegenda, i retirant els símbols.** La moció, no s'aprovà per 10 vots en contra i 7 a favor. En contra el grup municipal del PP i dos regidors d'UM. A favor El grup municipal PSOE, Entesa i els Verds. **Em vaig sentir decebut, però com a demòcrata ho accept, malgrat no deixi que em provoqui agrura i em sigui mal de pair.** La llei de la memòria històrica és una llei estatal, que les administracions municipals més prest o més tard hauran d'aplicar. **Es tracta de recuperar la dignitat de tots i totes les que foren represaliades per una Dictadura feixista i que defuig de qualsevol esperit de venjança, i/o represàlia en contra dels que practicaren la repressió. Per a mi la consider una mica descafeïnada. Massa políticament correcte.**

**Els darrers paràgrafs respecte al tema del ple, estan escrit dia 1 d'abril, en record de tots els humiliats, represaliats i represaliades (les dones foren moltes) i assassinats, o executats com deien ells amb judicis fantasmes, sens cap tipus de defensa, i amb una indefensió total absoluta, per part de la dictadura franquista.**

**Pels enterrats en fosses comuns que els seus familiars encara cerquen per fer el procés de dol. I sé, malgrat n'hi hagi que no ho volen reconèixer, no els hi convé, que les ferides no estan degudament tancades, i les cicatrius encara són tendres.**



Josep Bonnin