

La cuina del senglar

El restaurant Sant Miquel de Vallromanes prepara un àpat memorable a base de senglar, que maridem amb vins negres de la DO Alella

TEXT: RAMON ROSET / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Costelles de senglar, en ple procés de cocció, a la brasa del restaurant Sant Miquel.

La cuina del senglar va estretament lligada a l'activitat de la caça. Fins que no va aparèixer la ramaderia, el consum de carn en els éssers humans venia condicionat per la pràctica de la caça, que no només era una activitat lligada a l'abastiment de carn sinó que també tenia valor a nivell simbòlic, de poder i d'estatus social. Qui tenia més èxit en la caça, qui era capaç de capturar més peces i, per tant, de portar més aliment a la comunitat, era més reconegut i tenia més poder. Quan es va aprendre a domesticar i explotar els animals per obtenir-ne aliments i productes derivats, com la llana i el cuir, la caça va passar de ser una activitat essencial de supervivència a una activitat d'oci, sovint reservada a les classes socials més benestants. Avui la caça és una activitat molt regulada a través de la qual els caçadors intenten capturar animals que viuen en llibertat en el medi natural. Tot i que la motivació final de la caça

sempre hauria de ser gaudir de la peça caçada a la taula, malauradament no sempre és la finalitat dels caçadors, perquè n'hi ha que cacen com a pràctica d'oci, sense que els importi la destinació final de l'animal caçat. En tot cas, d'aquesta pràctica en surt la matèria primera que abasteix una de les grans especialitats

culinàries, la cuina de la caça, molt celebrada pels amants de la bona taula.

La cuina de caça, en general, i la del senglar, en particular, sempre ha estat una manera sostenible de contribuir a l'equilibri ecològic. Sorgida de la necessitat de poder aprofitar com a aliment els animals que els caçadors portaven, és

una cuina que en els darrers temps ha deixat de tenir protagonisme a les cartes dels restaurants i també a l'alimentació domèstica. Segons Toni Massanés, director de la Fundació Alcía, cal posar en valor la carn de senglar perquè "és una de les més completes" a nivell nutricional. Entre més propietats, té poc greix, ferro i vitamines del grup B, "però el que més interessa del senglar és que la majoria de greixos que conté són àcids grossos oleics de bona qualitat".

Al llarg de la història, la cuina de la caça i, per tant, la cuina del senglar ha anat evolucionant, des de les formes de cocció més senzilles i primitives, com podia ser bullir la carn, fins a les maneres de cuinar-lo més innovadores, com la cocció a baixa temperatura o en forns de brasa, passant per les elaboracions més clàssiques i tradicionals, on es fa una maceració de la carn amb vi o brou i herbes aromàtiques abans de cuinar-la rostida o estofada de manera reposada.



Josep Maria Sánchez Rabassa servint un civet de senglar a Ramon Roset.

Així doncs, en un context en què cal per una banda reduir la població de senglars per evitar els danys que produeixen i per una altra posar en valor la seva carn com una carn nutritiva i beneficiosa, hem demanat al restaurant Sant Miquel de Vallromanes que ens preparin un àpat basat en la cuina del porc senglar. Josep Maria Sánchez Rabassa, actual propietari del restaurant juntament amb la seva esposa Margarita Puig, hereus d'una nissaga de restauradors que va començar a servir menjars per encàrrec a la gent de Vallromanes l'any 1925, ens proposa fer un àpat de tres plats: de primer unes costelles de senglar fetes a la brasa, de segon una espatlla de senglar cuinada a baixa temperatura i de tercer un civet de senglar.

En una posada en escena impecable, signe d'identitat d'aquest restaurant, Òscar Pallarès, redactor en cap de *Papers de vi* i autor intel·lectual de fer aquest àpat i un ser-

i mengívola que en preservava tot el gust. Anaven acompanyades de fonoll marcat a la brasa, daus de codony i una salsa de cardamom que anava al senglar com anell al dit.

L'AA Merla (Alta Alella), el Bouquet d'Alella Syrah i el Costa del Maresme Negre (Alella Vinícola) van acompanyar els plats

Per acompanyar les costelles de senglar vaig triar un AA Merla del celler Alta Alella, un vi negre monovarietal de mataró, ecològic, sense sulfits afegits i amb una criança de tres mesos en botes. Les aromes afruitades del vi representades per fruites negres, mores i nabius, i una subtil aroma balsàmica, que

a la boca. Acompanyada de textures de moniato i napada amb una interpretació de la salsa Cafè de París feta amb un caldo fosc i sense nata. Un plat senzillament sublim.

La singular interpretació que al celler Bouquet d'Alella fan de la varietat syrah, en el seu Bouquet d'Alella Syrah, on sotmeten el vi a una criança de dotze mesos en botes de fusta francesa i centreeuropea i posteriorment el deixen reposar divuit mesos en ampolla abans de sortir del celler, fa un vi idoni per a plats com l'espalla de senglar cuinada a baixa temperatura. La clau està en la salsa del plat, una salsa potent i saborosa que reforça el conjunt gustatiu de la carn, i que per alta banda es relaciona perfectament amb el perfil del vi a través de les aromes secundàries i terciàries, en aquest cas representades per unes aromes de regalèssia i cacau, que s'integren perfectament amb el plat. Tot plegat, sense deixar de gaudir en cap

peratura, fins que la carn va assolir el punt de textura desitjat. Va anar acompanyat de cebetes caramel·litzades amb sucre i vinagre i de castanyes. El plat va resultar excel·lent, amb una carn tendra i melosa, però amb la fermesa que requereix un civet i molt ben complementat pels acompanyaments i per una salsa que, com ja va passar en el plat anterior, ens va fer acabar el pa que ens havien servit i demanar-ne més.

La potència gustativa del plat requeria un vi que tingués prou força per equilibrar-lo, respectant-ne els matisos. Aquesta combinació de força i delicadesa, la vam trobar en el Costa del Maresme 2010 del celler Alella Vinícola. Un monovarietal de garnatxa provinent de la finca de Mas Coll, al turó d'en Galzeran, a 480 metres d'altura i al qual s'ha donat una criança de divuit mesos en botes de roure francès de 500 litres i una graduació alcohòlica de 14,5°.



Costelles de senglar a la brasa. Espatlla de senglar a baixa temperatura. Civet de senglar.

vidor vam entaular-nos per gaudir de l'àpat proposat per l'equip del Sant Miquel. Per la meua banda, m'ha tocat triar els vins.

Costelles de senglar a la brasa

El primer plat servit va ser unes costelles de senglar que van presentar tallades en rack, com si es tractés d'un carré de xai. Cuinades a la brasa, la part exterior estava perfectament torrada, amb un punt de caramel·lització fruit d'aconseguir una precisa reacció de Maillard que va proporcionar una textura cruixent deliciosa. La cocció interior de les costelles estava al punt exacte per aconseguir una textura tendra

recordava la regalèssia, es van relacionar perfectament amb les aromes del cardamom i del fonoll integrant-se al conjunt aromàtic del plat, complementant-lo i potenciant-lo, mentre que l'acidesa, viva i molt ben equilibrada, netejava la boca i contribuïa a la perfecta harmonia entre el vi i el plat.

Espatlla de senglar a baixa temperatura

La segona recepta cuinada per l'equip del Sant Miquel va ser una espatlla de senglar feta a baixa temperatura, concretament a 75 °C durant catorze hores i remuntada al forn, que li va proporcionar una textura melosa que es desfeia

moment de les aromes de fruites del bosc madures, gerds, mores, nabius,... ni de les aromes florals, de violetes, tan típiques de la varietat syrah, que juntament amb la magnífica acidesa d'aquest vi ens refresquen i netegen la boca, convidant-nos en cada glop a continuar gaudint del plat.

Civet de senglar

Per acabar, ens van servir un civet de senglar, probablement la recepta més coneguda i representativa de la cuina del senglar. La carn, prèviament macerada, es va estofar amb els seus propis sucus i en els de la maceració en una cassola tapada, a baixa tem-

La parella de ball que aquest vi va formar amb el civet de senglar convidava a desitjar que la música no s'acabés mai. Si bé va tenir un inici un pèl tímid, a mesura que es va anar obrint va anar desplegant tots els seus encants, demostrant que els vins de garnatxa negra a Alella també tenen moltes coses a dir i que són capaços d'envellir amb elegància.

Un àpat d'aquells que són difícils d'oblidar, en què el restaurant Sant Miquel va fer una exhibició de tècnica i creativitat amb un producte, el senglar, que ha quedat demostrat que és una matèria primera capaç de donar-nos moltes alegries a taula. ●