

El bou a la taula

El grup de restaurants introdueix aquesta carn com a prova a les seves cartes
Està certificada per la legislació europea



Una vista dels bous a la granja de Santi Puigvert on han estat criat amb uns sistemes completament ecològics i certificats. Foto: EL PUNT.

En Josep Pla deia que la carn de bou és fina, lleugerament dolça i per això sempre susceptible d'ésser subratllada, d'una coloració roja molt acusada, discretament estriada de venes blanques de qualitat marmòria, i, a més, hi afegia que si el greix és d'un blanc groguenc és un símptoma que l'animal és jove i ha estat ben alimentat. És un tipus de carn atípica a la cuina catalana, però ara el col·lectiu de restaurants que integren Cuina Volcànica ha decidit apostar-hi i l'ha introduït a les seves cartes amb una diversitat important de propostes. Estofada amb patata i llorer, amb raviolis, canelons, en filet o bistec i fins i tot en hamburguesa.

De moment, és una prova que ha fet el grup i que, amb el lema La

prova del quatre. El bou de Cuina Volcànica, ha consistit a capar quatre vedells i criar-los 25 mesos d'acord amb la legislació europea. Aquests bous van viure en llibertat i es van alimentar de farratges fins als tres mesos. Llavors van anar a la granja i es van alimentar amb herbes i cereals ecològics. Santi Puigvert, de la Canya, ha estat el ramader encarregat de la cria d'aquests animals. Es tracta d'un professional de la ramaderia que cria vedells amb certificació ecològica. El carnisser encarregat d'especejar-los ha estat Joan Miquel Vila, de la carnisseria Vila d'Olot.

La prova del quatre és un més dels projectes amb què el col·lectiu Cuina Volcànica intenta apropar-se al producte de qualitat local, i, en aquest cas concret, promou la recuperació o la incentivació de la producció de carn de bou a la comarca de la Garrotxa. Amb motiu d'aquest projecte i del sacrifici del primer bou, els membres de Cuina Volcànica elaboraran plats amb bou garrotxí que es podran degustar als seus restaurants. Les jornades del bou han començat recentment i s'allargaran fins que s'esgotin les existències. Més cervesa D'altra banda, Cuina Volcànica ha apostat per oferir un format amb més volum de la cervesa Volcànica i, a partir d'ara, es podrà trobar en ampolles de 66 centilitres. La va començar a elaborar l'assessor de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa i activista gastronòmic Pep Nogués, amb motiu del quinzè aniversari de Cuina Volcànica.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 23-05-2011 Pàgina 67

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/414604-el-bou-a-la-taula.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss