

CATALUNYA A LA COPA I AL PLAT

Gessamí Caramés
i Javier Campos

Gessamí Caramés ha versionat plats de la cuina catalana amb el seu toc personal però fàcils d'elaborar, amb les propostes de maridatge de **Javier Campo**.

Aquest és més que un llibre de receptes i el seu acompanyament. Els seus autors, la televisiva cuinera Gessamí Caramés i el sommelier Javier Campo, han escodrinyat pam a pam Catalunya buscant receptes i begudes que representin cada territori i la seva gent. El treball de recerca i el divertiment



**63 plats elaborats per la Gessa
i 126 begudes triades pel Javier.**



Aquí hi trobaràs receptes fàcils d'elaborar, no sempre clàssiques i amb l'estil informal de la Gessa, i el maridatge amb vins triats per a totes les butxaques, varietats recuperades, singularitats i altres begudes que normalment no es fan servir en el maridatge clàssic. Un llibre pensat perquè coneguis una mica més on vivim, obrint el llibre i la ment.

*L'índex està ordenat a partir de **nou zones del país**, definides amb l'objectiu d'emparellar les receptes de la Gessamí i les begudes que ens proposa el Javier. Com ells, penso que un plat ben cuinat, un plat on es pot expressar la tradició catalana, o un plat de nou concepte culinari, quan el gaudim amb una beguda que hi fa bona parella, porta a un plaer gastronòmic més llarg i més profund....*

CAMP DE TARRAGONA I ENTORN



**SOPA FREDA
D'AVELLANA
TORRADA AMB
CALÇOTS CONFITATS.
SARDINA FUMADA
I CABELL D'ÀNGEL**

PER A LA SOPA D'AVELLANA
Turbinem l'avellana i l'all i hi afegim la meitat de l'aigua. Novament ho turbinem molt bé i seguidament hi afegim la resta de l'aigua. Rectifiquem de sal, oli i vinagre. Ho reservem ben fred.

PER ALS CALÇOTS
Netegem bé els calçots de terra i els tallem a trosos de 5 cm de llarg, els posem en una safata de forn cobert d'oli i els fornem a 100 °C durant 25 minuts.

PER A 4 PERSONE

PER A LA SOPA D'AVELLANA
300 g d'avellana torrada pelada
1 gra d'all pelat sense geminat
650 g d'aigua mineral
Sal al gust
80 g d'oli OVE
50 ml de vinagre de raïm enveïat

PER ALS CALÇOTS CONFITATS
2 calçots
06,00 €

MUNTATGE
4 sardines fumades (8 filets)
1 culleradeta de cabell d'àngel

MARIDATGE

Més que un atreviment, és una reivindicació. Aquest tipus de vins no només està destinat a les pastes i fruits secs a la sobretaula. Els vins rancs, generosos en altres zones, són enormes companys de viatge en els mandats de molts tipus. Elaborat amb el sistema oxidatiu de soleres, el **Ranci Sec** és un cupatge de **grenats** i **carinyena**. Els fruits secs, la reminiscència dolça i el toc fumat: tot ho podem trobar a la part solida i líquida a la vegada d'aquest mandatge geogràfic que funciona molt i molt bé.

ALTERNATIVA
Encara que poguéssim pensar que al Japó tot és sake, us volem donar a conèixer un altra beguda que és el **saké** fet amb aròs, ondi o moniato.
El Hamada Sasaku Spirit és envellit i donarà complexitat a la recepta.

**BACALLÀ
TARGARÍ**
ADAPTACIÓ DE LA
RECEPTA DE JOSEP
MARIA MORELL

PER A 4 PERSONES
 1 cuixa de gallina sense pell, desossada
 i tallada a daus
 4 llims de bicalcà dessalats amb pell
 Farina de blat o d'arròs
 Oli d'oliva
 2 pomos (només la part blanca) tallats
 a la brunesa
 1 pebro verd sense llavors tallat a la brunesa
 1 gra d'all pelat tallat a la brunesa
 Un grapat de fulles de julivert
 Sal al gust
 ¼ de got de conyac
 1 got de fumet vermell
 ¼ got de nata 35%
 4 canelotes
 3 sucres aïdats

Enfarinem el bacallà, el fregim i el reservem.

Per una altra banda, en una paella sofregim el porro, el pebrot verd, l'all i el julivers a foc suau, fins que tot estigui transparent. Ara ho salem al gust, hi afegim el conyac i deixem que s'evapori. Tot seguit hi afegim i cullerada sopera de farina, ho remenem bé amb la vareta manual, deixem que cogui 1 minut i hi incorporem el fumet calent sense deixar de remenar. Ho coem uns 5 minuts, hi afegim la nata i ho coem 2 minuts més. Retirem la paella del foc i reservem.

Pelem les carxofes de manera que només ens quedem amb el cor, les tallem en 4 quarts i les fregim i salem. Daurem la poma pelada i la courem en una paella.

Per últim servim el bacallà amb la salsa, les
—fes i la goma.

MARIDATGE

A Tàrragona, és un plat típic d'aquella zona, se solia —i se sol— acompanyar amb la vida. I com amb molts plats, té sol·la —i se sol— acompanyar amb la vida negra, gairebé sempre perquè era el que es tenia més a mà. Nosaltres hi servim amb un blanc de Ramonet. **El Niu de la Cigonya**, que s'elabora amb xarel·lo, chardonnay i albariño. És molt estructurat, i així ens anirà molt bé amb aquesta recepta incepta. L'acció és una reminiscència salina són elements d'afinitat amb la recepta. Després de cada mossegada d'aquest baccallà, un glop del niu i segur que ens elevem al cel, però de com n'hi està, de bo...

ALTERNATIVA
Una varietat que només es planta a la zona on és autòctona es dona en pocs casos amb la globalització. Però estem parlant d'un raïm base com és la **hondarrabi zuri** amb que s'elabora el **Kirkilla d'Arretxiol**. Molt singular.



TERRA FERMA





REGIÓ METROPOLITANA DE BARCELONA



Ens agrada pensar que aquest és un llibre per a tots els paladars. Tant si ets un amant de la cuina tradicional catalana de tota la vida com si t'estàs iniciant en una tendència una mica més transgressora, aquest llibre t'obrirà les portes d'un món de sabors autèntics i emocions culinàries. Prepara't per a un viatge inoblidable per la gastronomia de la nostra terra!



Fotografies de Maria Á. Torres i Alberto Polo



Gessamí Caramés,

(l'Ametlla de Mar, 1992). és la xef del seu propi restaurant: Meleta de Romer, situat al seu poble de naixement. També és autora de quatre llibres de cuina i ens alegra les tardes amb les seves receptes presentant el programa "Cuines" de 3Cat. Es va formar com a cuinera, pastissera, barista i comunicadora audiovisual i ara passa el dia entre fogons, i de tant en tant s'escapa per gravar, fer showcookings, tallers, xerrades i molts més esdeveniments sempre relacionats amb el món de la cuina, que és el que ella descriu com el que, juntament amb la seva família i amics, és la llum que il·lumina el seu camí, el que la fa aixecar feliç cada dia i la seva vertadera passió.

Javier Campo,

(Tortosa, 1968) és sommelier, assessor gastronòmic i escriptor de vins. En la seva llarga trajectòria a la restauració, s'ha dedicat i especialitzat en l'art del maridatge. Docent d'aquesta i altres disciplines relacionades amb la sommelieria i el servei de sala a centres com la URV, el CETT de la UB, EnoAula i l'Escola d'Enoturisme de Catalunya. La seva experiència com a escriptor en premsa especialitzada amb milions d'entrades als seus articles l'han portat a escriure assajos que han obtingut reconeixement internacional. Conegut a les xarxes socials com @sumillercampo, ens presenta Catalunya a la copa i al plat amb el propòsit de fer arribar aquesta tècnica a tots els públics i no només als clients d'un restaurant de luxe.

