

PERDIUS AMB FARCELLETS DE COL

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 3 perdius
- 300 g de cansalada viada
- 1 cabdell de col verda
- 1 ou
- 2 tomates
- 1 ceba
- 2 o 3 grans d'all
- 1 copa de vi ranci
- farina
- oli d'oliva
- llard
- sal i pebre

ELABORACIÓ

Netegem bé les perdius, les tallem per la meitat i les salpebrem. Tot seguit les enrossim bé a foc viu en una cassola amb una mica de llard i una mica d'oli. Quan siguin ben rosses, les retirem i les reservem. Seguidament fregim la cansalada viada, tallada a trossets, i també la reservem. Amb el mateix greix -en traiem una mica si n'hi ha massa- sofregim la ceba, prèviament trinxada. Quan sigui daurada, hi afegim les tomates, també capolades. Ho deixem coure a foc baix i, quan la tomata es concentri, hi afegim el vi i les perdius. Deixem que tot plegat cogui uns minuts a foc viu per tal de reduir el vi i, a continuació, cobrim les perdius amb aigua. Deixem que vagi fent la xup-xup i, mentrestant, preparem els farcellets de col.

Bullim les fulles de col en una cassola amb aigua i un punt de sal. Quan estiguin al seu punt (que no es trenquin), les deixem refredar i, ben escorregudes, les enrotllem per fer els farcellets. Enfarinem els farcellets, els passem per ou batut i els fregim en una paella amb l'oli ben calent. Afegim els farcellets a la cassola deu minuts abans d'acabar la cocció i, si cal, ho rectifiquem de sal. La cocció sol durar uns tres quarts d'hora. Ho servirem ben calent.



Que vagi de gust!

JOSEP JACOMET I VIADER

Grup  Feliu Moy

SERVEI GLOBAL
PROJECTES, CONSTRUCCIÓ, PINTURA, REHABILITACIÓ, LACATS I RETOLACIÓ
Realitzem **TOT** el procés:
PROJECTE, EXECUCIÓ, COORDINACIÓ D'INDUSTRIALS I ACABAT FINAL DEL TREBALL
C/ Padró, 40 - 17142 VERGES (Girona) - info@feliumoy.com
972 78 00 39 / 972 78 03 43

MIRAM (ET) PROPRESIME
GIROMUR (CONSTRUCCIÓ I PROMOCIÓ)
FELIU MOY (PINTURA I DECORACIÓ)
Serveis Integrals Verges SL
LA CABINA (LACATS I ENVERNSSATS ANTIC I NOU)
EL ART I RETOLACIÓ
MAS PI (BAR - MÚSICA - ART - BONA CUINA) Verges

ELS MILLORS VINS DEL MÓN

Ara fa uns quants dies els qui ens dediquem al món dels vins hem començat a rebre informació sobre les guies i revistes de vins que s'editen. Pràcticament totes les guies donen una puntuació a tota una sèrie de vins i fan a les seves pàgines centrals o més importants un rànquing dels millors: en cada guia hi surt el millor vi del món.

Durant molt de temps –per sort, cada vegada menys–, ens hem trobat que hi ha unes icones, uns periodistes-crítics vinícoles, que han marcat la tendència del mercat, de manera que un vi molt ben puntuat en la seva guia o revista pot fins i tot duplicar el preu.

És sorprenent que, en un món com el del vi, el qual pràcticament en un percentatge molt alt és regit per les sensacions i l'opinió d'algú que té els seus gustos personals, pugui influir tant en el criteri de compra d'un producte i fer que la nostra escala de valors canviï. Un vi que per a mi és el millor del món, quan el cerco a la guia d'aquest guru, surt mal puntuat o a vegades no hi surt; per tant, dictamino que aquest vi no és bo i deixo de comprar-lo, quan d'ençà que el vaig tastar per primera vegada m'havia agradat molt.

Seguir a ulls clucs el que publiquen aquests gurus del vi crec que és un gran error: tots

tenim el nostre gust, i productes que ens agraden més i que ens agraden menys, o tenim uns vins per a prendre en uns moments i uns vins per a uns altres moments.



Hi ha diversos factors sobre els quals hem de reflexionar respecte al funcionament de les guies.

1. Plasmem els sentiments i les sensacions d'una sola persona o bé d'un grup de tast. Pot ser representatiu, això, de la societat mundial?

2. Aquests gurus del vi moltes vegades són convidats pels cellers a tastar els seus productes. Influeixen aquestes invitacions en les puntuacions?

3. Són realment neutrals els tastos o hi influeixen els gustos personals o bé la varietat d'una zona?

Ara bé, les guies tampoc no les hem de menysprear: ens proporcionen una idea dels productes que hi ha al mercat, i, si en coneixem bé l'editor, podem cercar-hi els que s'aduguin més als nostres gustos i tenir-les com a referents; però, insisteixo, no hem de fer-ne les nostres bíblies del vi.

Hem de pensar que de guies n'hi ha moltíssimes, pràcticament totes les denominacions d'origen en tenen una; alguns diaris en treuen anualment una selecció: hi ha guies de carretera que tenen un apartat de vins; guies de vins de baix cost; la guia dels mil vins que has de tastar abans de morir; la guia de... De quina hem de fer cas?

El millor vi del món l'hem de descobrir nosaltres mateixos, sense agents externs; com a màxim, amb recomanacions de persones que ens coneixen i que saben quins gustos tenim. La veritat és que al final es tracta d'anar tastant vins i trobar el que ens agradi més, que per a nosaltres serà el millor vi del món.

Salut!

CONRAD JOHERA
SOMMELIER