

la contra | SALVADOR GARCIA-ARBÓS

# Rescatar capellà i vaca tremolosa

Cuiners empordanesos improvisen plats amb peix de baix cost capturat pels pescadors de l'Escala, en una «jam session» muntada per Slow Food per valoritzar espècies poc apreciades

**I**gnorava que s'ha arribat a un punt que els capellans es llencen a mar perquè no interessin. Que ningú no vol vaca tremolosa perquè en rampa. Que la castanyola és un «peix fill de puta». I que el bis es menja de dos en dos. Ni m'hauria pensat mai que la morena tingués tan bon gust a la cassola, com agressivitat a mar.

Els pescadors de l'Escala van un pas per davant d'altres. Tenen una confraria petita, àgil, innovadora i emprenedora. Es caracteritzen perquè es dediquen a la pesca sostenible, centrats en tres arts –teranyina, palangre i tremall–, perquè fan la subhasta de peix per intranet, perquè han creat el centre d'interpretació del peix, Maram, i el projecte de minimització i gestió de residus al port pesquer. I tot plegat ha captivat la gent de Slow Food.

El Maram i Slow Food Empordà van organitzar ahir a l'Escala –després de tres a La Boqueria de Barcelona– la quarta *Jam Session de peixos de baix cost*, amb una dotzena de cuiners empordanesos que van improvisar un plat cada un amb un d'aquests peixos singulars pescats amb arts menors pels pescadors escalencs.

Pau López, del Korpilombolo, de l'Escala, va cuinar morena amb suquet. Pere Moral, de l'Horta, de Belcaire, un escabetx de sorell amb albercocs. Jordi Sabadí, del Roser 2, de l'Escala, coca de bisos marinars amb pesto i tomata. Lluís Fernández, fill, d'Els Pescadors, de Llança, llissa amb patates de pobre. Quim Casellas, del Casamar, de Llafranc, empedrat de rata. Àlex Rodríguez i Jordi Jacas, del Molí de l'Escala, bisos i aranyes confitades amb mostassa i iogurt. Martí Rosàs, de Ca la Maria, de Llagostera, esqueixada d'agulla o espet. Mateu Batista, de l'Hotel Sa Tuna, de Begur, i Sergi Climent, de Climent Platlillos, de Begur, van fer un suquet de vaca tremo-



Cuiners improvisen plats amb peix sense preu capturat pels pescadors de l'Escala. / S.G.-A.

losa. I Hèctor Ortega, del Sa Cova, de Platja d'Aro, castanyola amb bleda i patata i vinagreta de verdures.

Lola Puig, d'El Fort d'Ullastret, militant de Slow Food, va fer conserves. El presentador, Pep Nogué, de la Canya, cuiner i comunicador gastronòmic i també del moviment del menjar sense pressa, va anunciar un llibre amb fotos de totes les espècies de peix i receptes i tècniques, editat també en italià i castellà.

La gràcia d'aquella sessió d'ahir a migdia va venir de la tramuntana que va impedir que els pescadors de l'Escala sortissin a feinejar i, vete'ls, que van animar el tast. Un pescador de 83 anys i un de 58 van confessar que mai, mai, no havien tastat la vaca tremolosa. I això que la vaca tremolosa s'escorxa bé, es neteja bé, no té espina, amb suquet és exquisida i té una polpa molt ferma. Es pesca a prop de la costa a una profunditat d'entre 7 i 40 metres. Però en-

rampa i fa peça a ben pocs pescadors. I és tan bona com l'escrita. El patró major de la Confraria de l'Escala, Lluís Sureda Barragan, es va comprometre a dur tanta vaca tremolosa, escrita i qualsevulla dels peixos de baix cost com demanda hi hagi. L'augment del consum dels peixos de baix cost depèn, al començament, del ram de l'hostaleria, de prescriure'l, de posar-lo de moda, de provocar la demanda en el sector domèstic. Mentrestant, el tornen a mar quan a la subhasta baixa fins als trenta cèntims. Sovint, aquest peix sense preu no es troba a les peixateries perquè és tan barat que dona massa poc benefici.

L'organització Slow Food, que defensa la gastronomia responsable i sostenible i el consum de productes de la terra –quilòmetre zero–, entén més que mai la necessitat de valoritzar espècies pesqueres poc apreciades per afavorir la regeneració de les espècies nobles, sobreexplotades.

la columna | JOSEP MURGADES

## Brindis, manis, traques

**Q**uan, qui talla el bacallà, ho fa *por derecho de conquista*, bé pot permetre's el luxe de jugar al gat i a la rata amb el seu vassall. Fent-li gruar una simple engruna. Escatimant-la-hi. Aparentant que deunidó com és de grossa la que es digna a concedir-li. Escenificant el trist regateig. Sublimant amb barroca parauleria la *capitis diminutio*. Revestint amb racionalitzacions pseudojurídiques (és a dir, de motivació estrictament ideològica i política) l'eixalada d'una modesta proposta d'entesa altra provinent de la boca del vell vençut. I aquest, esquarterat ja de fa segles, com hi reacciona? Prou que, dins seu (o es tracta només d'agents infiltrats?), hi ha qui no para de llepar l'aspra mà. Tant com per estar gestionant-li ara mateix els canons i declarar-se satisfeta d'una sentència que, de moment, li estalvia de fer entrar aquells en acció. En coincidència profunda al capdavant amb qui presideix aquí el partit dels que hi granegen des del 1939. O de qui treu pit tot cobrint-se púdic els genitals.

Entre els qui, per contra, gosen elevar en la sempiterna nit un cant a crits, ¿quants n'hi ha que es disposin veritablement a fer-ho més enllà de l'estètica vistosa (i de l'ètica precària) dels focs d'encenalls recurrents?

De tota la gentada que diu voler manifestar-se dissabte propiament, ¿quanta llegirà (o es farà explicar) la lletra menuda d'un text que no ha de sortir publicat fins dos dies després?; ¿quina resposta tindrà parada (o improvisarà valenta sobre la marxa) enfront de la renovada agressió que, tant per dalt com per baix, es produirà contra la llengua? Massa preguntes perquè se'n delegui la resposta a una graella de partits cada cop més atomitzada. O a unes institucions oficials en descàndid galopant.

És cadascú –tu, sense anar més lluny– qui, des de la seva inabdicable individualitat, dins el seu limitat radi d'acció, ha de gosar dir prou, caminant de nou, contra el vent, no ja gos mesell, sinó únic senyor de si mateix.

PUBLICITAT

Col·lecció de peces per EXTERIOR  
diferents formats amb estructures  
d'alumini, teixits impermeables...  
... i preus molt interessants.

cal rei  
coses de casa

www.calrei.com

girona - figueres - sant antoni de calonge

PUBLICITAT

oficina Stein

113060-10065209

KaOS  
Exhibitions

Pompeu Fabra, 11 - 972 203 944 / Migdia, 11 - 972 213 565

PUBLICITAT

TANCAMENTS  
D'ALUMINI  
Promoció Especial!

ORMETAL

972 47 61 27  
www.ormetal.es

PUBLICITAT

INTERARO, SA

Se comunica que la Junta General Extraordinaria y Universal de Accionistas de INTERARO, SA, en sesión celebrada el día 14 de junio de 2010, acordó por unanimidad trasladar el domicilio social de Avenida Castell d'Aro, nº 46, 17250, Platja d'Aro (Girona) a C/ dels Ceps, parcela 13, nave 10, Aptdo. Correos 24, 17251, Calonge (Girona), modificándose el artículo 5 de los Estatutos Sociales.

Calonge (Girona), a 14 de junio de 2010  
Don Emile-José Jules Fontanils Clos,  
consejero delegado de INTERARO, SA

193827-1007028

PUBLICITAT

EMIDIS, SA

Se comunica que la Junta General Extraordinaria y Universal de Accionistas de EMIDIS, SA, en sesión celebrada el día 14 de junio de 2010, acordó por unanimidad trasladar el domicilio social de Avenida Espanya, s/n, 17200, Palafrugell (Girona) a C/ dels Ceps, Parcela 13, Nave 10, Aptdo. Correos 24, 17251, Calonge (Girona), modificándose el artículo 5 de los Estatutos Sociales.

Calonge (Girona), a 14 de junio de 2010  
Don Emile-José Jules Fontanils Clos,  
consejero delegado de EMIDIS, SA

193827-1007028