GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

LA CABRA I EL CABRIT

Gastronomia | 01/08/2017 | 16:35

A Catalunya anomenem cabrit a la cria de la cabra de fins a 2-4 mesos d'edat (l´ideal són 10 -12 setmanes; de fet és un "cabrit de llet", tendres i gustós)

El cabrit és el fill jove de la cabra. En alguns països del món aquesta darrera es consumeix, però a Catalunya, Eivissa, etc. es prefereix el cabrit (o cabrida). No és una carn tan corrent com la de xai, però a vegades la podem trobar en alguna carnisseria i fins i tot en algun restaurant especialitzat.

La carn de cabrit o carn de cabra prové de la cabra domèstica (Capra aegagrus hircus); s'emparenta amb la cabra salvatge que trobem als Ports de Beseit, una carn que ara també es pot trobar actualment de forma assequible. La cabra s'utilitza com a aliment a diferents llocs del món si bé té diferents nivells d'acceptació a les diferents cultures.

L'habilitat que té la cabra per digerir cel·lulosa de les plantes fa que sigui un animal que es pugui criar en els entorns més desèrtics: s'ho menja tot, fins i tot quasi les pedres!. Les cabres produeixen dos productes bàsics, la carn i la llet. Antigament, a casa nostra la llet de cabra era més consumida que la de vaca; ara, però, se sol destinar a l'elaboració d'apreciats formatges, tant a tota la península Ibèrica com, sobretot, a França: es troba de Provença al Llenguadoc, a Alvèrnia, fins a la regió de la Loira, al nord. També se'n fan a Bèlgica Noruega i tornant a la Mediterrània, a Portugal, Grècia, Còrsega, Itàlia, etc. A Catalunya el fantàstic mató es feia amb llet de cabra. Actualment produïm diversos formatges de cabra- tendres, madurats, etc.- que tenen un gran èxit. Abans, aquest formatge, tenien la mala fama de la seua fortor, però ara l'han perdut i són molt més suaus... Un formatger em va dir que això podria ser degut el munyit mecànic... Es veu que el fem i la palla ajudaven al perfum: no sé si això és científic, però és una explicació.

Per als aficionats a una "alimentació sana", diem que tot i estar classificada com a carn vermella, la carn de cabra és més magra i conté menys colesterol i greixos que la de xai o la de vedella, i menys calories que la carn de boví o de pollastre. Això fa que requereixi una cocció lenta i suau, en general, per a preservar-ne la tendresa i la humitat: una de les grans especialitats és la Cuixa o espatlla de cabrit al forn.

La qualitat de la carn es veu molt afectada per factors com l'edat i el sexe. Així, la carn dels exemplars joves (cabrits) és molt gustosa- per a nosaltres- mentre que aquesta característica disminueix amb l'edat de la cabra. Els exemplars mascles (bocs) tenen una glàndula que segrega una pudor inacceptable per a la majoria dels consumidors a Catalunya- no en altres llocs-. En tot cas, podem trobar el castrat o, "crestat" o "crestó", a les comarques del Pirineu occidental.

A Catalunya anomenem cabrit a la cria de la cabra de fins a 2-4 mesos d'edat (l´ideal són 10 -12 setmanes; de fet és un "cabrit de llet", tendres i gustós). La carn del cabrit s'assembla a la carn de xai de llet, però per a alguns encara és més fina. El cabrit es consumeix a Portugal, Espanya, els Països Catalans, Itàlia, Grècia, i en alguns països d'Àfrica (Nigèria, Sudan), l'Orient Mitjà i Àsia (Afganistan, Pakistan, l'Índia, Bangla Desh). A l'Amèrica Llatina es consumeix àmpliament al Perú, on és usat en el seco de cabrito, plat típic de la ciutat de Trujillo i en el Departament de la Libertad; a Mèxic, on és el plat típic de la ciutat de Monterrey i de l'estat de Nuevo León; al Brasil, Uruguai, Argentina, Xile i a l'occident de Veneçuela. També a Cuba es consumeix el "chivo"- una recepta típica és el Chilindrón de chivo-: però hem de fer notar que en la majoria d'aquests països es consumeix la cabra feta.

En l'actualitat la cabra forma part de les economies de subsistència, ja que produeix productes útils amb poca inversió. És per aquesta raó que el noranta per cent de la producció mundial recau en països no-industrialitzats. De totes maneres, actualment, el seu consum creix als Estats Units, en certs nínxols bàsicament de sud-americans. En general s'hi apliquen les mateixes receptes i coccions que a la carn de xai. Se'n poden menjar els menuts, com els ronyons o el fetge. Les costelles de cabrit arrebossades són una delicadesa; a també es fan amb beixamel, a l'estil francés. Són delicioses amb alls tendres, a l´estil valencià. Altrament, l'espatlla o la cuixa al forn és tot un clàssic. També se'n fan estofats, curris, guisats, calderetes (Espanya i les Filipines), tagins marroquins... Igualment se'n fan també cecina i embotits.

CUIXA DE CABRIT AL FORN

La cuixa (o espatlla) de cabrit (o de xai) rostida a la cassola o al forn, és un plat tradicional, un autèntic plat de festa, es troba pràcticament arreu de la Mediterrània. Josep Pla ho referma: "el rostit és el plat millor que es pot obtenir del xai jove i bo". I el cabrit, com és sabut, encara és més tendre que l'anyell o moltó i, per això a vegades més apreciat. Aquest plat, a Eivissa, també és anomenat cuixa de bestiar al forn.

Ingredients

1 cuixa de cabrit (d'1,500 kg; si és de xai, d'1,750 kg a 2 k aproximadament; n'hi haurà per unes 8 persones, en aquest cas)

2 llenques de cansalada, julivert (opcionalment)

pebre negre

1 copa de vi blanc

1 o 2 cebes petites

3 tomates

oli i greix (o ambdós alhora)

1 got petit d' aigua

Elaboració

Salpebreu la cuixa de cabrit i feu-la daurar en una cassola grossa, que agafi un color ben bonic.

O bé poseu-la directament al forn, coberta amb llard, i feu-la daurar al final, destapant el recipient.

Poseu-la a rostir al forn una cassola amb oli i llard i les cebes senceres i pelades, així com les tomates, pelades i fetes a trossos; afegiu-hi el vi i l´aigua.

Deixeu-ho que es rosteix, a foc lent i amb la safata o cassola tapada amb paper d'alumini- girant la cuixa de tant en tant-, una hora i mitja, aproximadament. Si cal, hi aneu afegint aigua, vi o

brou. Es compta una hora per cada kg de carn.

Per facilitar el tall, ho podeu deixar refredar una mica.

El podeu servir amb el propi suc del rostit i les verdures passades i, especialment, amb unes patates, que podeu coure amb la mateixa cuixa, al forn, posades al costat o fent un llit a sota.

Notes

Hi ha qui prefereix l'espatlla i qui s'estima més la cuixa; aquesta sol trigar una mica més a coure's.

Hi podeu afegir alguna herba-especialment romaní, així com farigola, llorer, alls, julivert, alfàbrega, marduix o menta..

En comptes de vi blanc, hi podeu posar brandi o vi ranci.

El cabrit triga menys temps que el xai a coure's.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47479-la-cabra-i-el-cabrit.htm