L´ARR"S DE PALS

L´ARR"S DE PALS

QUIM CURBET

Pals és una llenca de platja de dunes onduloses entre la gola del Ter i els primers roquers del cap de Begur.
Terra endins, al voltant de les restes del que fou l'antic castell del Mont Aspre, s'hi alcen les cases en bona part renovades i reconstruïdes del nucli antic.
Des del pedró, al capdamunt del turó, s'hi pot contemplar encara el paisatge que meravellava Josep Pla, clapat de masies, campanarets, el botó de roda del Montgrí i, encara, sense toros de lídia ni -potser ara no gosaria dir-ho- cap hipoteca.
Però des de Pals també s'albiren, durant uns mesos a l'any, els camps inundats d'aigua dels arrossars. Des de les basses d'en Coll fins a l'estany prop de Palau-Sator, les plantes d'arròs verdes i orgulloses onegen al vent.
L'arròs és un cereal considerat aliment bàsic en bona part del món i els palsencs el cultiven des de fa m s de cinc segles. Conreat molt m s lentament i segat gaireb a final d'octubre, al contrari que altres arrossos del sud que al mes de setembre ja s n al sac i ben lligats, l'arr s de Pals s d'una qualitat superior. Els grans absorbeixen millor el gust, no es pasta i s imprescindible per poder fer el bon arr s a la cassola.
Cada vegada costa m s trobar un restaurant que, el dijous o el dia que sigui, serveixi un bon arr s, sobretot per la confusi popular que en general hi ha entre la paella valenciana i l'arr s t pic de les nostres terres. O es fa una cosa o l'altra, per si s'opta per l'arr s a la cassola, els nostres cuiners haurien de tenir molt clar que s'ha d'utilitzar nom s l'arr s empordan s de Pals.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/ultima-dia/2015/10/22/larrs-pals/749260.html?utm_source=rss