



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Plats amb nom propi musical (II)

La música al llarg de tots els temps sempre ha acompanyat els banquets

Seguint amb la temàtica, què tenen en comú els noms de Sebastiani, Patti, Mozart, Rossini, Meyer, Paganini, Chopin o Pavarotti? Doncs que a més de pertànyer a músics, compositors i cantants famosos; són també denominacions de plats de cuina. Cuina anomenada clàssica.

Canelons rossini, arròs meyeber, tarta Mozart o la copa pavarotti són alguns dels plats que conformen la proposta gastronòmica d'avui.

Copa gelada Sebastiani

Ingredients: fruites fresques, rodanxes de taronja, gerds, suc i pell de taronja rallada, 4 o 5 cullerades de sucre de canya per cada 2 quilograms de fruita i tassó de conyac, whisky o Cointreau. Gelat de vainilla i vodka

Dins una palangana de forn posarem la fruita fresca trossegada, les rodanxes de taronja, el suc de taronja i la taronja rallada, els gerds i licor. Tot això ben mesclat ho enforarem a foc fort uns 8 minuts. Mentre dins copes distribuïrem

el gelat sobre el que servirem la fuita al forn i flamejarem tot amb vodka.

Pia Sebastiani: Pianista Argentina nascut el 27 de febrer de 1925 a Buenos Aires i des dels 16 toca piano, havent estudiat interpretació i composició musical.

Supremes d'au a la Patti.

Ingredients: 6 pitreres de pollastre, vi blanc, saïm fos, (per a la salsa de castanyes): 2 pastanagues picades, 75 grams de saïm, 50 grams de cuixot salat picat, 1 ceba picada, herbes aromàtiques, pebre bo en gra, i tassó de vi de xerès, ½ tassó de conyac. 1 tassa de brou de carn, 3 tomàtigs pelades i castanyes en almívar.

Elaboració: Disposau les piteres dins una palangana de forn i untades amb saïm i regades amb el vi les heu de coure uns 15 minuts a foc mitjà. Per a la salsa heu de sofregir les pastanagues amb el saïm, juntament amb la ceba i el cuixot. Tot seguit incorporeu les herbes, el pebre bo, el xerès, el cognac i el brou. Ha de coure uns 15 minuts, Posteriorment afegiu-hi els tomàtigs i deixa reduir la salsa. Triturau-la i passau-la per un colador. Finalitzau la salsa amb un parell de castanyes picades. Serviu la carn regada amb aquesta salsa.

Adelina Patti: Cantant lírica nascuda a Madrid l'any 1843 i que es feu famosa per la seva interpretació de Lucía de Lamermour. Posteriorment es nacionalitzà italiana.

Tarta Mozart

Ingredients: 3 rovells d'ou, 2 tasses de sucre en pols, 3/4 tasses de farina, 1 cullerada de bicarbonat de soda, 1 tassa de cacau amarg, 1 tassa de d'oli de llavors, ½ tassa d'aigua tèbia. Crema chantilly amb xocolata, confitura i xocolata de cobertura.

Elaboració: Batre dins un bol els rovells amb el sucre i afegiu-hi suaument la farina amb el bicarbonat, el cacau, l'oli i l'aigua. La mescla s'ha d'emulsionar fins que dupliqui el volum inicial. Tot seguit

l'heu d'enfornar dins un motlles untat amb mantega durant una hora. Un pic refredat s'ha de treure del motlles i tallar a capes que farcirem amb la chantilly (nata muntada) i la confitura. Banyeu totalment amb la cobertura i amb xocolata blanca s'ha d'escriure el nom de Mozart a sobre. Aquest dolç obtingué molta fama en el cafè suís Schwarzenberg.

Wolfgang Amadeus Mozart: Compositor Austríac nascut l'any 1756, autor d'òperes com Don Juan, La Flauta Màgica, Las Bodes de Figaro. A més d'inoblidables, misses, sonates, simfonies, concerts i música de cambra

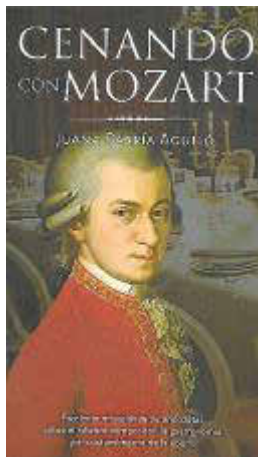
Com totes les històries, la unió de música i gastronomia, també té un principi; anem-hi.

Històricament la música sempre ha acompanyat els banquets, tiberis i demés orgies gastronòmiques. Egipte, la Grècia Clàssica i l'Imperi Romà, s'alcen com a màxims exponents a l'hora de gaudir de música i menjar tots dos junts. Els músics formaven part de la festa i amenitzaven els comensals, mentre aquests degustaven les més variades viandes; arpes, percussió, cant i instruments de vent omplien els grans salons. De fet el poder adquisitiu i posició social de l'amfritrió es mesurava segons el menjar que ofería i la música que s'escoltava. Així si es podien oferir deu músics millor que cinc.

Això feia que els músics importants de l'època anessin de tiberi en tiberi i que se'ls rifessin ells nobles.

Poc a poc però la música s'anà separant dels banquets i passà a interpretar-se a llocs específics (sales de concert, teatres, etc), però sempre hi havia la possibilitat d'escoltar música al voltant d'una bona taula.

Moltes vegades els banquets es planifiquen com un gran concert amb varis moviments, una introducció amb els aperitius menjats al pizzicato, l'Andante arriba amb el primer plat, seguit de l'Allegro amb la carn i el peix, per a acabar in crescendo amb les postres.



CUINA DE TEMPORADA:

Canelons Rossini

Gioachino Rossini va esser un gran compositor d'òperes nascut a Pesaro, Itàlia, autor del Barber de Sevilla, entre altres obres. A Rossini se'l reconeix universalment pel seu talent musical, però resulta que la seva altra passió era una mica més mundana: la bona cuina. Va morir el 1937, als 37 anys i, a més de partitures històriques, va llegar un extens receptari de la seva autoria. Fins i tot hi ha cuiners que van dedicar plats a la seva memòria, al punt que hi ha moltes preparacions que porten el seu nom.

INGREDIENTS

- 150 grams de cuixot dolç
- Una ceba
- 100 grams de panxeta
- Saïm
- Una tassa de brou de carn
- 100 grams de fetges de pollastre
- Una tassa de crema de llet
- Una tòfona
- Làmines de canelons
- Sal i pebre
- Formatge parmesà.
- Un cop picada la ceba, el cuixot i la carn, s'ofega a foc lent amb el saïm per uns pocs minuts.
- Després s'afegeix el brou i es cuina mitja hora a foc baix.
- Es prepara una picada amb els fetges, la tòfona, la crema, sal i pebre. I s'afegeix al cuinat.
- Ja podem omplir els canelons, cobrir de beixamel i gratinar amb el formatge.



ESCOLA DE CUINA:

- Són molts els llibres que han anat apareixent tractant els vincles entre aquestes dues arts de l'article d'avui.
- Dins la mateixa sèrie i dels autors italians F. Attardi i Elisa de Luigi podem trobar:
 - Un festin para Aida, . ed Siglo XXI. 2000
 - Un festin para Don Giovanni, . ed Siglo XXI. 2000
 - Un festin para Lady Macbeth. ed Siglo XXI. 2000
 - Un festin para Papageno. ed Siglo XXI. 1999
- Altres llibres pels quals podeu optar són
 - A la mesa con Rossini de A. Falassi. ed Espacio Guttenberg. 1993
 - À La table de Verdi de Eva Gesine . ed Éditions du Chêne. 2001.(Aquest en llengua francesa)
 - Cenando con Mozart. De Juana Barría Aguiló. ed Ma Non Troppo de l'any 2006.