



Un plat deportiu i gastronòmic A la tardor, bolets

Els pobles micòfags, com Catalunya, Euskadi, etc., a la tardor, si el temps acompanya, ens delim d'allò més, des del punt de vista deportiu i gastronòmic. Deportiu, perquè arreu de Catalunya l'afició d'anar a caçar (com diem a Girona) bolets forma part, con si diguéssim, dels gens col·lectius. I gastronòmic, ja que en la nostra cuina tradicional (més, per desgràcia que en la cuina moderna), la presència dels bolets, sobretot en els plats de festa, és una constant.

El temps capritxós

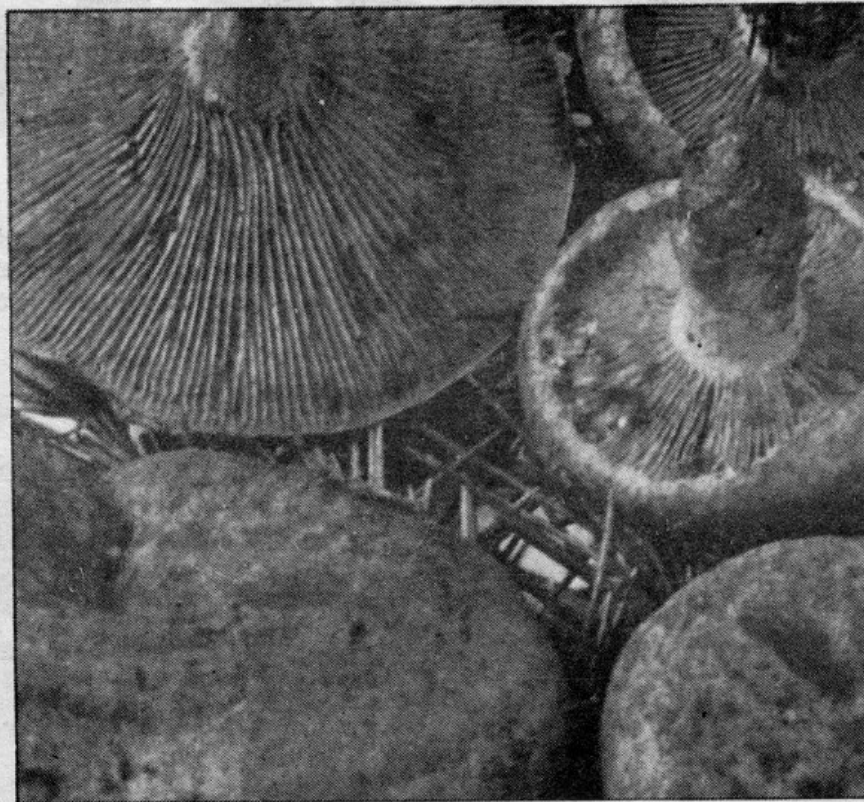
El temps, naturalment, ha d'acompanyar. Ha de ploure, hi ha d'haver humitat, un cop de sol, gens de vent (que asseca)... I conèixer els claps (accepció aplicada a la micologia que els nostres diccionaris no recullen, llevat de l'Alcover, «una clapada de bolets») on es tan. O ensopegar un indret nou.

No n'hi ha prou, però: a part que cada terra té les seves varietats i els seus noms — carlet a Girona, carlot a Olot; cep a l'Alt Empordà, ciureny a la resta, etc. —, també hi ha zones que

produïxen bolets de més qualitat que les altres. I això, particularment, s'escau en el cas dels rovellons (pinetells, esclatasang, pebrassos): els de terrenys «grassos» (per exemple, les fal·des de la Mare de Déu del Mònt) no són tan bons com els del pla, més eixarreit. Els que majorment es consumeixen al mercat, singularment a Barcelona, precedeixen d'indrets (abans el Berguedà) on, normalment, ni tan sols són apreciats: Extremadura, Portugal, etc. Tampoc, però —curiositats del clima i del terreny—, no tenen el mateix gust que els nostres millors rovellons. El mateix passa amb d'altres espècies, com les múrgoles (rabassoles).

La transformació

I després d'això vénen els fogons. Els bolets, a Catalunya, són apreciats de dues maneres: frescos i conservats. Per a trobar bolets secs (ceps, moixernons, cama-secs, múrgoles, i fins rovellons) no cal pas anar a la Xina, ho tenim (o ho teníem) ben a prop. En sal i, modernament, al natural, en llaunes, també son



excel·lents, sense oblidar altres fórmules (en oli, etc.).

Els frescos, altrament, es poden consumir tal qual, només una mica netejats (cas dels insuperables rovellons frescos a la

brasa) o prèviament escaldats (per a truites) o bullits (per a fregides amb ceba, all i julivert, plattillos, rostits, conservats).

Jaume Fàbrega

Restaurant
Grill



Atlas Candell

Davant Tennis d'Aro
Tel. 81 88 81

PLATJA D'ARO
(Girona)

CAFÉS
Cornellà

El café de Girona