

Llibres de vins i menges

Us oferim una selecció de llibres sobre el vi i d'alguns, de singulars, sobre gastronomia

No és fàcil que apareguin llibres en català sobre el vi. Però la viticultura es troba en alça i el turisme vinícola és un camp que cada vegada brinda més possibilitats i té més adeptes. Sigui com sigui, enguany les editorials catalanes han publicat uns quants llibres dedicats al vi, que són, a més a més, complementaris.

La selecció de llibres de cuina es distingeix per les peculiaritats dels volums i perquè en tots hi ha implicats, d'alguna manera, grans cuiners d'aquí i del món: Ignasi Domènech (que va ser el primer de tots), Ferran Adrià, Joan Roca, Xavier Pellicer, Santi Santamaria i Fermí Puig.



Catedrals del vi

Angle Editorial, juntament amb Caixa Manresa, ha publicat 'Catedrals del vi', que signa la historiadora de l'art Raquel Lacuesta. És un llibre de regal: un volum de 300 pàgines il·lustrat amb 310 fotografies actuals i històriques, de més de seixanta cellers i destil·leries que encara es conserven a Catalunya. Diu l'autora al pròleg: 'És un llibre que recull una bona mostra d'aquella arquitectura d'autor, aixecada fonamentalment al primer terç del segle XX i escampada per totes les comarques catalanes. No tan sols s'hi parla dels cellers aixecats sota l'impuls dels sindicats i les cooperatives agrícoles, sinó també d'edificis construïts a iniciativa de petits o grans propietaris, alguns d'aquests destinats a destil·leries o a caves de xampany.' Hi trobem obra de Gaudí, Puig i Cadafalch, Cèsar Martinell, Francesc Berenguer, Pere Domènech i Roura, Ignasi Mas i Morell, Enric Catà i Catà.

Els vins de l'Arc Mediterrani

L'enòleg Joan C. Martín (València, 1953) ha publicat a Pòrtic 'Els vins de l'Arc Mediterrani. D'Alacant a Montpeller'. Mai abans no s'havia ofert un volum amb informació vinícola d'aquest àmbit geogràfic tan vast. El llibre, amb pròleg de Joan F. Mira, comença amb una informació de caràcter històric, i tot seguit detalla les múltiples denominacions d'origen i de vins terrals d'aquests territoris: 'El Llenguadoc: l'herència càtara'; 'Catalunya Nord: els vins de l'eternitat'; 'Catalunya, país de vinyes'; 'País Valencià, el regne dels vins'; 'Balears, els vins insulars'. Diu Mira: 'Joan C. Martín ha dedicat al vi tota la vida: venent vi, parlant de vi, estudiant el vi, produint vi i escrivint sobre el vi.' I sobre la feina feta en aquest llibre, comenta: 'Ha tastat prop d'un miler de vins, n'ha pres les notes tècniques en els seus quaderns, i ha fet allò que faria un expert acreditat. Però ha fet més encara: ha encaixat els cellers, les visites, les vinyes i els vins en un context geogràfic, històric i humà, on apareixen amb un nou sentit. Llegint aquesta guia, que és més que una guia, es poden entendre molts vins, moltíssims, però es pot entendre sobretot una gent i una cultura. Que són la nostra cultura pròpia i la nostra pròpia gent.'

Diccionari del vi i del beure

El 1998 el sociolingüista Joan Maria Romaní publicava 'Diccionari del vi i del beure' a la Magrana. Una dècada després, a la primeria del 2009, feia una segona edició del llibre, corregida i ampliada, i publicada a Cossetània edicions. El diccionari compta ara més de 2.500 entrades, que cobreixen el cicle de les begudes des de l'origen al consum. 'L'objectiu i les intencions que m'animaren a l'inici d'aquest recorregut continuen essent els mateixos, diu Romaní: posar a l'abast de les persones interessades una obra de caire divulgatiu que els aportí informació sobre el complex món del beure. Pel to i el tractament de la informació continguda, no s'adreça únicament als experts i professionals del ram, sinó a totes les persones curioses que vulguin entendre les etiquetes, les contraetiquetes i les fitxes dels suplementes dominicals, que vulguin trobar informació sobre les menes de raïm usades en vinificació, les zones on s'elaboren vins, les begudes espirituoses més habituals, o les cerveses al nostre abast.' Aquesta edició nova inclou un recull temàtic de dites i frases fetes sobre el raïm, el vi i el beure; també vocabularis en anglès, francès i castellà. Inclou, així mateix, un apartat de bibliografia i un altre de webs relacionades amb el vi que es poden trobar a la xarxa (si més no, que s'hi podien trobar el febrer del 2009, data d'edició del volum).

La col·lecció 'Grans cuiners'

'Grans cuiners' és una col·lecció que combina l'alta gastronomia de la cuina d'autor d'aquest país amb les arts (literatura, música, pintura...). La idea i la producció d'aquests llibres de regal és de l'editor Joan Maluquer, responsable de l'editorial Galerada. Edita un volum l'any i ara presenta el tercer: 'Xavier Pellicer. Grans plats per a trenta obres mestres de la pintura'. Els anteriors: 'Santi Santamaria entre llibres i fogons. Trajecte gastronòmic per les millors obres de la literatura catalana' i 'Joan Roca. Deu menús per a un concert. La cuina de la música'. Segons que explica Maluquer, el disseny de la col·lecció és 'd'aprofitar el 'boom' de la cuina catalana i el reconeixement social dels nostres cuiners per divulgar aspectes interessants de la cultura, en especial de la nostra'. El volum que acaba d'editar, dedicat a la cuina de Xavier Pellicer, del restaurant ABaC (dues estrelles Michelin), té la particularitat de relacionar-la amb obres mestres de la pintura. 'Ha estat un diàleg molt interessant, diu Maluquer, perquè les referències culinàries no sempre són explícites als quadres.'

Àpats d'Ignasi Domènech

L'editorial Cossetània es va fundar l'any 1996 i des de bon principi la gastronomia n'ha estat un dels pilars bàsics. A la col·lecció 'El Cullerot', hi han publicat noms tan notables com Jaume Fàbrega, Pere Tàpias, Eliana Comalada, Pep Nogué, Francesc Murgadas, Ramon Francàs i l'Àvia Remei ('best-seller' del segell). Jordi Ferré, gerent de l'editorial, recorda: 'Encara que ara sembli mentida, fa poc més de deu anys hi havia poquíssimes col·leccions dedicades a la cuina. La Magrana, el Mèdol i poca cosa més. Ni tan sols Edicions 62 publicava llibres de cuina.' El Cullerot ja té cinquanta-tres títols publicats. El que fa trenta-cinc és la recuperació del clàssic 'La teca' d'Ignasi Domènech, el llibre de cuina catalana més venut de tots els temps. Aparegué l'any 1924 i, des d'aleshores, se n'han fet divuit edicions. Ignasi Domènech (Manresa, 1874 - Barcelona, 1956) és el precedent dels grans cuiners actuals. Va treballar a l'hotel Savoy de Londres, a les ordres del gran mestre August Escoffier. A partir dels anys vint, instal·lat a Barcelona, es va dedicar a escriure. Ara, Cossetània ha recuperat un altre dels títols més populars d'Ignasi Domènech: 'Àpats. Més de 50 menús i 400 receptes'. El llibre aparegué per primera vegada l'any 1950. A la col·lecció 'El Cullerot', també hi trobem enguany el volum 'La cuinera catalana', un receptari que té la peculiaritat de ser anònim i del segle XIX. Amb un subtítol interessant en les circumstàncies socials actuals: 'Regles útils, fàcils, segures i econòmiques per cuinar bé'.

1080 receptes de cuina en edició de butxaca

Simone Ortega es va morir l'any passat, amb vuitanta-nou anys. Havia publicat, el 1972, un dels llibres de cuina més venuts a l'estat espanyol: '1080 receptes de cuina', ara presentat en edició de butxaca i en català per 'laButxaca'. A més de les receptes, el llibre de Simone Ortega ofereix una informació complementària molt útil, com ara una llista de fruita, verdura, carn i peix de temporada i suggereix un menú per a cada dia de l'any. L'edició incorpora un petit pròleg de Ferran Adrià, en què diu que és un llibre intemporal, avançat al seu temps: 'Una cuina esplèndida que s'origina en el plaer de menjar, pensant en les persones que no disposen de gaire temps per a cuinar, però que no rebutgen gaudir del paradís gastronòmic.'

Les cuinetes de Fermí Puig

Columna Edicions ha aplegat a 'Cuinetes' algunes de les millors receptes que el cuiner del Drolma i del Petit Comitè, Fermí Puig, ha explicat a l'espai radiofònic 'El món a RAC1'. Diu Puig a la introducció que 'no és ni un recull de plats propis de cuina d'autor, per bé que n'hi trobareu alguns, ni un recordatori d'alguns dels millors plats de la cuina tradicional catalana, tot i que també hi són presents. És una mena de batibull de menges diverses, que em penso que us poden ser útils, tant si un dia rebeu convidats a casa i us hi voleu lluir, com si teniu pressa i us en voleu sortir per la via ràpida, sense perdre la satisfacció de l'àpat endreçat.' El llibre també inclou algunes receptes d'amics d'en Fermí Puig i d'altres d'aportades pels oïdors del programa de Jordi Basté, en què Puig participa.

21 desembre 2009

Una notícia de VilaWeb.cat
Edició GENERAL
<http://www.vilaweb.cat>
[Enllaç permanent](#)