



El calendari gastronòmic del mes de juny

Bep Al·lès, president de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Balears



El mes de juny és el mes d'albercocs, de cireres, de peres de la nau, anomenades també de sant Joan o de sant Pere. És també el mes en que les vaques s'assequen, això vol dir que no duen tanta llet, i per tant davalla la producció de formatge, i és quan es comencen a encetar les fogasses que s'han guardat per a la provisió de formatge vell o curat, com també és el moment d'encetar les sobrasades velles, aquelles més grans que hem reservat, principalment, per a les festes de Sant Joan, que és al voltant d'on girarà la gastronomia d'aquest mes, en que la figuera ens brindarà les seves figues flors i les abelles les seves bresques de mel, i als voltants de la mar, aprofitarem els dies propers a la festa del solstici d'estiu per anar a recollir camamill·la i també l'hipèric o herba de sant Joan.

Sant Joan

Les festes de Sant Joan de Ciutadella són les que obren l'estiu i el recorregut de festes de poble on el cavall és el protagonista.

A Ciutadella els plats més típics de la festa són:

Per a berenar i fer la bereneta l'ensaimada amb xocolata cuita, a més del pa amb companatge (sobrassada, cuixot, carn i xulla, botifarró blanc i formatge), els panets de Viena amb sobrassada, els rubiols de picadillo, les coques amb tomàtiga, amb pebres o sofregit, a més de les d'albercocs i les de cidres.

Per dinar els plats més típics són les pilotes amb salsa d'avellana o amb salsa d'ametlla, que poc a poc estan sent substituïdes per les pilotes amb tomàtigat. També eren plats comuns fins fa una setantena d'anys, el conill amb pebres o amb cebes, que es podia menjar tan ca-

lent com fred, perquè la festa de Sant Joan no és una festa d'estar massa temps assegut a una taula. Darrerament s'hi han afegit les calderetes i els arrossos amb llagosta, els plats de marisc o el anar a dinar a restaurants. Coses de l'evolució i la globalització de la festa.

Les postres més tradicionals són el menjar blanc, que també es menja per berenar acompanyat de crespellets el Diumenge des Be, com també és postra típica de la gran celebració la tortada d'ametlla, els bunyols de crema i les fruites de temporada, com les cireres, les figues flors i els albercocs.

Tenien i tenen també protagonisme les dolces amb aigua i anís, els macarrons de sucre i blanc d'ou, com també els dolços de convit, els confits i antany les avellanes plenes.

Les ensaïmades de Sant Joan

L'ensaïmada de Sant Joan, anomenada coca bamba a la resta de poblacions de l'illa, res a veure té amb l'ensaïmada mallorquina, potser només la seva forma cargolada, però no es sembla de res amb la textura, volum, com tampoc en el que fa a farciments, perquè aquesta ensaïmada menorquina no es farceix ni de cabell d'àngel, ni de crema, sobrassada.

A la festa de Sant Joan l'ensaïmada és la gran protagonista i no sol faltar a cada casa, acompanyada, açò sí, d'una bona escudella de xocolata per a mullar-la. Aquest és el berenar del Diumenge des Be, del Dissabte i del Dia de Sant Joan, com ho és també a les berenetes dels dies de festa. També és una de les protagonistes de les begudes, tan a la del caixer casat, la de la capellana i les celebrades a cal caixer senyor, es serveix el "xiculati" que així es pronuncia a Ciutadella, i l'ensaïmada que són menjades pels caixers i cavallers, asseguts amb el mocador blanc entre les cames i allà, amb

una elegància i destresa van mullant l'ensaïmada ensucrada dins el xocolata ben espès, que els hi aportarà les calories necessàries per a continuar la festa o bé per a recuperar les forces perdudes per la tanda a cavall.

Però aquesta ensaïmada tenia el seu an-

tecessor en les denominades "coques de Sant Joan" en forma de mitja taronja, que ens podrien recordar les coques de Nadal o les d'anís mallorquines i que amb l'evolució es convertissin en les ensaïmades al donar-les la fora de caragol abans de posar-les al forn.

Xiculati cuit de les festes de Sant Joan

Ingredients: 2 litres de llet sencera, 170 g de llet condensada, 1 paquet de xocolata en pols, 750 g xocolata en tabletes variades.

Elaboració: Fondrem al bany Maria les tabletes de xocolati. A part disoldrem el xocolati en pols en un poc de llet o aigua.

Tindrem una olla amb la llet on hi afegim i mesclam els xocolatis i ho posam al foc fins que arranqui el bull. Hem de remenar en tot moment.

Quan arranqui el bull davallan el foc al mínim i deixam coure cinc minutets més, sense deixar de remenar. Apagarem el foc, hi posam la llet condensada i remenam fins aconseguir la textura desitjada.

EL VI DE LA SETMANA



Maridatge

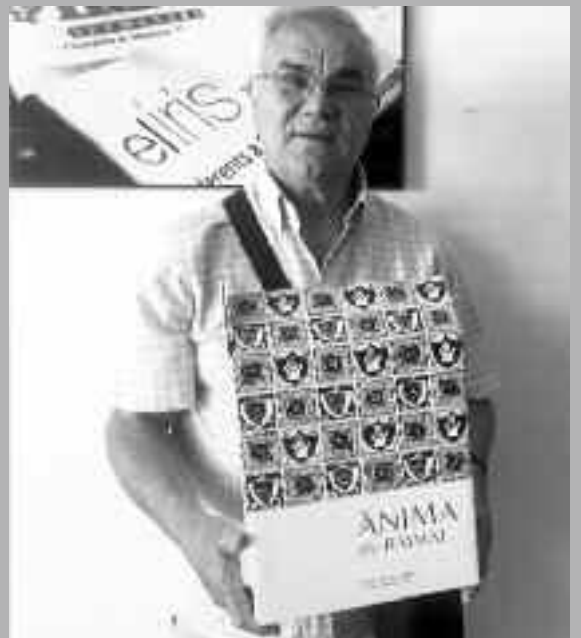
Un vi ideal per a combinar amb pastes, arrossos, rissotos, ensalades de llegums, verdures a la graella, peixos blaus i carns blanques, especialment les d'aus.

Aquesta setmana us recomanem un vi sorprenent. el Vol d'Ànima de Raimat rosat, que de pas ens servirà per a obrir boca a una nova edició de la Ruta Raimat Menorca, que s'està celebrant a 31 restaurants de l'illa al llarg de tot el mes de juny amb l'organització de Vinum Enoteca i Cellers Raimat.

Aquest rosat ecològic de viticultura sostenible, està elaborat a la DO Costers del Segre amb les varietats de Pinot Noir i Chardonnay, de cos suau i elegant. Té 90 punts a la Guia Peñín.

Nota de cata

- Aspecte: Melicotó pal·lid
- Nas: Aromes a fruites vermelles amb notes cítriques i tropicals.
- Boca: Elevada acidesa i frescor. Am volum i final de fruita vermella madura.



El guanyador d'aquesta setmana ha estat el nostre subscriptor Jaume Sastre Moll, Catedràtic Emèrit d'Història de la Universitat de les Illes Balears que gaurà d'aquest rosat d'autor, molt apte per als sopars a la fresca les nits d'estiu, tot provant els aromes que ens ofereix aquest Vol d'Ànima rosat, de viticultura sostenible i respectuós amb el medi ambient.