

Molt més que 'burgers'

Un cicle de sopars amb actuacions musicals difon a l'hotel Cala del Pi de Platja d'Aro la diversitat i la riquesa de la cuina dels Estats Units



El trio Jazz't Sing va obrir les actuacions musicals el 27 de juny.

PLATJA D'ARO | ALFONS PETIT

Molt més que burgers i hot-dogs. El cuiner gironí Enric Herce porta anys entestat a demostrar que la cuina dels Estats Units té una riquesa i una varietat molt poc conegudes a casa nostra, i per això organitza a l'estiu al restaurant Rosa dels Vents del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro un cicle de sopars-espectacle que, amb el títol Això és Amèrica, Nits de música i cuina tradicionals americanes, ofereix la possibilitat de tastar algunes d'aquestes

preparacions originàries de diferents zones dels EUA mentre s'escolta música característica d'aquell país.

Aquesta iniciativa s'integra en el cicle Lírica culinària, que Herce i l'hotel Cala del Pi organitzen durant l'any per maridar música i gastronomia, i que ja ha viscut, entre d'altres, episodis dedicats a Verdi, Rossini, el Mediterrani i la Belle Époque.

Els sopars-espectacle dedicats a la cuina i la música dels Estats Units van començar el passat 27 de juny i se celebraran tots els divendres d'aquest mes de juliol. Entre els plats que s'hi serveixen -al marge de la imprescindible hamburguesa, també present-, hi ha l'amanida Cèsar (Califòrnia), l'amanida de patates amb cranc de Missouri, la sopa de cloïsses de Nova Anglaterra, gambes amb bacó rostides al grill (Texas), pastissos de cranc a l'estil de Maryland, Jambalaya (un plat d'arròs amb pernil i xoriç crioll, típic de Louisiana), salmó escalfat amb salsa d'anet (Oregon), peix espasa a l'estil negre cajun (Nova Jersey), pastís de carn tradicional del mig oest (Indiana), pollastre rostit amb taronges (Florida), xai rostit amb mantega i romaní (Wyoming), pastís de poma (Nova York), pastís de funeral (Pensilvània), pastís de formatge a l'estil de Nova York, cobbler de préssecs a l'estil de Texas, pastís de xocolata i remolatxa (Califòrnia)... Segons Herce, es tracta de plats que "són un reflex molt fidel de la multiculturalitat dels diferents grups d'emigrants arribats de llocs tan dispersos com Europa, Àsia o Àfrica, que van formar la nació originalment. La cuina es crea amb l'aportació de cadascun d'ells; els seus propis costums, tècniques i fins i tot productes. Tot això sumat lògicament a les experiències culinàries dels mateixos nadius americans i els aliments que aquests feien servir tradicionalment, com el gall dindi, les patates, el blat de moro o els pebrots. De tal manera que el receptari tradicional americà resulta finalment un gran mosaic culinari".

Els sopars estan amenitzats per actuacions de grups que interpreten músiques també genuïnament americanes: ja han passat pel cicle Jazz't Sing i Frank Harvey, i encara hi han d'actuar Su & The Jazz Sound (11 de juliol), Jazz Cat Trio (18 de juliol) i La Madam Boogie (25 de juliol).

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2014/07/06/mes-que-burgers/677386.html?utm_source=rss