

Llibres de vins i menges per celebrar les festes

TEXT: MONTSERRAT SERRA

En aquest any de pandèmia, us oferim una mostra exhaustiva dels llibres de vins i menges que han aparegut recentment i d'altres que s'han publicat al llarg del 2020. La collita és interessant, variada i complementària.

LLIBRES SOBRE EL VI



La guia de vins de Catalunya i el Rosselló 2021 Jordi Alcover, Sílvia Naranjo i Sergi Sevè Editorial La Subversiva Lectura

Conté 1.349 vins tastats a cegues i puntuats, de 238 cellers. La guia també conté unes primeres planes on els responsables de la iniciativa fan una panoràmica que ressegueix i posa damunt la taula diversos aspectes calents i d'actualitat de la realitat vinícola catalana. És el tretzè volum de *La guia de vins de Catalunya*, cosa que ja permet tenir la panoràmica de més d'una dècada. Això sí, una panoràmica traçada sota el prisma dels autors. Enguany la guia recupera el vincle amb els vins de Catalunya Nord, els vins rossellonesos, i presenta el tast de 64 vins que s'hi elaboren de disset cellers.



Vinos (vol. IV): Sumillería. El vino en el restaurante gastronómico Més d'un autor Bullipedia

Quart volum del *Sapiens del vi*, en aquest cas enfocat a la figura del sommelier: de l'etimologia fins a una venda al restaurant; com cuidar els clients, maridatges, empresa i innovació. És un compendi de coneixements per entendre la figura del sommelier actualment. El volum és fruit d'un treball col·lectiu, amb el sommelier Ferran Centelles que encapçala i dirigeix l'equip, i amb redactors com Sílvia Culell, Bruno Tanino i Rubén López Cortés, i la col·laboració especial dels sommeliers Josep Roca, Arvid Rosengre i Enrico Bernardo.



La vuelta al mundo en 80 bebidas Jules Gaubert Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi Cinco Tintas

Els autors han triat vuitanta països dels cinc continents per descobrir les seves begudes més emblemàtiques, tot narrant-ne la història lligada a les característiques territorials, agràries, climàtiques... de cada lloc i aportant un curiós anecdotari. De la ginebra anglesa a la sidra d'Astúries, el vi de l'Argentina, el sake japonès, fins a la cervesa belga, l'Anís del Mono català, el rom del Carib i la beguda alcohòlica més antiga del món, el *tej* etiop.



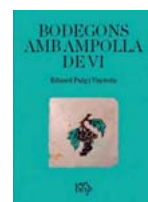
Vinos autóctonos Lluís Romero Cossetània Edicions

L'autor, filòleg, sommelier, viticultor i docent ens submergeix en les peculiaritats de les varietats de raïm catalanes, que darrerament s'anomenen autòctones, però que ell anomena tradicionals o històriques, amb les quals s'elaboren vins monovarietals, que ell anomena autòctons. Descriu vint-i-sis varietats de raïm acceptades i deu d'experimentals o minoritàries. En fa una mica d'història, l'origen del nom, una descripció de la planta, el seu comportament al camp i explica les característiques que aporta al vi. Al final de la descripció de cada varietat, Lluís Romero proposa una selecció de vins de cellers catalans, elaborats amb aquella varietat.

Els millors vins del món Àngel García Petit Cossetània Edicions



Ha arribat a les llibreries aquest llibre pòstum de l'enòleg i articulista dedicat al món del vi, Àngel García Petit (Barcelona, 1954 - Sabadell, 2019). En aquest volum proposa 162 vins escollits i 15 d'excel·lents. I, tal com va deixar escrit al pròleg, és un volum per a aquells lectors que tinguin interès o curiositat a donar un cop d'ull als vins que s'elaboren a tot el món i vol tenir unes petites nocions de les zones vinícoles mundials. Un llibre adequadíssim per als amants del vi que comencen o que en són amateus, no pas per a professionals.



Bodegons amb ampolla de vi Eduard Puig i Vayreda Vibop Edicions

Conté tres conferències que el reputat enòleg, humanista i president de l'INCAVI, Eduard Puig i Vayreda (Figueres, 1942-2018), va impartir a la dècada dels anys 80. La primera, *Dues visions de l'Empordà: un vi honest, una cuina directa*, pronunciada el 1984 al Celler Català de Barcelona. La segona, *Els vins de postres catalans*, conferència del 1983 feta a la llibreria Look de Barcelona, en ocasió de la III Mostra dels Vins de Catalunya. I la tercera, *Cuina i vi en la nostra tradició cultural*, pronunciada el 1987 al Col·legi Oficial de Metges de Girona. Aquest llibre de petit format és el número 9 de la col·lecció *Envinats*, que vincula el vi amb les arts i la creació. Els últims títols apareguts a la mateixa col·lecció són *Vi i benzina*, de Julià Guillaumon, *Les pudors en la literatura*, de Vicenç Pagès Jordà, i *Alcohols*, de Núria Martínez-Vernis i Martí Sales.

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66





Cellers d'Or Més d'un autor Larousse

Aquest volum, amb tapa dura i amb profusió de fotografies, aplega informació sobre alguns dels cellers que han obtingut un premi Vinari d'Or al llarg dels anys que es convoquen els premis. Són setze cellers (dos de vermut) i el llibre comença per Alella Vinícola. Se succeeixen les històries de cada celler a través dels seus propietaris, explicant processos d'elaboració i mirades sobre els seus vins. Tots els cellers, a més, passen pel sedàs de l'escriptora Empar Moliner, que en fa una semblança.



Las 100,75 preguntas que siempre quiso hacer sobre el vino

Ferran Centelles
Libros de La Vanguardia

El sommelier Ferran Centelles aplega en aquest volum petit i manejable les preguntes que els lectors de *La Vanguardia* li han anat fent al llarg de quatre anys a les planes del diari. Segons que ha volgut especificar l'autor, el llibre funciona com una mena de consultori on han participat nombrosos especialistes. Les preguntes s'apleguen temàticament i comencen al voltant de l'origen del vi, la viticultura...; varietats de raïm i temes al voltant de la viticultura; enologia; tast i degustació; maridatges...



#Divinament Meritxell Falgueras Larousse

La sommelier Meritxell Falgueras condueix el lector neòfit cap a uns coneixements bàsics del vi, des dels sentits:

oïda, vista, olfacte, tacte i gust. A través d'aquests grans apartats, Falgueras parla de temes bàsics de tast, viticultura, les aromes, etc. Didàctic i trencant tòpics que limiten el consumidor.



100 propostes singulares de menjar i beure a Catalunya

Jordi Bastart
Cossetània Edicions

Recuperar receptes de begudes, elaborats i plats que es feien des de l'antigor,

en alguns casos oblidades i recuperades, plats humils de mar i muntanya, postres de marcat origen àrab... Aplegar aquestes receptes en aquest volum és salvaguardar la memòria d'un país segons l'autor. Hi trobem l'absenta, l'aigunaf, les aromes de la Segarra, la llet d'ametlles i l'hidromel; el blat de moro escairat, la botifarra dolça, els brotons i espigalls i les catànies; l'all cremat, el carutx, la truita amb suc i les peres farcides.

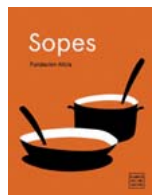


A Taula! Vins catalans. Manual per a la restauració

Raquel Puente i Olimpia Nofuentes
INCAVI

Com classificar els vins, com conservar-los, com crear una carta de vins, com servir-los i les raons per beure i comprar vins catalans són alguns dels capítols pràctics d'*A Taula! Vins catalans. Manual per a la restauració*, una publicació divulgativa fruit de la col·laboració de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, l'Associació Vinícola Catalana i la revista *Cuina*. Aquesta obra es dirigeix als professionals de la restauració perquè els sigui útil i perquè serveixi per acostar-se més i conèixer encara millor els vins que s'elaboren a Catalunya.

LLIBRES DE CUINA



Sopes Fundació Alícia, amb fotografies de Becky Lawton

Planeta Gastro Podem dir que és el gran llibre de les sopes. Perquè la Fundació Alícia (Alimentació i Ciència)

escruta i dissectiona tots els racons d'aquest plat tan versàtil, potser el més popular de la història de la cuina des de l'àmbit gastronòmic i nutricional. I ens ensenya d'entrada què és una sopa i què no, com està lligada a la cultura pròpia de cada indret, ens passeja per la història d'aquest plat i obre el prisma de les sopes de tot el món. Després arriben les receptes, camí per on l'equip ple d'experts de la Fundació Alícia ens condueix cap a l'aprenentatge de preparar sopes de tota mena, a partir dels brous bàsics: sopes de verdura, bolets, cereals, carn, llegums, peix, fruita... Un festival per als amants dels plats amb cullera.



Història de la cuina catalana i occitana Volum 3: Els llegums, l'arròs i la pasta Vicent Marqués Edicions Sidillà

És una feina ingent la que Vicent Marqués va començar

fa quaranta anys i que ha dut a terme tot sol. Edicions Sidillà hi va creure i va començar a publicar-li el primer volum el 2018. Ara acaba de publicar-ne el tercer, dels deu que contindrà. Nou-centes pàgines dedicades en aquest cas als llegums, l'arròs i la pasta. Cada tema s'organitza en diferents monografies. Cada monografia és un plat popular, del qual Marqués explica la història, en proposa unes receptes i fa una llista de denominacions, segons cada territori de parla catalana i occitana. Un tresor.



El menjar i les Illes Andreu Manresa El Gall editor

Volum deliciós d'un dels periodistes gastronòmics més importants del país,

que viu i ens parla de la gastronomia, els paisatges, els rebosts, els pagesos i mariners de la Illes Balears. Amb un prosa rica, plena d'observació, sensibilitat i delicadesa. Escriu Andreu Manresa: "La cuina és la realitat fugaç, el paisatge comestible del territori, un dels restres més amables del país, i també el llistat dels elements per a fer perviure les autoreferències dels autòctons i la seva terra."



Cocina cartujana Selecció de 100 plats y recetas Javier Pérez Punto Rojo

L'autor és arxiver de professió i vinculat a la cartoixa de Montalegre, a Tiana, des

de fa més de trenta anys, sobre la qual va escriure el llibre *Notes històriques sobre la cartoixa de Montalegre*. Tal com indica, el llibre és una introducció a la cuina tradicional de l'orde cartoixà. Aplega cent receptes, del principi del segle XVIII fins al segle XX. La majoria de receptes provenen de la cartoixa de Montalegre, però també n'hi ha d'Escaladei i de la sevillana de Santa Maria de las Cuevas.



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07





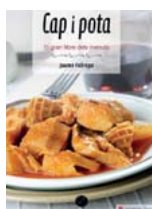
Carmanyoles
Núria Gispert
Cossetània Edicions
 La crisi econòmica de segur que obliga moltes famílies a dur el dinar en carmanyola a la feina. Així s'evita una despesa copiosa. La manca de temps sovint fa recórrer a les amanides verdes, la pasta, restes de la nevera o aliments precuinats, sense tenir en consideració l'aspecte nutritiu del plat. Aquest llibre proposa 60 receptes que volen ser variades, equilibrades i saludables.



Col·lecció Cuina Plant Based
Cossetània Edicions
 Acaba de néixer aquesta col·lecció de Cossetània Edicions, escrita i conduïda per la dietista Marta Vergés, marcada per la tendència cap a la cuina sana, natural, vegana, vegetariana i flexitariana, de què parla l'editor Jordi Ferré. N'han aparegut els tres primers títols: *Els fermentats, aliments importants per a la nostra microbiota*; *La carxofa, un vegetal ric en nutrients i minerals*; i *L'alvocat, una fruita tropical rica en proteïna, fibra i àcids grassos essencials*.

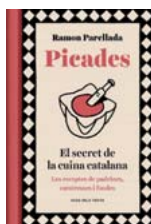


100 creences i mites sobre l'alimentació
Doctora Montse Folch
Cossetània Edicions
 La doctora Folch aplega i dissectiona un centenar de dites vinculades a l'alimentació que sovint diem, però que no sabem si són certes o no. Alguns exemples: que la ceba i l'all són bons per a la circulació; que la pinya és un fruit miraculós; que la margarina és més sana que la mantega; que el vi negre ajuda a digerir el colesterol; que fumar fa aprimar...



Cap i pota. El gran llibre dels menuts
Jaume Fàbrega
Cossetània Edicions
 Un menjar clàssic, el capipota, que en aquest volum el gastrònom Jaume Fàbrega analitza a partir de la cuina

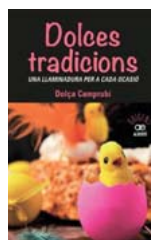
dels menuts, que en els darrers temps han caigut en desgràcia, però que formen part de l'herència de les receptes més especials de la nostra cultura gastronòmica, tal com diu al pròleg el cuiner Nandu Jubany.



El llibre de les picades
Ramon Parellada
Rosa dels Vents
 Aquesta nova edició d'*El llibre de les picades*, ara amb Rosa dels Vents, fixa una part d'allò que al llarg del temps s'ha transmès per tradició oral sobre picades i amaniments, sobretot en el món fondista a Catalunya, com s'indica al pròleg. Per Ramon Parellada, la picada és un element essencial de la cuina d'aquest país, perquè dona personalitat al plat, l'omple d'aroma i diferencia la nostra cuina de tantes altres cuines escampades pel món.



En marxa cuina!
Marc Ribas
Cossetània Edicions
 El cuiner de TV3 d'aquesta època ens ofereix un nou llibre amb noves receptes on destapa el seu cantó més personal i deixa entrar el lector a la seva cuina, a partir de vivències úniques i divertides, fins i tot extravagants, que ha viscut als fogons i amb els clients dels restaurants on ha treballat.



Dolces tradicions
Dolça Camprubí
Albertí Editors
 El volum recull i explica l'origen i la vinculació d'un dolç determinat en una celebració tradicional. Coques, bunyols, pastissos, tortells, mones, panellets, neules i torrons són els principals protagonistes del calendari pastisser. El llibre ofereix 183 imatges plenes d'història al voltant d'aquestes celebracions endolcides. És una edició pòstuma, atès que l'autora es va morir l'any passat.



Cuines amagades
Xavier Febrés i Àngela Vinent
Cossetània Edicions
 El subtítol del llibre aclareix perfectament aquest títol tan misteriós: *Ruta gastronòmica pels bars dels 40 mercats de Barcelona*. Els autors, periodistes i bons menjadors, s'han passejat per tots els mercats de la capital, han triat un bar de cada mercat i un dels seus plats estrella. I així descobrim una cuina popular i gustosíssima a partir de les sardines, el fetge amb ceba, els calamarsos amb mongetes, les truites de tots colors, l'esqueixada de bacallà i els peus de porc. Cuina de temporada i ben fresca.



Simenon i Maigret s'entaulen
Robert J. Courtine
Vibop Edicions
 És el primer número de la col·lecció "La panxa del bou", dedicada a la gastronomia. Escrit per Robert J. Courtine, el gran crític gastronòmic de *Le Monde*, conté una primera part on l'autor explica els gustos gastronòmics de Simenon i com els va conformar. Explorat aquest món, Courtine ens fa descobrir com Simenon traspasa aquestes preferències culinàries al seu personatge de ficció més gormand, el comissari Maigret. La segona part del llibre inclou el quadern de receptes de Madame Maigret, una vuitantena de plats de cuina francesa tradicional. Tots apareixen citats a les novel·les protagonitzades per Maigret i es fan maridar amb un vi. L'edició catalana ha estat traduïda per Eulàlia de Bobes i conté un pròleg de Xavier Pla.



La gola
Adrià Pujol Cruells
Fragmenta
 Forma part de la sèrie "Pecats capitals", i, és clar, parla de la golafreteria. És l'escriptor i antropòleg Adrià Pujol Cruells qui cuina un assaig sobre la història de la gola a partir de la tradició literària, cinematogràfica, artística i iconogràfica d'Occident. Diu l'autor que el golafre és víctima i és culpable, que la golafreteria ha passat de ser una ofensa a Déu a ser un pecat social. I avui la golafreteria se sol veure de mal gust.

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
 CABRILS



www.testuan.com / info@testuan.com / Instagram Testuan / Facebook