



Restaurant
Grill



Alas Candell
Davant Tennis d'Aro
Tel. 81 88 81

PLATJA D'ARO
(Girona)

CAFÉS
Cornellà



El café de Girona

RESTAURANT
Garriguella

Plaça de Noves, n° 1
Tel. 53 06 76 GARRIGUELLA

PLATS RECOMANATS

- Esqueixada de bacallà
- Patates farcides
- Pollastre amb gambes
- Cargols amb peix
- Espatlla de xai al forn
- Conill guisat.

Encara més entorn dels bolets (2) Quin és el bolet més bo?

Una escriptora, en un article de premsa en què parlava dels bolets, afirmava que, per documentar-se, acudia a Pla. Se sorprèn quan aquest diu que rovellons i pinetells són dels més vulgars dels bolets i que aquets, si de cas, produeixen més plaer buscant-los que no pas menjant-los.

Se suposa que si jo vull saber alguna cosa sobre literatura consultaré algun manual o història, però no pas un tractat de micologia o un llibre de gastronomia. Però, està clar, no tothom ho veu així! Si de cas, però, sempre serà profitós rellegir Pla, però potser no tant des del punt de vista gastronòmic (o micològic) com des del punt de vista literari.

En un altre text de premsa, documentat gastronòmicament, realitzat per a un abast intercomarcal, se'ns parla dels **escarlots**, de les **baquetes** (sic). Es refereix l'autor, a bolets coneguts, potser, a través de noms més difosos, com són, respectivament **escarlet** i **rossinyol**. Qüestions de noms i de sabors, que anem a escatir.

En la varietat hi ha el gust

Si «cada terra fa sa guerra», Catalunya, un dels pobles més micòfags (menjador de bolets) del món (i no pas, de cap manera, França: a la França estricta o del nord no es passa dels xampinyons i d'alguna escassa varietat passada per l'alta gastronomia, com a tòfona, la múrgola o el cep), segons zones i comarques, té noms i valoracions diferents pel que a a les excel·lències del bolet.

Fent la llista els més coneguts (dels quals en donarem les variants de nom més difoses), podríem trobar criteris diversos...

Tòfona/trufa/tòfola. — bolet

molt escàs a casa nostra i, per tant, apreciat, i encara relativament, molt localment (Garrotxa-Vic, Maestrat; Viladrau, Argelaguer, Oix, Agullana, etc.; Morella). És això, no obstant, el bolet de més prestigi gastronòmic, a través de l'alta cuina francesa. Habitualment només **s'ensuma**, ja que els productes «trufats» la contenen en quantitats simbòliques. D'altra banda, se solen usar varietats negligibles des del punt de vista gastronòmic. Són populars i apreciades, això no obstant, a zones com Occitània i el Piemont, on formen part de receptes tradicionals.

Múrgola/rabassola/murga/murguela/murgula. — Bolet molt localitzat, però força més conegut que la tòfona i apreciadíssim en els llocs on es fa (Gironès, Selva, etc., per exemple). El parent pobre, a penes interessant, és l'**arigany**. Diferents qualitats segons si són rosses o de prat, i negres o de bosc, aquestes millors. Existeixen a moltes d'altres zones, sovint de clima humit — Suïssa, on són consumides —, nord de la península, França; sovint no tenen gust de res.

Cep/ciureny/sureny. — Seguint aquestes normes de la cuina internacional, seria, dels de tardor (els anteriors són bolets de primavera o hivern), el primer de tots dins la gastronomia franco-europea. Som, però, els catalano-occitans els qui hem donat a conèixer als veïns del nord aquest bolet. La prova és que el nom real, en francès, és el de **bolet** (en espanyol **boleto**), i així consta en els textos impresos correctes des del punt de vista lingüístic («Crème de bolets», cartes de restaurants i sopes de sobre). En francès, hom vacil·la d'escriure la paraula (tan aviat **cap** com **cépe**). I el Robert no s'està de dir que el mot procedeix d'un **patois** (patuès) com

el «gascó». Els francesos, colonialistes (lingüísticament) com els espanyols, i ambdós pobles els més analfabets en aquesta matèria (aquí, psociates inclosos, se'ns parla de «llengua valenciana», per exemple), no saben veure que el mot, si de cas, és occità —el nom correcte i científic de la llengua que inclou dialectes com el gascó o el provençal—. «Cep», doncs, de «tronc» (origen llatí), és paraula ben occitana i ben catalana, traspasada al francès.

Molt menys interessant, un bolet que se li assembla —però que els entesos no confonen mai—, és el **molleric**, dit també **moixic**, **paratge** i, curiosament **pinetell** en alguns indrets de Barcelona, de Lleida, etc. Es troba envasat sota aquest nom, **Boletus luteus-Bolet jaune** per una fàbrica de Lleida.

Rovelló/esclatasangs/pinetell. — El rovelló (esclatasangs a les Illes, part del País Valencià, etc.), té, a la regió de Girona, un doble, que és el **pinetell** (escrit també **pinatell**). Ambdues espècies (**Lactarius Sanguifluus**, i **Deliciosus pinetell**, si bé segons les zones) són d'un valor semblant.

A Catalunya, com és sabut, hi ha tanta afició a aquests bolets, que es podria anomenar «el país dels rovellons». Hom els «caça», els «busca», els «plega», se'n fan concursos; en el seu honor s'organitzen (o s'organitzaven) aplecs i costellades, festes i xefes. És present, tot l'any (conservat en sal, assecat, al natural, etc.) a la cuina de les cases particulars i dels restaurants; és consumit sol o com a acompanyament (de carns, i fins i tot de peixos, amb sabors de nova cuina, com el «Rap amb rovellons»).

Jaume Fàbrega

RESTAURANT

Massana
Local climatitzat

Carns a la brasa amb llenya
Pernil jabugo.
Magrets i pernil d'ànec
Cuina elaborada

Bonastruc de Porta, 10
Tel. 21 38 20
GIRONA

restaurant
de la riera



Cuina francesa i
Especialitats a la brasa

Crtra. de Madremanya, Km. 4
Sant Martí Vell. Tel. 49 02 11



CAN BORRELL
RESTAURANT-HOTEL
Meranges (La Cerdanya)

Octubre-Novembre
Cada setmana,
un curset de cuina catalana.
40 plats de la nostra carta
explicats, cuinats i saborejats,
acompanyats amb 12 vins
classificats amb denominació d'origen.
6 dies, tot inclòs, 47.500.- ptes.
Per a informació, Tel. 972-88 00 33