GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

EL CONILL I ELS SABORS DEL MAR

Gastronomia | 16/08/2017 | 10:17

Ferran Adrià, per cert, va recórrer aquests camps del mar i muntanya de conill

El conill és considerat una de les carns més sanes. I a més és de les més gustoses. Catalunya, amb Malta, és el país del món on se'n menja més. Però només al nostre país tenim combinacions insòlites de conill amb altres productes, especialment gasteròpodes i marisc. En el meu record palatal tinc el record del conill amb cargols i pop que feia la meva mare; si era amb conill de caça, que s' acordava molt bé amb el gust més fort del pop -ja que en aquest plat també s'hi posa sèpia o calamars-, el resultat era excepcional. Ferran Adrià, per cert, va recórrer aquests camps del mar i muntanya de conill.

Així mateix es fa el conill amb gambes –recepta que trobem a la Costa Brava i a Mallorca-, amb escamarlans, amb cargols punxencs, amb cabra i cargols i altres combinacions típiques de l'estil mar i muntanya. També és bo amb nècora.

A més, d'aquest animal tot és bo. El cap és boníssim als arrossos, com hi és boníssim el fetge, amb el qual, tradicionalment, es feia una excel·lent picada. Se'n poden menjar els ronyons, la sang, les cuixes, les espatlles, els lloms (râble, en francès). Les costelletes les he menjades empanades i són una delicadesa.

El conill, altrament, caracteritza profundament la cuina llatinomediterrània: és apreciadíssim als Països Catalans (conill, coní i llapí), a Espanya (conejo), a Portugal (coelho), a Occitània (conilh), a Itàlia (coniglio). I, sobretot, a Malta, on és considerat un emblema nacional de la resistència pagesa, i la fenkata -menjada de conill-, un signe d'identitat nacional. Els anglosaxons no en mengen, i en països d'altres àmbits, com Polònia, fins i tot se'n fa una sopa. Els nòrdics, en general -ells s'ho perden!-, li solen tenir fòbia gastronòmica perquè l'assimilen a un animal domèstic. Així, a Bèlgica, per exemple, malgrat que Flandes en té alguna recepta tradicional -com és ara el conill amb prunes, combinació que retrobem a Catalunya o al Marroc-, és pràcticament impossible menjar conill. Els xinesos, semblantment, no li reten cap culte gastronòmic especial, ni tampoc els americans.

A Catalunya, però, amb aquesta carn es fan meravelles. La nostra cuina tradicional és impensable sense ella. Una carn que, a més, té cartes de noblesa històriques: algunes de les primeres receptes europees apareixen, abundoses i delicioses, al receptari Llibre de Sent Soví, del segle XIV, tal com explico al llibre LA CUINA MEDIEVAL I RENAIXENTISTA. MOROS, JUEUS I CRISTIANS. I Tirant lo Blanc el fa cuinar a l'ast en un hostal per part d'un filòsof. L'arròs a la cassola o la paella hi guanyen i, per sobre de la caricatura de "cuina típica" que és el conill amb allioli, tenim un repertori de receptes populars excel·lents.

Conill amb cargols, amb samfaina, amb bolets -rossinyols, llenegues- amb escamarlans, amb cloïsses, amb peres, al jaç, amb pèsols (Eivissa), amb bajoques o mongetes verdes (País Valencià), en escabetx, en salsa, torrat o a la graella -i acompanyat, clàssicament, amb allioli-, farcit (deliciosa recepta del Pallars Sobirà), estofat amb xocolata, en platillo, amb olives, amb prunes, amb peres i naps, amb samfaina o pebreres (Eivissa). També forma parts dels arrossos, els rostits mixtos i els plats de mar i muntanya, a què ja hem al·ludit.

Sortosament, algun restaurador llorejat ens n'ha preparat també plats creatius, com uns inoblidables espàrrecs amb conill bullit amb vinagre a l'oli de llorer, plat que va crear Santi Santamaria, del Racó de Can Fabes, o el conill amb llamàntol de Ferran Adrià, inspirat directament en la cuina de la Costa Brava. D'altres fan servir noves presentacions dels talls, per exemple en forma de costelletes, de lloms i altres.

CONILL AMB CARGOLS I GAMBES

Un plat de festa major de la cuina de l'Empordà, típic d'aquestes combinacions anomenades mar i muntanya.

Ingredients

1 conill

1 grapat de cargols bullits (uns 6 per persona)

2 o 3 gambes per persona (si pot ser de Palamós)

oli

1 ceba mitjana

3 tomàquets

2 o 3 grans d'all

1 branqueta de farigola

1 raig de conyac

aigua

sal

pebre

1 llesqueta de pa torrat (o fregit)

2 grans d'all

julivert

uns grans de pebre negre

Elaboració

Un cop nets els cargols, feu-los arrencar el bull. Guardeu-los. En una cassola amb oli feu-hi rossejar el conill a talls, salats i empebrats. Guardeu-los, i en el mateix greix, feu-hi un sofregit ben concentrat amb la ceba, els alls, els tomàquets i la branqueta de farigola (una mitja hora). Quan estigui fet, tireu-hi el raig de conyac i deixeu-ho reduir. Ara afegiu-hi el conill i els cargols. Deixeu-ho fent xup-xup, tot afegint-hi aigua calenta.

Al final de la cocció -una mitja hora-, uns 10 minuts abans d'acabar-la, afegiu-hi les gambes i tireu-hi la picada feta amb el pa torrat, all, julivert i pebre negre en gra.

Notes

Utilitzeu unes gambes ben boniques, o bé escamarlans, llagostins o llagosta.

En comptes de brandi o conyac podeu fer servir vi ranci. També s'hi adiuen uns musclos o unes cloïsses, que s'hi posen, ja oberts, al final, amb mitja closca, tot guarnint el plat.

Si és temps d'hivern, per al sofregit feu servir tomates de penjar o bé doble concentrat de tomàquet.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/48243-el-conill-i-els-sabors-del-mar.htm