

La vedella amb peres més nostrada

El Consell Comarcal i Pep Salsetes presenten un possible plat típic del Vallès

Granollers

T.T.

No se'l pot considerar, de moment, el plat típic del Vallès Oriental, però sí que té unes arrels molt vallesanes. Parlem de la vedella amb peres, un plat que el Consell Comarcal va presentar dijous, de la mà de Pep Salsetes, en una trobada amb cuiners i cuineres de la comarca. La presentació s'ha inclòs en el projecte Rururbal, que dona suport a una sèrie d'activitats dirigides a la promoció del producte local i dels circuits curts de comercialització.

L'arrelament de la vedella amb peres a la comarca es va encarregar d'explicar-lo el cuiner Pep Salsetes, que fa temps que es dedica a fer un receptari del Vallès Oriental. En la seva constant recerca es va trobar amb almenys sis referències de plats elaborats amb peres en quatre poblacions de la comarca: Cardedeu (a Can Bas), l'Ametlla (a Can Panxarossa del Serrat de l'Ocata i en uns familiars de Can Sastre de Dalt), Santa Eulàlia de Ronçana (a Can Prims) i Figaró.

Les persones que els elaboraven no tenien cap relació entre elles. Aquesta és, precisament, una condició perquè una recepta sigui considerada típica d'una població o comarca. El cuiner vallesà opina que, tot i que en molts indrets del país s'hi



Pep Salsetes, dijous a la tarda a les antigues escoles de Palou, on va explicar i cuinar el plat

troben plats cuinats amb peres (Cerdanya, Empordà, Alt Camp...), el fet de trobar el mateix plat en diferents poblacions de la comarca "ja li dona un puntet. Dona la sensació que, amb el temps, si de li dones difusió, podria convertir-se en el plat típic del Vallès". Un altre avantatge que li veu Salsetes és que és un plat que pot agradar a tothom, a gent de totes les edats.

El cuiner vallesà comenta que aquest plat estava molt lligat a les festes majors. A Cardedeu per aquestes dates, per exemple, feien unes peres

farcides; mentre que a Can Bas feien estofat amb peres de Sant Joan, amb un sofregit, la vedella tallada a daus i les peres incorporades a última hora després d'haver bullit a part. El mateix plat es cuinava però en versió de rostir. Una de les referències trobades a l'Ametlla era d'un mandonguilles amb peres, mentre que a Figaró el plat consistia en un estofat de carn i peres.

TIPUS DE PERES

Antigament, explica Pep Salsetes, el plat s'acostumava a fer amb peres campmanyes

o també les de bon cristià, "unes peres fortes, que anaven molt bé per cuinar", i que eren una varietat autòctona de la comarca. Dijous, el plat el van cuinar amb peres ercolini, procedents d'una única plantació que queda a Rubí, i que és a punt de tancar. "Una mancança que tenim a la comarca és, precisament, la d'arbres fruiters", afirma. El plat també es pot fer amb les peres que es troben habitualment al mercat, com la de castells, canyella o blanquilles, procurant sempre que siguin gustoses i al punt de maduresa.

Una recepta actualitzada

Granollers

EL 9 NOU

La recepta que proposa Pep Salsetes, atès que ha trobat diverses versions, és una mica més actualitzada. Per a 4 persones es necessita una peça de vedella (llata o tall rodó de l'espatlla) d'un quilo de pes, mig quilo de ceba, una pera per cap, i si es fa la versió actualitzada, un quart de quilo de peres més per trossejar-les i posar-les dins del rostir.

Es posa la peça de vedella a rostir al forn o a la cassola amanida amb oli i llard. Un cop rossa es posa en una rostidora o cassola que tapi bé damunt d'un llit de ceba i peres, tot tallat petit. S'hi afegeix una pols de canyella i pebre, un gotet de vi blanc i s'acaba de cobrir amb més ceba i pera trossejada, lleugerament salada. Es tapa i es cou a foc directe o al forn, mullant-ho de tant en tant amb aigua o amb brou vegetal. Quan la vedella estigui tova es passa tota la bresa pel batedor elèctric i pel colador xinès. Es recomana fer servir les peres trossejades netes però mantenint la pell i les llavors. Quan la vedella és freda es talla el gruix acostumat, es cobreix amb la salsa de ceba i peres i es deixa escalfar al foc. Si es vol donar un gir tradicional al plat es pot acompanyar amb talls de pera bullits amb aigua i vi blanc.



Sant Celoni, amb la gastronomia

Sant Celoni

Dins la primera edició de la Setmana Gastronòmica de Sant Celoni, al llarg de la setmana passada alguns restauradors del municipi van cuinar en directe al mercat de Sant Martí. Alguns dels plats cuinats van ser bistec tàrtar del Syrah o els taps de carbassó amb brandada de bacallà i melmelada de tomàquet d'El Cruce. Per la seva part, el restaurant Els Avets va fer un arròs a



banda. També va tenir molt èxit el taller de cuina per a nens i nenes de 6 a 12 anys, que va reunir una vintena de participants dimarts a la tarda a la plaça de la Vila. Els nens van compartir amb els cuiners d'El Faig l'elaboració d'un rotllet de pernil amb amanida russa, un cistell de tomàquet farcit de pasta i uns ous durs farcits. Va ser tota una demostració que alguns plats que generalment no agraden als més petits poden resultar atractius i bons si es cuinen de manera diferent.