

AMB MOLT DE GUST ▶ QUADERN DE GASTRONOMIA I VINS

Entendre-hi d'olis és tan divertit com tastar vins. Es requereix gust, olfacte i uns mestres que ens alliberin dels nostres complexos. A Oli i Sal, a Gràcia, n'hi ha moltíssimes versions per descobrir.

200 tipus d'oli a la venda

MIQUEL
Sen



Algunes frases fetes agafen valor amb el temps. Això de «la cuina és el paisatge portat a la cassola», Pla dixit, té un punt de *boutade* al qual el transcurs dels anys ha donat nova validesa. Ara la proximitat, el quilòmetre 0, el context sense intervencions perverses és bàsic per aconseguir un guisat. Igualment el de «cuinar va fer l'home» que es va inventar l'antropòleg Faustino Cordón és una veritat digna de repetició, llevat que vulguem tornar a les cavernes del vegetarianisme pur.

En parlem amb Sandra Stefani a Oli i Sal (travessera de Gràcia, 149), un lloc en el qual l'oli es converteix en l'eix de qualsevol discussió. Stefani repeteix que la cultura va començar amb les oliveres, una



FERRAN NADEU

▶ Sandra Stefani, a Oli i Sal, al barri de Gràcia.

frase transcendent que ens aproxima als troncs mil·lenaris en els quals la humanitat enfonsa les seves arrels.

Enfrontar-se a més de 200 referències diferents, totes elles amb la titulació d'OOVE, requereix un exercici propi d'un sommelier. El bo d'aquest cas és que en aquesta botiga saben que al-

guns olis que enlluernen el tastador experimentat no acaben d'agradar al públic no tan expert. Un sistema d'idees que si es fa servir a molts restaurants ens hauria alliberat de vins d'una complexitat que només entén la seva tia. Notable atenció al nostre nivell gustatiu, que és imprescindible quan ens movem

en un marc creat amb criteri: un, la zona de producció i sostenibilitat que l'embolica; un altre, recordar que som a Gràcia, no al passeig de Gràcia, per la qual cosa els preus han de ser humans. Últim concepte, tenir present què farem amb l'oli.

DEPEN DE LA DESTINACIÓ // Perquè no és el mateix sorprendre amb un Manolo y Carmiña, elaborat amb cabrançosa –una oliva portuguesa–, que un de català, el Mas Auró, pur Empordà, pur agudell, una varietat en recessió d'un sabor enlluernador.

Ens podem moure per un morvedra, que té gust de Menorca intensa, o, en cas de donar vida a un peix a la graella, un empeltre, varietat recollida al Somontano o a la Terra Alta. És clar que si es tracta de pa amb tomàquet l'arbequina és obligada, de la mateixa manera que la picual dona gràcia a la més avorrida verdura. ≡

EL CAVA

Blanc de Noirs 2015

Cellers
Juvé & Camps
29€



Gràcies a la meva amistat amb Joan Juvé he tingut la sort de seguir l'evolució de les seves vinyes. Quan el 1980 va plantar la varietat pinot noir, molts van pensar que no aconseguiria portar a terme la idea d'elaborar un cava amb aquest raïm típicament francès, entre altres coses per les dificultats d'aclimatació que afectaven la floració.

En una finca adequada de terres argilenques i orientació perfecta aconseguixen que la collita del 2015 sigui excel·lent i 100% ecològica. La verema manual indispensable per no trencar els grans, l'elaboració sense que aquests entrin en contacte amb la pell, on reposa el color, porta un brut magnífic, amb un to daurat perfilat per matisos vermellorsos que és un autèntic luxe. ≡

Els Juliols

De l'1 al 19 de juliol

Cursos d'estiu oberts a tothom

juliols.ub.edu