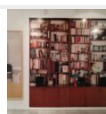




Les mesures restrictives en l'àmbit cultural fan caure el Festival Most de cinema del vi



El celler Rendé Masdén reneix del fang



Aspectes d'un paisatge reclus

Seus de la redacció: [Barcelona](#) [València](#)

[En què creu VilaWeb?](#)

[In English](#)

[La Botiga](#)

[Inici sessió subscriptor](#)



[Feu-vos subscriptors.](#)



[Art i museus](#) [Arts escèniques](#) [Associacions](#) [Cinema](#) [Cultura popular](#) [El que he llegit](#) [Gastronomia](#) [Joc de Miralls](#)

[Llengua](#) [Lletres](#) [Mitjans de comunicació](#) [Música](#) [Un estiu a Galeusca](#) [Vinyaserra](#)

CULTURA > [VINYASERRA](#)

En temps de reclusió, noves eclosions: lectures i cuinetes

Els editors rearmen els lectors amb noves propostes de llibres de cuina i vi · Us en presentem una quinzena



Libres de menges i vins.

Per: [Montserrat Serra](#)

🕒 08.11.2020 01:50



Sense anuncis

Favorit

Fes-te subscriptor de VilaWeb

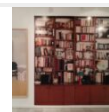
Aquest diari existeix perquè més de vint mil lectors han decidit que poden i volen pagar cinc euros el mes perquè tots rebeu tota la informació amb accés obert. Però no n'hi ha prou. En necessitem més. Tu ho vols i pots? Fes-te'n subscriptor [ací](#).



Les mesures restrictives en l'àmbit cultural fan caure el Festival Most de cinema del vi



El celler Rendé Masdeu reneix del fang



Aspectes d'un paisatge reclòs

alimentària no ha deixat de bolcar-s'hi i d'invertir-hi. Segons dades del 2016 del Ministeri d'Agricultura, pesca, alimentació i medi ambient espanyol, pel que fa a la despesa de les famílies en l'àmbit alimentari, els precuinats van ser la categoria d'aliments que més va créixer –sense tenir en compte l'aigua embotellada–, amb un augment del 4,2%. I l'increment d'aquests productes va coincidir amb el descens pel que fa al consum de productes frescos com són el peix (-3,1%), el pa (-3%), la carn (-1,6%) i les verdures (-1%).



Amb el confinament, aquesta tendència no s'ha aturat, però sí que hi ha hagut una recuperació de la cuina feta a casa, un renovat interès, en podríem dir. La cuina, per a grans i petits, ha estat una de les activitats més populars durant el primer pic de la pandèmia, la primavera confinada. Així ho constata un dels gastrònoms i investigadors més reputats del país, Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, amb seu a Sant Fruitós de Bages, que explica a VilaWeb: 'Jo crec que sí que ha nascut un nou interès per a cuinar a casa arran del confinament.'

Butlletí de VilaWeb

Rebeu les notícies de VilaWeb cada matí al vostre correu

[Subscriure-m'hi](#)

Diu Massanés: 'És evident que havíem externalitzat molt la nostra alimentació i havíem deixat de cuinar amb productes frescos, si més no, no ho fèiem als tres àpats més reglamentats del dia. Clar, fer una escudella són tres hores o tres hores i mitja, però no has d'estar tota l'estona mirant-te l'olla ni remenant-la, sinó que, de tant en tant, cada mitja hora, has d'anar a la cuina i afegir-hi els vegetals o les carns o posar-hi la pilota i les botifarres al final. Això vol dir que si t'estàs a casa, encara que treballis, pots fer una escudella. Si treballes fora de casa, difícilment tindràs el temps per a fer-la.'

Continua el director d'Alícia: 'Les enquestes sovint ens deien que molta gent creia que per una sola persona no valia la pena complicar-se la vida i posar-se a cuinar, que no era gratificant. Ara que som més a casa i les alternatives estan tancades, aquesta situació també s'ha revertit i ha propiciat una certa recuperació. Per altra banda, gràcies al fet de cuinar com a part de l'oci, d'una activitat no reglada diríem,

16:52 La batalla pel Senat dels EUA es disputarà a l'estat de Geòrgia al gener

16:26 Damià Calvet es presenta a les primàries per encapçalar la llista de JxCat

16:20 Vilalta, Jordà i Sans, candidates a les primàries d'ERC com a caps de llista a Lleida, Girona i Tarragona

16:15 [VÍDEO] Oriol Mitjà aclareix en un minut quina efectivitat tenen els tests d'antígens

16:00 Aquest dimarts, acte amb els subscriptors i Gonzalo Boye a València

15:43 [VÍDEO] Josep Maria Argimon torna a la feina entre aplaudiments després d'haver superat la covid-19

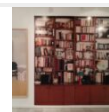
15:23 Evo Morales torna a Bolívia després d'un any a l'exili



Les mesures restrictives en l'àmbit cultural fan caure el Festival Most de cinema del vi



El celler Rendé Masdeu reneix del fang



Aspectes d'un paisatge reclus

tornar a comprar.'

'També ressalto la idea que, quan es va aturar tot i només va quedar el que és bàsic, va resultar que allò que era bàsic era menjar, cosa que ens ha fet recuperar una certa consciència. Espero que quedi una mica d'aquesta consciència i ens permeti de recuperar alguns dels minuts que havíem perdut de dedicació a la cuina.'

L'editorial Cossetània, amb seu a Valls, que forma part del 9 Grup, és el segell que més llibres de cuina edita en català al llarg de l'any. I aquesta tardor no n'és cap excepció. Segons que ens explica el director general del 9 Grup, Jordi Ferré: 'Es fa difícil de valorar si el confinament ha fet augmentar la venda de llibres de cuina, no en tinc les dades. Certament hi ha un interès major per la cuina, però no m'ho sembla que les vendes hagin millorat. Clar, abans, si volies fer uns fideus a la cassola, obries un llibre de cuina o preguntaves a la mare o a l'àvia. Ara hem de publicar una tipologia de llibres diferent, perquè el receptari normal ja es troba a internet i és de franc.'

Continua Ferré: 'Quan fem llibres de cuina, ara, hem d'oferir un plus: la història del plat, per exemple. Per altra banda, sí que en venen i són tendència els llibres de cuina sana, natural i els de cuina vegana i de vegetarisme. El confinament consolida aquesta tendència perquè evidencia que hem de cuidar més el món. Això sí que es nota i continua a l'alça. Hi ha la tendència cap al flexitarianisme, que aplega aquells qui decideixen canviar una mica els seus hàbits, sense convertir-se en vegans, però que consumeixen molta menys proteïna càrnia. A més, amb el confinament més gent practica el ioga, la meditació, més gent surt al camp a passejar –ho hem notat en les vendes de col·leccions de guies de natura– i això lliga amb la tendència a consumir una cuina més saludable.'

Us oferim una selecció de llibres vinculats a la gastronomia que són novetat. Llibres de cuina i de vins per a noves eclosions culinàries, per a aquestes setmanes que ara tornen a ser de reclusió.

LLIBRES DE CUINA

Sopes, de la Fundació Alícia, amb fotografies de Becky Lawton (Planeta Gastro)

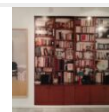
Podem dir que és el gran llibre de les sopes. Perquè la Fundació Alícia (Alimentació i Ciència) escruta i dissectiona tots els racons d'aquest plat tan versàtil, potser el més popular de la història de la cuina des de l'àmbit gastronòmic i nutricional. I ens ensenya d'entrada què és una sopa i què no ho és, 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 arreu del món. Després arriben les receptes, camí per on l'equip ple d'expertesa 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, carns, llegums, peix, fruita... Un festival per als amants dels plats amb cullera.



Les mesures restrictives en l'àmbit cultural fan caure el Festival Most de cinema del vi



El celler Rendé Masdú reneix del fang



Aspectes d'un paisatge reclus

tema s'organitza en diferents monografies. Cada monografia és un plat popular, del qual Marquès n'explica la història, en proposa unes receptes i en fa una llista de denominacions, segons cada territori de parla catalana i occitana. Un tresor.

***Carmanyoles*, de Núria Gispert (Cossetània Edicions)**

La crisi econòmica de ben 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. 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*, de la 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*, de Jaume Fàbrega (Cossetània Edicions)**

Un menjar clàssic, el cap i pota, 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 en el 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 a Ramon Parellada la picada és un element essencial de la cuina d'aquest país, perquè dóna personalitat al plat, l'omple d'aroma i diferencia la nostra cuina de tantes altres cuines escampades pel món.

***En marxa cuina!*, de Marc Ribas (Cossetània Edicions)**

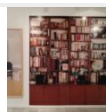
El cuiner de TV3 d'aquesta època ens ofereix un nou llibre amb noves receptes on destapa el seu cantó més personal i deixa entrar el lector a la seva cuina, a partir de



Les mesures restrictives en l'àmbit cultural fan caure el Festival Most de cinema del vi



El celler Rendé Masdeu reneix del fang



Aspectes d'un paisatge reclus

El volum recull i explica l'origen i la vinculació d'un dolç determinat a 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, l'autora es va morir l'any passat.

Cuines amagades, de 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, de 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, d'Adrià Pujol Cruells (Fragmenta)

Forma part de la sèrie 'Pecats capitals' i, és clar, parla de la golafreria. 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 golafreria ha passat de ser una ofensa a Déu a ser un pecat social. I avui la golafreria se sol veure de mal gust.

LLIBRES SOBRE EL VI

La guia de vins de Catalunya i el Rosselló 2021, de Jordi Alcover, Sílvia Naranjo i Sergi Sevé (La Subversiva Lectura)

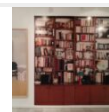
Conté 1.349 vins tastats a cegues i puntuats, de 238 cellers. La guia també conté unes primeres planes on els responsables del projecte fan una panoràmica que ressegueix i posa damunt la taula diversos aspectes 'calents' i d'actualitat de la realitat vinícola catalana. Aquest és el tretzè volum de *La guia de vins de Catalunya*, fet que ja permet tenir la panoràmica de més d'una dècada. Això sí, una panoràmica traçada sota el prisma dels autors de la guia. 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.



Les mesures restrictives en l'àmbit cultural fan caure el Festival Most de cinema del vi



El celler Rendé Masdeu reneix del fang



Aspectes d'un paisatge reclòs

vinícoles mundials. Un llibre que es fa adequadíssim per als amants del vi que comencen o que en són amateurs, no pas per a professionals.

Bodegons amb ampolla de vi, d'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 Guillamon i *Les pudors en la literatura*, de Vicenç Pagès Jordà.

Vins autòctons, de Lluís Romero (Cossetània Edicions)

En el moment de publicar aquest article, aquest llibre encara no és a les llibreries. Hi arribarà a final de novembre. Però per anar fent boca, en volem parlar: l'autor, filòleg, sommelier, viticultor i docent, ens submergeix en les peculiaritats de les varietats de raïm catalanes, anomenades autòctones, i de cadascuna en proposa una selecció de vins monovarietals, és a dir, elaborats 100% amb cadascuna de les varietats que hi descriu.

Llibres de vins i menges

~~Fes-te'n subscriptor i construeix amb VilaWeb²⁵ el diari nou que els Països Catalans necessiten ara.~~

Correu electrònic

Com a adherit

60€/any | 18€/trimestre

Com a col·laborador

120€/any | 35€/trimestre

Si no pots, o no vols, fer-te'n subscriptor, ara també ens pots ajudar fent una donació única.

10€ 25€ 50€ 100€ +