



## Calendari gastronòmic del mes de juliol

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



Antigament, els pagesos saludaven l'entrada d'aquest mes amb les següents paraules: "Pes juliol, les garbes a l'era i els bous al sol". Açò volia dir que com que era temps de batre i de molta calor, cosa molt normal, la lluna no tenia influència damunt les feines del camp.

És el temps de la recollida del gra i la cosa que més comptava era el sol i la calor, pel que en el ritme diari convé no treballar la terra durant les hores de sol més fort, entre les 12 i les 15 hores solars.

Els experts diuen que és el millor mes per sembrar bledes, maduixes, carxofes, coliflors, mongetes tendres, naps, pastanagues, endívies i tomàtiques tardanes. Podeu recollir apís, fesolets verds, ciurons, tomàtiques i pastanagues, a més dels cereals, els primers melons d'olor i les síndries més primerenques. Si teniu ceps, heu de tapar-los perquè el sol no els cremi, i els heu de ben ensofrar i sulfatar. A causa de la calor, les hortalisses i els fruiters necessiten molta

d'aigua, però heu de tenir la precaució de regar a sol post, mai al migdia o a les hores de calor. No heu de malmetre l'aigua, que és un bé escàs.

### **Sant Cristòfol**

El dia 10 de juliol es celebrava la festa de Sant Cristòfol, que era en sí una festa gastronòmica pel fet que es reunien famílies i amics a la vorera de la mar per a fer un sopar a la fresca, tot aprofitant que els dies eren encara ben llargs, i les calors de l'estiu. Era el dia de menjar albergínies o carabassonets plens, coques dolces i salades, i les fruites del mes, a més de les greixeres de patata i ametlles o de brosat.

Hi ha que dir que les albergínies a Menorca, són principalment farcides de la mateixa polpa integrada en un sofregit poc greixos, al que a vegades també s'incorpora patata bullida per a fer-lo més espès. També hi ha la versió amb carn picada de porc i vedell.

A la part de Llevant, en canvi, el dia de Sant Cristòfol es mengen caragolins trempats.

### **Festes de poble**

Pel que fa a les diferents festes de poble que es celebren al llarg de totes les poblacions de l'illa, la gastronomia és molt similar a la de les festes de Sant Joan de Ciutadella. Es compartiran plats com les pilotes amb tomatigat, el conill amb pebres i tomatigat, el conill amb cebes... com també hi seran presents la coca bamba amb xocolata i els productes de rebosteria esmentats, a més dels dolços particulars de cada poble, a més de les dolces amb anís.

També, com ha passat a Ciutadella, poc a poc s'hi han incorporat plats de marisc, arrossos i calderes, a més del costum de sortir a dinar a fora.

Aquest mes de juliol, els cavalls en seran els protagonistes a les festes de Sant Martí, Es Mercadal, dies 15 i 16; festes de Sant Antoni

a Fornells, dies 22 i 23; festes de Sant Jaume, Es Castell, dies 24 i 25 i festes de Sant Cristòfol de Ses Corregudes, Es Migjorn Gran, dies 29 i 30.

### Sant Martí

Aquest cap de setmana, els dies 15 i 16 de juliol es celebren les festes de Sant Martí, patró d'Es Mercadal, on els cavalls i els caixers en seran els protagonistes.

Pel que fa a la gastronomia, el plat més típic d'aquest dia era el conill amb pebres vermells i tomàtigat, que no solia mancar a cap de les cases. Fins i tot, ens explicava fa uns dies el gran cuiner i mestre de la gastronomia menorquina, Miquel Mariano, que fins fa un any dirigia els fogons de Ca n'Aguedet, el batlle d'Es Mercadal aixecava la veda perquè es poguessin anar a caçar conills, amb els quals es cuinaria aquest plat de festa, que reunia als mercadalencs entorn a la taula, perquè "no és com ara -explicava en Miquel- que cadascú va un poc pel seu vent, sinó que antany, es diumenge de Sant Martí

era dia de dinar familiar, de seure tots a taula, i compartir el plat de conill esmentant, a més de les fruites de l'estivada (síndries i melons), i com no les llaminadures més típi-

ques d'Es Mercadal, els amargos, els carqui-nyols i la tortada d'ametlles, que mai manca a les grans celebracions menorquines, i si n'hi havia, gelat fet a casa.

### Conill amb pebres

**Ingredients:** 2 conills, 4 cebes grosses, 1 pebre verd, 2 quilos de tomàtigues madures, 4 grans d'all, julivert, 8 pebres vermells torrats i pelats, sucre, 2 fulles de llorer, pebre bo i sal.

Primer de tot farem un sofregit amb les cebes i la fulla de llorer, el pebre verd, els alls i les tomàtigues. Ha de quedar com si fos un tomàtigat. A aquesta salsa hi afegim una culleradeta de sucre per matar l'amargor de les tomàtigues. Hi afegim els trossos de conill i els salpembrem. A part haurem posat al forn els 8 pebres vermells amb un bon raig d'oli al damunt, i un cop torrats els pelem, eliminam burcanys i les llavors. Els tallem a tires que afegirem al tià amb el tomàtigat i el conill.

És un plat que si es deixa reposar un parell d'hores és més bó que menjat al moment. Tant es pot menjar al natural o tornat a escalfar.

Per acompanyar tindrem al mig de la taula un bon plat de patates fregides amb alls i fulles de llorer.

## EL VI DE LA SETMANA



Aquesta setmana us presentam un vi blanc sorprenent, el Baluarte Verdejo, de les prestigioses bodegues Chivite. És un vi blanc de la DO Rueda, elaborat amb els millors brots de raïm de verdejo de 2016, que ens seduirà el paladar i el podrem gaudir aquests mesos d'estiu ben fresquet.

#### Nota de cata

- Aspecte: Groc, amb reflexes verdosos. Brillant i net.
- Nas: Aromàtic, complex, amb notes d'herbes especiades, tocs de flors silvestres, cítrics, fonoll i fenc.
- Boca: Molta frescor, aromàtic amb final molt llarg.

#### Maridatge

Un vi ideal per a compartir com aperitiu amb bona companyia. A la taula marida a la perfecció amb les gambes vermelles de Ciutadella a la planxa, el peix al forn amb patates, els arrossos de marisc, les cal-

deres i calderetes, i també amb les parrillades de peix de Menorca i amb les mariscades. També és el complement ideal per a una lla-gosta amb cebes o fregida amb alls.



El guanyador d'aquesta setmana ha estat el nostre subscriptor Albert Coll Arredondo, que ha seguit la subscripció que va iniciar als anys 60 el seu pare Llorenç Coll Al·lès. Albert Coll va ser president del Cercle Artístic i president fundador de la SHA Martí i Bella.

A més de les botelles de Verdejo, Berto Coll, també ha rebut dues novel·les de Pau Faner, "Les bodes del diable" i "El mal de la guerra" que el podran acompanyar de bones lectures aquest estiu.