

Cuina higiènica de Quaresma

El grup Cuines de la Vall de Camprodon du a terme la temporada gastronòmica dedicada a la matança del porc i a la del període quaresmal
Onze establiments ofereixen plats tradicionals



L'elaboració de les llonganissetes una de les moltes feines de la matança del porc. Foto: EL PUNT AVUI.

Higiènica i saludable són els dos adjectius amb què el grup de restauradors de Cuines de la Vall de Camprodon han utilitzat per definir les quatre setmanes de penitència que la religió catòlica anomena Quaresma. És el període del rebost tancat i, per tant, dels secrets seculars de la conservació de la carn de porc en aquest espai de la casa, prohibit des de l'endemà del Dijous Llarder fins a la Pasqua de Resurrecció.

La matança comporta, segons fonts d'aquest grup, un canvi en l'alimentació, perquè els productes acabats d'elaborar necessiten temps per assecat-se i per ser consumibles. "Nosaltres en fem una

lectura en clau pràctica, de la Quaresma: l'abstinència de la carn és fruit del saber, és una decisió higiènica i saludable a l'espera del moment que es pugui tornar a entrar al rebost", diuen les mateixes fonts.

Per tant i des del punt de vista estrictament gastronòmic, tot plegat representa la introducció d'aliments alternatius, molt sovint conservats, com són les salaons, els llegums i les verdures d'hivern, tan típiques de la dieta d'aquesta època de l'any.

El calendari gastronòmic català està molt lligat a les estacions. A les zones de muntanya, com la Vall de Camprodon, es mantenen les dinàmiques de la cuina de subsistència. Així, amb l'arribada del fred, les famílies aprofiten les temperatures fredes per renovar el rebost. El primer pas d'aquest ritual gastronòmic de subsistència és la degustació dels productes que encara resten de l'última matança del porc, com els pernills i les llonganisses.

El temps del carnaval s'acaba amb la matança del porc i, d'aquesta, la transformació de la seva carn amb els productes que han de servir per renovar el rebost. La llista, que és la que conformen els elements que defineixen aquesta nova temporada gastronòmica de les Cuines de la Vall de Camprodon, és llarga. Hi ha el perol, les bufes, els ventres, els bulls i els botifarrons blancs i negres per assecat; les llonganisses, els fuets, els xoriços i els pernills; i ja en fresc, les llonganissetes, la cansalada, el costelló i els ossos salats. I, finalment, en previsió de l'arribada del moment de segar i batre, es fan els confits en oli i llard. La matança és una festa, un vertader esdeveniment a pagès, que dura tot un dia, durant el qual es consumeixen les parts del porc que no es podran conservar al rebost.

L'associació Cuines de la Vall de Camprodon, doncs, ha organitzat per sisè any els menús temàtics de la Temporada Gastronòmica de la Matança i de la Quaresma. Es poden degustar fins al 19 de febrer, els de la matança, i entre el 20 de febrer i l'11 de març, els de la Quaresma. Els restaurants que hi participen són el Mas El Sunyer, del poble de Beget; El Pont9, de Camprodon; Les Planes i Can Jordi d'Espinavell; l'Hotel Grèvol Spa, de Llanars; l'hotel Calitxó i el Costabona de Molló; Can Jepet, Pirineu i Can Tiranda, de Setcases; i la Fonda Rigà, de Tegurà.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 06-02-2012 Pàgina 11

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/503614-cuina-higienica-de-quaresma.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss