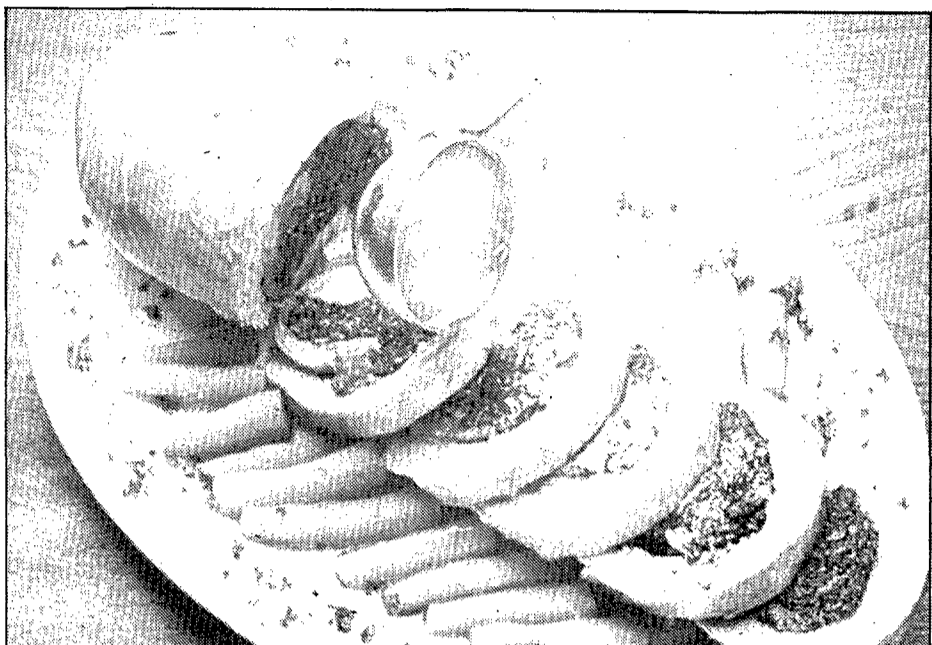


GASTRONOMIA

► LA CUINA



La varietat del farciment pot ser molt diversa.

**Farcir, el refinament de la cuina**

És un antic procediment molt apreciat en la cuina medieval catalana

J.F. ■ Farcir, segons el diccionari, és omplir de carn trinxada o altres ingredients un ocell, un pastís, etc. I farcit és allò omplert de carn trinxada o altres ingredients. Naturalment que, en culinària, aquesta accepció és molt més àmplia i abasta una varietat enorme de continents i continguts. Per farcit (o reblert, reblit, estibat, omplert, ple...) se sol entendre, en general, l'emplenament o reompliment d'alguns animals, fruita, hortalissa, peix buit o buidat per dins. Per extensió també s'aplica a vege-

tals, carns, pastissos, còques, etc., emplenats per sobre (en aquest cas és una mena de farciment obert).

Aquesta pràctica és universal en totes les cuines, i ha produït productes tan famosos com les olives farcides d'anxova (i més excepcionalment de tonyina, pebrot vermell, ametlla, etc.) També un producte que es troba arreu són els calamars o rodelles de calamars farcits, sense oblidar que embotits i altres preparacions de xarcuteria són també farcits.

També reben el nom de

farcit o *farcidura* alguns plats o productes catalans específics. El *fassit*, *fassidura* o *fasegura* del País Valencià, el *farçit de Carnaval* del Pallars, Ribagorça, Urgell, i a la Ribagorça de parla de transició, el *farsiu*, sense oblidar el *fars* occità, de la Roerga. En tots aquests casos sol tractar-se de boles o mandonguilles de carn trinxada, amb l'afegit d'altres ingredients.

Es farceix el cabrit, l'espàtula de moltó, les gallines i l'aviram, el porcell, així com els calamars, les albergínies o les raïes.

► POTI-POTI

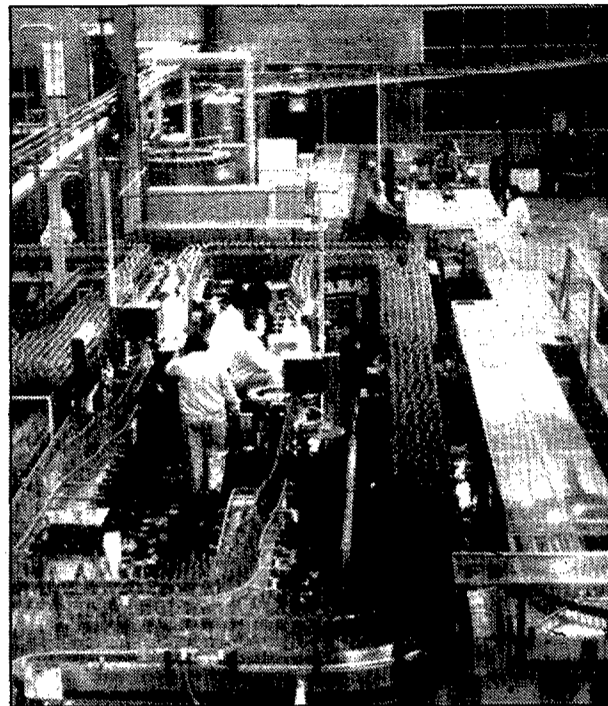
**Només queda el «vitxi» català**

La guerra de les aigües ha donat la raó a Vichy Catalán

J.F. ■ La guerra de les aigües, a Espanya, ha arribat a la seva fi. El grup Vichy Catalán ha guanyat la batalla legal contra la multinacional, d'origen francès, Perrier.

Aquest holding gal d'aigües minerals, segons una recent sentència del jutjat de primera instància número nou de Barcelona, ha de retirar del mercat totes les ampolles d'aigua comercialitzades sota la marca Vichy o Vichy-Célestins. El jutge ha declarat que totes les marques internacionals registrades a l'hexàgon francès amb la denominació de Vichy són incompatibles comercialment amb les que produeix i distribueix la societat catalana Vichy Catalán. La casa Vichy, situada a Caldes de Malavella (amb seu, però, a Barcelona), reconeix que té registrat el seu nom des del 1890, i així ho confirma l'esmentat jutjat.

L'aigua de *vitxi*, tal com és pronunciat aquest nom popularment a Catalunya, per indubtable influència fonètica de l'espanyol, no solament és el líder de les aigües minerals de Catalunya, on és la més apreciada, sinó cada cop més ho és a tot Espanya (on el mercat de les aigües minerals s'està ampliant fabulosament, tot i les reticències pel seu consum en bars i cafeteries en les seves societats tradicionals, i fins i tot a Madrid, on en alguns bars no en serveixen o ho veuen amb mals ulls, com jo



La factoria de Vichy Catalán a Caldes de Malavella.

mateix he pogut comprovar en el famós Café Gijón).

Aquesta marca gironina líder del mercat en comercialització d'altres, amb gas o sense, com són la Font d'Or, Las Creus (per a quan la retolació com a correcta?) i, recentment, ha ampliat l'oferta amb la marca alemanya Granini de suc de fruita.

El sector de les aigües minerals envasades té unes perspectives afalagadores al nostre país: però no sols quant a consum domèstic (on cada ve-

gada hi entra més), sinó també en el de col·lectivitats, hotels i restaurants.

En aquest darrer cas, i especialment en els de gamma alta, ja fa temps que s'abona la idea d'introduir-hi, igual que hi ha la dels vins, una carta d'aigües que permetés al client triar-ne de diverses menes, ja que cadascuna, segons la seva procedència geogràfica i procés d'envasament, té unes característiques que la fan diferent.

**flunch**  
Le Restaurant Liberté  
LA QUALITAT - L'ACOLLIMENT - ELS PREUS  
EL VOSTRE RESTAURANT  
7 dies a la setmana de 11 a 22 h. sense interrupció  
CENTRE COMERCIAL AUCHAN PERPINYÀ  
Tel. (07 33) 68 54 01 43

**Restaurant de l'Hotel President**  
Figueres  
CUINA SELECTA  
— BODES — BANQUETS  
— CONVENCIONS  
Ronda Firal, 33 - FIGUERES  
Tel. 50 17 00

**CAN BONET**  
Restaurant  
CUINA CATALANA  
CARNS A LA BRASA  
PARC INFANTIL  
Tels. 63 69 67  
63 63 29  
Samària 55  
17256 PALS

CAFETERIA  
**Royaline**  
L'ESPAI RESTAURACIÓ  
OBERT 7 dies / 7  
I TAMBÉ ELS DIUMENGES I  
DIES FESTIUS  
De les 7h. a les 22h.  
sense interrupció  
CENTRE VILA  
PERPINYÀ  
Aparcament Clémenceau  
Tel. (07 33) 68 34 93 17

Restaurant  
**MAS ROMEU**  
CUINA TÍPICA CATALANA  
Ctra. de Vidreres  
Tel. 36 79 63  
LLORET DE MAR (Girona)

**EL CAMÍ DELS REIS**  
25, carrer Gran la Real  
PERPINYÀ  
☎ (07 33) 68 34 76 26  
«Especialitats catalanes»  
a la carta  
• MIGDIA:  
Menú o plat del dia  
• VESPRE:  
A la carta  
TANCAT  
El diumenge  
al vespre

**Sant Llorenç de Cerdans**  
En un quadre excepcional al cor del Vallespir, un establiment amb una experiència en la restauració de més de 80 anys.  
**«EL CENTRO»**  
Fidel a l'esperit de la cooperativa que va fundar el restaurant, el nou equip encapçalat pel Sr. Benchimol i el xef cuiner Martí Josep, us proposa una cuina refinada a base de productes locals en la tradició de la cuina catalana de l'alt Vallespir:  
Enciam tebi amb fetge d'aviram al vinagre de gerdons, anxoves i pebrots a la brasa, embotits de muntanya, truita a la moda «El Centro», parrillada de peixos, musclos farcits, conill a la brasa amb all i oli, entrecot al roquefort, magret d'ànec al vinagre de gerdons. Crema catalana, pastisseries de la casa, formatge de cabra del Vallespir.  
Amb una capacitat total de 150 persones, «El Centro» és el quadre ideal tant pels àpats íntims com pels banquets festius de casaments, bateigs i comunions, o els seminaris i grups de tercera edat. El bar, la terrassa, i una sala privada per 50 persones completen l'oferta de serveis. L'estiu el restaurant és obert cada dia de la setmana amb servei fins a 14 h. al migdia i fins a 21h. 30 el vespre.  
**Tel. (07 33) 68 39 50 05**