

AMB MOLT DE GUST ▶ QUADERN DE GASTRONOMIA I VINS

Ja podem disfrutar de la cuina basada en la cabra salvatge. De la mà de Donum Deus, especialistes en aquesta carn, arriba des dels Ports de Tortosa-Beseit a molt pocs restaurants.

# Les cabres de Donum Deus

MIQUEL  
Sen



**S**i pensem en el que menjaven els nostres avantpassats, més o menys neandertals, ens ve immediatament a la imaginació una dieta rica en verdures, fruites del bosc i poques proteïnes de gran qualitat. Per exemple, les que aporta un animal com la cabra salvatge, que viu en llibertat als cingles de la reserva nacional de caça dels Ports de Tortosa-Beseit. Bestioles amb una musculatura atlètica, que no saben què és el pinso sintètic ni els antibiòtics. En tenen prou amb alimentar-se a les pastures de les penyes.

El problema d'aquestes cabres és com assolir el màxim nivell gastronòmic d'unes carns difícils de tractar. Les cabres requereixen un cuinat que aten-



JORGE GIL

▶ Esteve mostra un caneló de cabra i un panet de filet.

gui la tendència fibrosa de la seva musculatura, i sent conscient que el sabor més potent, més bo, no es troba a les potes, sinó al llom, a la part del filet més pròxima al cor.

Aquests detalls s'aprenen escoltant Josep Lluís Todó, responsable que no es perdin les poques peces d'escopeta que s'aba-

ten a Beseit. Pocs elements, triats amb compte, dins dels canons que marquen les directrius del parc. La següent posada a punt del discurs la fa, en el breu període sense veda, Jordi Esteve, el xef del Nectari (València, 28). A Barcelona només ell i el Via Veneto treballen aquestes proteïnes.

Aprofitant la carn amb un

menor toc agrest, Jordi Esteve elabora unes croquetes a base de marinar el llom, amb sal, pebre, estragó, romaní i altres aromatitzants de secà. La deixa tres hores i després li aplica una cocció llarga, de dues hores, a baixa temperatura, 53 °C. Queda una textura de fricandó que li permet triturar-los i preparar-los i obtenir un paladar matisat, ideal per iniciar-nos en el món d'aquesta caça.

**CANELÓ EMBOLICAT AMB COL** // Una altra suculència és un caneló en el qual les peces es cuinen com si fossin per a un rostit clàssic. Però l'embolcall no és de pasta, sinó de fulles de col. Una pirueta que ens porta a un panet, al vapor, en el qual la suavitat dels pèsols equilibra la consistència del filet. La nevada de trufa divinutza el conjunt. En resulta un filet carregat de la potència d'una captura que només es menja en comptades ocasions. ≡

EL VI

## Sumoll

### Can Ràfols dels Caus

18,50 €



Dins de les legions d'elaboradors que s'embolliquen en la capa de l'ecologia per vendre millor els seus vins, hi ha una vella guàrdia que fa molts anys va portar a la pràctica el que abans eren teories. Carlos Esteve, a les seves finques de Can Ràfols dels Caus, va ser pioner a buscar l'autenticitat emparada en les vinyes, el terra i el respecte pel paisatge.

Una de les seves aportacions, amb la primera anyada el 2008, va consistir en la recuperació de la varietat típica sumoll. Una vinya autòctona, gairebé desapareguda, que donava i dona excel·lents vins negres a la zona del massís del Garraf. Veremat a mà, i criat en botes de castanyer i fermentat amb llevats autòctons, ofereix un gust excepcional, alhora lleuger i net. ≡

# La solución definitiva para oír mejor al alcance de todos

Audiben introduce una solución auditiva inteligente, autoajustable y discreta por solo 299 euros

Según datos de la OMS (Organización Mundial de la Salud), 360 millones de personas en todo el mundo tienen problemas para oír bien. En España el número de personas que padecen algún problema de este tipo se acerca al millón, de ellas el 72% tienen más de 65 años. Para los afectados, esto supone aislamiento social, problemas de autoestima y depresión en muchos casos. Sin embargo, ya se puede remediar esta dificultad, gracias a una solución auditiva fácil de usar, discreta, y siete veces más económica que un audífono convencional.

**Por tan solo 299 euros se puede poner fin a los problemas de audición**

Se trata de la propuesta de Audiben, una empresa nacional, que ha introducido en el



**Solución auditiva Audiben lista para usar**

mercado español soluciones auditivas. Se acabaron los problemas por no escuchar las necesidades de los nietos o familiares, tener que ver la televisión al máximo volumen o no oír el teléfono ni el timbre de casa. Audiben propone una solución auditiva lista para ser usada y además hasta un 75% más económica que audífonos de prestaciones equivalentes

en el mercado. El principal problema de la pérdida de oído es el alto coste de los audífonos tradicionales, el precio de este producto es de tan solo de 299 euros. Miles de personas lo han adquirido en 2019 convirtiéndose en un referente en el mercado y en el punto de venta de confianza en el sector.

**Sutil y discreto para desapercibido para cualquier persona**

La estética es una de las cuestiones que más preocupa a los usuarios. Audiben es tan sutil que pasa desapercibido para cualquiera, es una perfecta combinación de miniaturización y tecnología avanzada. Además, ya viene programado para amplificar las frecuencias del habla humana por encima de los demás sonidos y reduce los ruidos. Esta innovación

tecnológica es la que permite ser autoajustable, por lo que no es necesario ir a un especialista, ni pruebas, ni procesos de adaptación.

**Un aparato sencillo, fácil de regular y muy intuitivo**

Conseguir el producto es sencillo, se vende a través de la web o telefónicamente y está pensado para ser usado directamente por el usuario, ahorrándole el paso previo por un centro o tienda. El miedo a no saber utilizarlo adecuadamente no existe, se trata de aparatos de muy sencillo uso, fáciles de regular, muy intuitivos e idóneos para el 90% de las personas que lo necesitan, lo que aporta un alto grado de satisfacción.

**La marca ofrece 30 días de periodo de prueba**

Para los más escépticos Audiben pone todas las facilidades, realiza el envío gratuito a toda España y ofrece 30 días de periodo de prueba, tras lo cuales se puede devolver el aparato si en ese tiempo no se adapta bien o no es del agrado del cliente. Además, cuenta con una garantía de 2 años, servicio técnico propio y está a la venta tanto en el teléfono gratuito 965 362 400, como en la web audiben.com



Llama gratis al **965 362 400**  
o entra en **audiben.com**