

Cuina amb castanyes . Balears Fa Ciència. (IB3 Radio)



Programa 1 de novembre 2014

<http://ib3tv.com/carta?id=13276af1-a6d5-450e-8688-fa691a71e053&type=RADIO>

Castanyes

Balears fa Ciència 11h
Capítol: 20141101110401
[885] 01 11 2014



Juan L. Fernández
CUINER



Hi ha productes que **recorden èpoques o moments de la nostra vida**, uns més que els altres. Els gelats evoquen estiu, platja i relax; la sobrassada torrada, foc, dimonis i ximbombes i **les castanyes bosc, Nadal , fred, bufanda i passejar pel carrer dels Oms.....**

No es que hem vulgui posar melòs , però no hi ha res com un bon cucurutxo de castanyes torrades comprades en aquell “ puesto” del principi de Sant Miquel, regentat pels dos germans (ara no recordo el nom), però ses vegades que hem parlat han estat molt grates mentre esperàvem que s’acabessin de torrar ses castanyes. (Avui en dia hi deu haver una vintena de llocs de castanyes a Ciutat)



Què seria de la ciutat de novembre sense les castanyes ? O millor dit : què serà si algun dia acaben per desaparèixer del tot aquests llocs de venda al carrer ? És un miracle que en aquesta època de canvi climàtic , registres sanitaris , impostos municipals i altres normatives, encara trobis en una cantonada un venedor remenant la pella foradada amb les castanyes i moniatos .

Quasi podem afirmar que els llocs de castanyes són un dels últims **reductes olfactius de la ciutat antiga** . Molts guardem encara records d'infantesa, quan en els racons més inhòspits s'instal·laven pacients padrines , amb el mocador i la capeta de llana . **Tenien unes mans gruixudes , plenes de calls , recremades per la calor i el carbó** . I amb elles remenaven la màgica graella , sota la qual resplendien les brases com si fossin els mateixos ulls del Dimoni .

Les castanyeres es repartien pels llocs de la ciutat on passava més gent, i tapaven després les castanyes amb aquesta tela d'arpillera o els mateixos sacs dels castanyes ... un cobertor , marró, humil, senzill...com la castanya.

El més fascinant és l'olor . Perquè de la pella es desprèn aquest aroma dolç , afruitat , encisador . Quasi com una olor de conte infantil . **Com si la castanyera o el castanyer hagués sortit del bosc de Blancaneus** .

Les castanyes , llises en estat cru , es torren lentament , s'enfosqueixen . I llavors , apareixen un crivells a la pell, com si ens volgués ja oferir el seu interior.

Ara ja sols queda ficar-les dins un cucurutxo de paper . **I passejar en família**.

Ara us en riureu però una cosa que m'agrada els ficar-me les castanyes calentes a la butxaca . Perquè no hi ha sensació més agradable que passejar una nit d'hivern amb unes castanyes calentes a les butxaques i jugar amb elles entre els dits.

Juan L. Fernández
CUINER



La recepta que us proposo és una revisió del tradicional cucurutxo de castanyes, una adaptació d'un sabor tradicional a una cuina més actual

Cucurutxo de castanyes torrades.

• INGREDIENTS

Per als cucuruxos de pasta de neula

150 g de farina

• 150 g de llet

• 150 g d'oli

• oli per a fregir

. Per a la crema

200 g de castanyes torrades pelades

• 150 g de sucre

• 1/2 litre de nata muntada

• aigua .

• PREPARACIÓ

Es mesclen la llet , la farina i l'oli (150 g de cada) remenant amb unes varilles fins aconseguir una massa que es pugui treballar amb les mans (si cal s'afegeix una mica més de farina) . Es treballa bé i una vegada que estigui a punt s'estira sobre el marbre enfarinat i es retallen tires adequades per folrar els motlles dels cucuruxos . Es fregeixen en abundant oli calent , es retiren , refreden i es conserven en recipients tapats

Es torren les castanyes fins que siguin fluixes (també es poden fer bullides, però canvia el gust) ; i es trituren fins a aconseguir un puré fi (per a això caldrà afegir una mica d'aigua de llet) . Es deixa refredar i , ja fred , es mescla amb la nata muntada ensucrada

En un plat es col·loquen dos cucuruxos farcits amb la crema de castanyes i es banyen per sobre amb un raig de salsa de xocolata negra i un altre de xocolata blanca .

Posant-nos un poc tècnics:

- Les castanyes són riques en greixos , proteïnes, mineral i **vitamina C**
- Quasi totes les castanyes que es comercialitzen a les illes **venen de Galícia**.
- A nivell mundial el major productor és Xina
- Famoses són les castanyes confitades a foc lent - 48 hores mínim dins almívar- , els **marrons glacè**.
- **També s'usen per a guarnició de plats salats, principalment caça.**

Els llibres recomanats:

- **Cocina selecta Mallorquina.** Coloma Abrines Vidal. Coloms amb salsa de Castanyes.
- **Libre De Sent Sovi. 1324.** Primer receptari escrit en llengua catalana. Ens parla de l'ús de cassanyes (castanyes) per al farciments.


Curiositats.

Castanyer. Llinatge mallorquí que sempre ha estat associat a la classe militar i política. tal vegada en record de la majestosa presència de l'arbre. Aquest llinatge existeix a Sóller des de fa molt segles . En 1431 ja hi havia varis membres de la política de les hores que portaven aquest llinatge . A destacar, quant al 1561 desembarcaren el Moros a Sóller , lluità contra ells el Capità Llorenç Castanyer. Un altre capità solleric, anomenat Miguel Juan Castanyer, serví en las guerres de Flandes en 1660. (font : **El Nobiliario Mallorquín de Joaquín María Bover.1850**)



Orange 14:34 61%

Timeline Photos



Balears Fa Ciència
 I aquí teniu la torradora de castanyes de Joan Antoni Fernández, professor de cuina de l'IES Guillem Colom Casanovas de Sóller, que avui ha vingut a fer-m'hos un repàs de la gastronomia més característica de Tots Sants.

Timeline Photos · 2 hours ago ·
 View Full Size · Send as Message · Report Photo

Like Comment Share Get Notifications

Write a comment... Post

Search

FAVORITES

- Silvia Sacasas 32m
- Sara Bergas Bautista 2h
- Joan Capó 15h
- Virginia Suau Ba... 14m
- Carlos Morales Bi... 1h
- Diego Dámaso Serrano
- Juan Ginés
- Catalina Pons Burgos
- Aina Garcia Viñals 5h
- Pep Lluís Puig Nigorra
- Jeroni Rullan Mesquida
- Nahuel Fede 42m
- Carlos Palmer Ba... 15h

Juan A. Fernández
 CUINER

