

Les més grillades

DEL TROS AL PLAT. Qui hauria de dir que aquest tubercle cultivat a les serralades andines, vora els 4.000 m d'altitud, arribaria a ser un aliment tan familiar a les nostres cuines. El seu origen ens duu als pobles situats entre la frontera de Perú i Bolívia, que es veien incapaces de fer créixer blat de moro a tanta altitud i van trobar en la patatera la font d'alimentació bàsic per subsistir.

*Les patates fregides
són un bon aperitiu.
Però són més gustoses
estofades o al caliu.*
Cèlia Fíguls

N'havien adquirit la tècnica per cultivar les varietats que els hi eren més profitoses, i la patatera salvatge inicial quedava com una planta molt diferent quant a propietats i característiques culinàries. Quan va arribar a Europa, cap al segle XV, ningú es plantejava que fos comestible, fins i tot es creia que era perillosa, fins que un dia la reina de França, Maria Antonieta, va decidir decorar-se el vestit amb una bonica flor de patata i des d'aleshores es van començar a trobar patateres que decoraven jardins i palaus. Però un moment clau va ser quan el farmacèutic Parmentier, que n'havia estudiat les propietats, va regalar una flor al rei Lluís XVI i li va anunciar que aquest tubercle tenia el poder de treure de la fam gran part de la població. I realment la relació de la patata i la salut pública al llarg de la història es mereix tot un article a part. El seu poder nutricional va salvar de la fam els treballadors de la revolució industrial, que havien de complir amb jornades laborals de dotze o més hores, els presos de camps de concentració, els afectats per les plagues de cereals o bé durant temps de guerra. Actualment és un dels conreus més importants del món. Per al consum humà només és superat per tres cereals: el blat, l'arròs i el blat de moro. Els màxims consumidors són els alemanys, tot i que els que més en produeixen són la Xina i l'Índia.

Des de finals del segle XVIII va començar a arrelar als camps de Catalunya. I tot i que no podem fardar d'haver inventat les patates xips ni la truita de patates, ni de tenir un museu de la patata com a Estats Units, sí que podem estar orgullosos dels trufos, trufes o trufes dels pobles del Pirineu, que a causa de l'alçada i el sòl tenen una qualitat excepcional. Aquestes patates més tardanes permeten als mercats la seva venda durant dotze mesos l'any, ja que les de Manresa, per exemple, a hores d'ara ja són grillades. Els grills d'aquestes patates que es van plantar cap a finals de març ara comencen a ensenyar les flors, i cap a finals de juny ja es podran començar a arrencar. Això si l'escarabat de la patata o el míldiu no l'han atacat irreversiblement. Per sort, les tècniques per combatre'ls són ben conegudes, i una de ben senzilla i econòmica és la rotació de conreus. A tall de curiositat, la patatera va ser el primer vegetal cultivat a l'espai per la NASA, per alimentar els astronautes durant les missions llargues. I que no se us acudeixi mai donar patates als cavalls, ja que per ells són altament tòxiques. Nosaltres us recomanem el consum de les patates pròximes i ecològiques, i que en mengem la pell, ja que aporta gran quantitat de vitamina C. La cocció n'elimina els components tòxics. Al forn, bullides o emmascarades, i per què no, fregides, les patates són una gran font d'energia i nutrients alhora, cosa que no poden dir molts dels cereals o la pasta que potser ingerim massa sovint. Bon any de patates i bones menjades!

Pastís de patata i bacó -- gratin dauphinoise

(plat elaborat per Eduard Merly)

Ingredients (4 persones): 800 g de patata, 400 ml de nata líquida, 300 g de bacó, 200 g de formatge Cadí ratllat, 3 ous, 2 grans d'all, sal, pebre i oli d'oliva.

Elaboració: Unteu una safata de forn amb oli d'oliva. Barregeu la nata líquida amb els ous fins aconseguir una mescla homogènia. Reserveu-ho. Renteu i peleu les patates. Tot seguit tal·leu-les a làmines com més fines millor i aneu fent pisos a la safata de forn. Feu un pis de patata i salpebreu-ho, afegiu-hi un punt de la mescla, després intercaleu-hi una capa de bacó, una mica de formatge i així successivament fins a aconseguir un gruix d'uns 3 dits. Acabeu-ho amb un pis de patata i formatge ratllat pel damunt. Escalfeu-ho al forn, a 160 °C, i ho coeu durant una hora. Deixeu-ho refredar durant unes hores per poder desemmotllar i poder-ho tallar de la forma desitjada: a quadrats, rectangles, triangles, etc... És una molt bona opció per guarnir plats, de peix o de carn i també, per què no, com a plat.