

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 750 g de bacallà dessalat
- 500 g d'arròs
- 100 g de pèsols
- 2 pebrots verds
- 3 carxofes
- 2 cebes petites
- 3 tomates madures
- 2 grans d'all
- 30 g d'ametlles torrades
- Oli d'oliva
- 1,5 l d'aigua

ARRÒS AMB BACALLÀ

ELABORACIÓ

Tallem el bacallà a trossos i el fregim uns quants minuts; el retirem del foc, li traiem la pell i les espines, l'esqueixem i el deixem en remull. Tot seguit, en una cassola amb oli, sofregim les cebes prèviament tallades en juliana. Pelem les tomates i les piquem, netegem les carxofes i tallem els pebrots en daus petits. Quan s'hagi sofregit la ceba, hi afegim les tomates, les carxofes i els pebrots. Ho deixem reduir i uns moments més tard, hi afegim els pèsols, el bacallà (ben escorregut), i l'arròs. Ho remenem perquè aquest es sofregeixi també una mica i després hi afegim l'aigua bullent. Fem una picada amb els alls i les ametlles en un morter, ho remenem juntament amb una mica de suc de la cocció i ho tirem a la cassola. Cal vigilar de no deixar pastar l'arròs (és més bo una mica grenyal) i també cal tenir en compte el punt de sal, sobretot amb el bacallà dessalat com a ingredient.



Que vagi de gust!

JOSEP JACOMET I VIADER

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 1/2 kg de fredolics
- 1 ceba grossa
- 10 ametlles
- 10 avellanes
- 4 grans d'all
- 1 fulla de llor
- oli, sal, pebre negre i canyella en pols

SOPA DE FREDOLICS

ELABORACIÓ

Un cop nets i escorreguts els fredolics frescos (mai en conserva), en separem uns quants exemplars petits. En una olla amb un raig d'oli hi sofregim la ceba, a daus, sense que s'arribi a enrossir. Hi afegim els exemplars grossos i els peus dels botons, 1 fulla de llor, sal, i ho remenem una mica. Tapem l'olla i deixem que els bolets treguin tot el suc durant uns 10 minuts. Després hi aboquem aigua, i que bulli a foc lent. Mentrestant, fem una picada amb les avellanes i ametlles, els alls, un pessic de canyella i un altre de pebre i, en una paella amb un xic d'oli, fregim un pèl els fredolics petits i la picada, i ho reservem. Quan l'olla hagi bullit uns 20 minuts, en traiem el llor i passem els bolets i la ceba per la batedora. Quedarà una sopa consistent. La rectifiquem de sal, la tornem a posar al foc, hi afegim la picada amb els fredolics petits i, al cap d'un parell de minuts, ja podem servir-la, procurant de repartir els botons, que serveixen d'ornament del plat. Una variant més senzilla és sense la guarnició de botons i picada; en aquest cas, cal afegir els alls, enters i pelats, a la ceba, i el pebre poc abans de retirar l'olla del foc.



És una de les menges més exquisides que hàgiu tastat mai.

Bon profit!

MÀRIAM SERRÀ

ELS COLORS DEL SÒL

Quan parlem del color en un vi, habitualment ho fem quan el tenim a la copa i som capaços de distingir si és blanc, negre o rosat; però durant la vida d'un vi hi ha molts altres colors que influeixen en la seva qualitat.

Sense anar més lluny, el color del raïm és de vital importància a l'hora de seleccionar-lo per fer un tipus de vi o un altre: si volem fer vi negre haurem d'utilitzar raïm negre, si volem fer vi blanc podrem utilitzar raïm blanc o també tenim la possibilitat d'elaborar-lo amb raïm negre.

Ara bé, a part d'aquests colors, que probablement són els més evidents, en tenim altres d'importants en la vida del vi. El color del terreny on s'ubica la vinya té força importància, ja que afecta el raïm durant el període en què es troba al cep.

Els colors del sòl que trobem a la geografia espanyola són diversos, i vénen donats per l'origen geològic del terreny. Així, hi podem trobar terrenys de colors foscos provinents de la roca originària, com podria ser pissarra, de la qual deriva la llicorella de la zona del Priorat, o de zones volcàniques amb molta matèria orgànica.

Els terrenys de color vermellós amb origen argilós amb alts

continguts de substàncies feruginoses els trobem en zones com La Rioja.

El color marró és el més habitual a les zones de vinya de la península; aquest color ve donat per una barreja de substàncies on predomina el ferro.

També trobem altres terrenys de colors més blancs, com són els de la zona d'Andalusia o de Galícia, tot i que el color es deu

Aquest fet provoca un augment de la temperatura del terreny arran de terra que pot arribar fins a 7 graus, de manera que la maduració del raïm és més ràpida. Hi ha zones on aquesta acceleració de la maduració els va perfectament, però a d'altres no els convé. Per tal de combatre-la, a vegades es posen substrats de colors més foscos; més habitualment, però, es deixa créixer l'herba.

El color del terreny és el primer que intervé en la vida del vi, ja que ajuda a la maduració del raïm i a la vida del cep; tornem a parlar-ne quan tenim el raïm i finalment ja el tornem a definir quan tenim el vi a la copa.

Val a dir que el sentit de la vista és un dels que més

treballa durant la vida del raïm i del vi. Gaudim d'aquest espectacle visual i no oblidem els colors que ens donen els ceps, amb les fulles verdes a la primavera i a l'estiu, i les tonalitats marrons i vermelloses a la tardor... Gaudim de tots aquests colors, per descomptat, amb una bona copa de vi.

Salut!

CONRAD JOHERA
SOMMELIER



a causes diferents: a Andalusia, a l'origen del terreny, compost per margues marines molt riques en microfòssils i a Galícia, a l'origen granític del sòl.

La importància del color del terreny respon a dos factors. Primerament, als compostos del sòl, que són els que en determinen el color i influeixen en l'alimentació de la vinya. En segon lloc, a la influència directa a causa del color, ja que els terrenys més clars reflecteixen més la llum solar, al contrari dels foscos, que l'absorbeixen.