

GASTRONOMIA

EL **LLAMÀNTOL**, **GRIMALDO**, **LLOBREGANT**, **GROMANT** I ALTRES DENOMINACIONS PRÒPIES DELS PAÏSOS DE PARLA CATALANA, ÉS UN DELS **MARISCS MÉS PREUATS** DE LA MEDITERRÀNIA

ARRÒS AMB LLAMÀNTOL



BARROS DE CECILI 2019
Can Vidalet

UN VI ENVELLIT DINS LA MAR MEDITERRÀNIA

CUINA AMB MEMÒRIA

ANTONI TUGORES



L'arròs amb llamàntol és conegut a Mallorca també com arròs de notari. L'arròs de notari no significa el mateix a tots els indrets. En algun lloc del País Valencià (Alcoi), l'arròs o olleta de notari és un arròs brouós amb ciurons i no té res a veure amb el marisc. A l'actualitat, els llamàntols són un ingredient de luxe i és difícil trobar-ne de capturats a la nostra mar. Els llamàntols americans –econòmicament més assequibles–, són els més consumits, així com els gallecs, que són més cars. Tant en caldereta, com torrats, fregits amb ous i patates o amb arròs, resulten sempre exquisits.

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

- ▶ 300g d'arròs, ceba, tomàtiga, alls, una copa de conyac, mig pebre verd, julivert, brou de peix (500 ml per persona), mig llamàntol per cap, 4 gambes pelades per cap, 1 sípia grossa, mig pebre coent, oli, sal, safrà i espècies grogues.

PREPARACIÓ

- ▶ Prepararem el brou de peix i marisc, sofregint ceba, alls, tomàtiga, peix de roca, gerret i els caps i pells de les gambes. Poc després hi abocarem l'aigua. Ha de bullir uns 20 minuts. N'eliminarem l'escuma.
- ▶ Tallarem els llamàntols en dos trossos de per llarg. Després separarem el cap de la coa i així en quedaran quatre trossos. Podem separar les mordales, però no és necessari.
- ▶ Sofregirem dins oli bo, mig pebre coent, només un minut, i el traurem.
- ▶ Dins aquest oli, sofregirem els trossos de llamàntol. Els trossos del cap sempre els courem primer per la part interior. Una vegada daurats per tots els costats, els traurem i reservarem.
- ▶ Sofregirem la sípia tallada en daus. Uns minuts després hi agregarem una ceba ratllada, juntament amb uns alls i mig pebre verd, tallat tot molt petit.
- ▶ Cinc minuts més tard, hi afegirem les gambes pelades i les girarem amb el sofregit.
- ▶ Hi abocarem una copeta de conyac i flamejarem.
- ▶ Quan l'alcohol s'hagi cremat, hi introduïrem l'arròs. Remenarem.
- ▶ Dos minuts després hi abocarem el brou de peix, ben colat, calent, amb les espècies grogues.
- ▶ En alçar el bull hi introduïrem el llamàntol i tots els seus sucus.
- ▶ Quan l'arròs sigui mig cuit, hi afegirem el safrà (torrat i picat dins el morter). Rectificarem de sal.
- ▶ Abans de servir l'arròs hi escamparem un trinxat fi de julivert. L'arròs ha de ser melós.

DIONÍS A TAULA

BARTOMEU FONT



Sortir de la monotonia i apostar per fer projectes originals i diferents no és fàcil, especialment en un món tan competitiu com el del vi. Avui parlem d'un producte que ha sortit del forn aquesta setmana; bé, per ser més precisos, acaba de sortir de la mar. Es tracta de l'anyada 2019 del vi Barros de Cecili de Can Vidalet. La diferència amb els altres anys és que aquest vi ha evolucionat dins àmfores, submergit 8 metres dins la mar.

Elisabet Fuentes és la mare de la criatura. Va arribar a Mallorca a començament de 2017 i des de llavors no ha aturat de fer feina al celler de Can Vidalet, de Pollença. El vi no sols l'apassiona, també l'absorbeix. En cada una de les seves elaboracions s'hi capfica, hi posa les mans, el cap i tots els sentits. El projecte va començar fa quasi dos anys i per elaborar-lo hi ha participat **Xavier Belda**, que ha duit a terme diferents propostes amb vins submergits.

S'ha elaborat amb la varietat autòctona Premsal Blanc. És un vi que no ha estat filtrat, fet amb la mínima intervenció. Ha fermentat dins una àmfora de 1.000 litres; primer ho va fer durant 3 mesos amb les pellerofes i després el procés va continuar vuit mesos més sense les pells. Passat aquest temps, ha reposat 9 mesos més dins àmfores de 750 ml a la mar Mediterrània. Només se n'ha fet una edició limitada de 300 unitats. L'envàs recorda el vi de l'antiguitat que es bevia a Mallorca i que es transportava en vaixell. De fet, Fuentes se sentia atreta per l'època de **Quint Cecili Metel**, el cònsol romà que l'any 123 abans de Crist va aconseguir vèncer els temibles foners mallorquins. Curiosament, el mateix any de l'anyada 2019 es va descobrir a prop de les Fontanelles de Palma un vaixell enfonsat de l'època tardoromana (devers el segle IV després de Crist) amb àmfores de vi, oli i garum (salsa feta amb budells de peix) i també amb sarments de vinya, una troballa que aportarà llum sobre el comerç i l'alimentació durant aquest període històric.

Barros de Cecili Submarí 2019 és un vi molt mineral, de color groc amb reflexos verdosos. Hi destaquen les aromes de flors blanques i notes de tarongí i d'aranja. En boca és vibrant i elegant.

