



LA BONA VIDA



El safrà, de nou a Catalunya

El safrà continua sent una de les espècies més cares del món. I ho continua sent perquè sempre ho ha sigut: de 5 kg de matèria primera (els estams d'una flor) no en surt a penes ni 1 kg. A més, l'extracció dels pistils o brins de la flor només es pot fer a mà, normalment a cura dels mateixos cultivadors, com podem veure a la Manxa i ara també a la Conca de Barberà (Montblanc, etc.) on s'han recuperat els cultius tradicionals que ja a l'Edat Mitjana eren famosos i que van fer que durant molt de temps s'hi marquessin els preus i fos centre d'expedició del safrà de la Manxa. Aquest safrà produït a Catalunya val unes cinc vegades més que els altres, però té plenes garanties que és veritable safrà, torrat com cal... Amb uns brins n'hi ha prou per acolorir i aromatitzar una cassola. El safrà de la Manxa, o el comercialitzat a Novelda, etc., en origen és bo, però ara, en bona part, es fa servir safrà procedent de l'Iran que, de cap manera, té la qualitat del d'aquí. Els cuiners també s'han avesat –i ara és una moda– a fer servir safrà de l'Himàlaia (que en Collell distribueix des d'Olot), i com tot, n'hi ha de bo i de no tan bo. Un autèntic regal que ens deixaren els àrabs (els fenicis?) A part de la fama que havia assolit Santa Coloma de Queralt com a centre safraner, en altres llocs (la Selva, Àger, Tortosa, etc.) sempre hi havia algun pagès que en tenia algun bulb a l'hort. També, curiosament, es va cultivar a Anglaterra.

El projecte de reintroducció del safrà neix el 2008 amb un primer intent de recuperar el cultiu del safrà a la Conca de Barberà i l'Alt Gaià, per part de l'empresa Aromis

S'ha partit de bulbs procedents de Jiloca, a Terol, aprofitant els coneixements d'alguns pagesos que en recordaven el cultiu i collita. No és una producció massiva, ja que es necessitaria molta de mà d'obra estacional, sinó centrada en els pagesos, cosa que el fa un producte sostenible i quilòmetre zero.

Sempre han tingut bec les oques, molts cops s'ha intentat fer un frau, substituint-lo o barrejant-lo amb altres herbes, com el càrtam. Es diu que el comerciant Hans Kobele va ser cremat viu l'any 1456 a Nuremberg per vendre safrà adulterat... El que encara avui et venen, dient-ne "safrà" amb totes les lletres sovint a Tunísia i la resta del Magrib Turquia, i a vegades aquí però que és càrtam)

El safrà és "l'or de la cuina", i des de l'antiguitat s'ha associat a l'arròs: per això la paella tradicional valenciana sempre en portava. En la cuina catalana va associat a alguna sopa o escudella i a plats de peix.

MILLELLS

Cuina amb fruites

En algunes cuines –particularment en la persa, la marroquina...– les fruites tenen una gran presència –parlem de plats salats, no de pastisseria–. Però també la cuina catalana, la valenciana i la balear a Europa, potser és la que les utilitza més, començant per les fruites seques –picades i guarnicions, com panses i pinyons, plats com l'oca amb peres o la botifarra dolça amb poma–. Aquest llibre ens presenta la *Cuina amb fruites*, i va a cura de Miracle Serra i Joan Tarragona (Viena Edicions, 155 pàgines, cartoné, il·lustracions de Miracle Serra, fotografies de Xavier Pladellolens, realització i direcció d'art de Fanny Tagavi, pròleg d'Anna R. Alós). Hi trobem aperitius, amanides, entrants, aus, carns, peix i postres.



EL REBOST

El Miramar, millor restaurant



El Miramar de Llançà, amb dues estrelles Michelin, és el millor restaurant de 2014 segons l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. S'ha valorat "el seu ampli recorregut", "els 75 anys d'esforç i dedicació a la cuina" i els reconeixements obtinguts ja pel xef Paco Pérez, que suma dues estrelles al Miramar, dues a l'Enoteca de l'hotel Arts i una al restaurant 5-Cinco de Berlín. També han assenyalat que "si Miramar fos 50 km més al Nord, ja tindria la tercera estrella", ja que, en efecte, els criteris de la guia estan intervinguts.