

Tumbet, l'Escalivada Catalana, el Pisto Manxego o el Ratatouille Francès. De fet, un diccionari etimològic Sicilià del 1709 explica com aquesta paraula deriva de l'espanyola "cajonada", però l'origen més acceptat del nom d'aquest plat és que prové de "caupona", una taverna romana on es servia menjar lleuger o ràpid on, a més, els clients s'hi podien acomodar i disposar dels "serveis" de les donzelles de la casa; aquests locals també s'anomenaven taberna, taberna diversoria, o diversorium. Locals, tots ells, que poc a poc derivaren en bordells que les autoritats Romanes volien tancar.

Originàriament, aquest plat era molt consumit entre els homes de la mar i es componia d'una galeta banyada amb aigua de mar, oli i vinagre, res semblant a la Caponata Italiana que present avui.

Això sí, en alguns llocs de la nostra península s'elabora per Setmana Santa una amandada amb tonyina i galeta humida amb aigua i sal, anomenada Caponada; així com també és típic a les nostres Illes el consumir les galctes

d'Inca xapades en dos bocins i esquitxades amb aigua, sal i oli. Com veis la cuina arreu del Mon està clarament influenciada una per l'altra.

Fer per Caponata necessitareu 3 o 4 albergínies mitjanceres, 1 ceba picada, 1 branca d'apit, 100 grs d'olives verdes sense pinyol. 50 grs. de tàperes, 1 dl de vi blanc, 1 cullerada de sucre, 1 cullera-

per a més tard. Seguidament fregirem les albergínies.

S'ha de daurar la ceba dins una paella, uns dos minuts, i se li afegeixen els ingredients que tenim bullits. Tot això ha de coure uns 5 minuts. Afegirem el vinagre i deixarem que s'evapori. Després afegirem el sucre, la salsa de tomàtiga i la tomàtiga natural picada. Deixau coure tot uns

elaboració semblant al del plat anterior, és el nom de la nova pel·lícula de Pixar (recentment adquirida per Disney), on se'ns conta la vida d'una rata parisina que sols vol menjar el millor de tota la ciutat i cap altra cosa, sens dubte una rata sibirita. Això sí, haurem d'esperar fins els proper estiu per a degustar aquest film d'animació.

a aigua per a xocolata, de Alfonso Araus; 1993 El banquet de bodes (Hsi yen), de Ang Lee; 1994 Comer, beber, amar, de Ang Lee; 1995 Au petit Marguery, de Laurent Benegui; 1996 Big Night (La Gran Nit), de Campbell Scott i Stanley Tucci; 1996 El Chef enamorat, de Nana Djordjadze; 1998 American Cuisine, de Jean Louis Piton; 1998 El cuiner, el lladre, la seva i l'amant, de Peter Greenaway; 1998 Celebration, de Mogen Rukov; 1999 Simplement irresistible (Sedució a la carta), de Mark Tarlov; 1999 El asadito, Gustavo Postiglione; 2000 Vatel, de Roland Joffé; 2000 Waths Cooking?, de G. Chadda; 2000 Woman on top, de Fina Torres; 2001 Xocolata, de Lasse Halström; 2001 Tortilla Soup, de Maria Ripoll; 2001 Deliciosa Marta de Sandra Nettelbeck; 2003 Un Toc de canyella, de Tassos Boulmetis; 2004 Super SizeMe de Morgan Spurlock (documental); 2004 Mondovino, de Jonathan Nossiter (documental); 2004 Entre Copes, de Alexander Payne; 2005 Charlie i la fàbrica de xocolata de

Tim Burton.

Estrena estiu 2007: Ratatouille- Disney/Pixar. John Lasseter

Bibliografia sobre cuina i cinema:

- Ciné Bouffe. Virginie i Chirsitophe Casazza. Editions hors collection. 2001.
- Cocine (recetas de película). Fèlix Linares ed. EITB. 2005

- El libro de cocina de Hitchcock. Berndt Schulz. Ed Tema de Hoy. 1996

Més informació sobre cuina i cinema a www.cuinanant.com on podreu visualitzar els tràilers i veure fotografies i més receptes dels films. Si coneixeu alguna pel·lícula sobre cuina i gastronomia envieu el vostre comentari a parlemdecuina@hotmail.com

Bones festes de Sant Bartomeu i bon profit.

*Les receptes i la referència de Big Night són una col·laboració de Sílvia Sacasas.



da de salsa de tomàtiga natural, sal, oli d'oliva verge i 400 grs de tomàtiga.

Elaboració:

Es tallen les albergínies a daus, s'espolvorejen de sal i s'han de deixar reposar dins un colador per a que treguin el suc i perdin el sabor amarg.

Dins una cassola posarem a bullir l'apit picat, les olives i les tàperes. Un cop cuit, s'escorre bé i reservarem el brou

10 minuts, incorporant al final els daus d'albergínia.

Tradicionalment la Caponata es serveix freda.

L'ESTRENA:

I com apunt i final a la sessió gastronòmica cinèfila d'avui, una estrena, que ben segur no decebrà ningú. Es tracta de Ratatouille, que a més d'ésser el nom d'un plat típic Francès amb un origen i

Resum de pel·lícules:

1971 Charlie i la fàbrica de xocolata; 1973 Le Grande Bouffe, de Marco Ferreri; 1978 El Festí de Babette, de Gabriel Axel; 1978 Who Is Killing the Great Chefs of Europe? Ted Kotcheff; 1986 Tampopo de Juzo Itami; 1987 Bagdad Café, de Percy Adlon; 1988 Còctel, de Roger Donaldson; 1990 Delicatessen, de Marc Caro; 1992 Com