

Un producte de qualitat i arrelat al territori

L'ESPÀRREC DE GAVÀ



Hi ha productes tan arrelats a la terra que acaben representant tot un territori. La varietat d'espàrrec blanc de Gavà n'és un exemple. No només és un producte de proximitat, sinó un símbol dels seus vilatans.

És una varietat molt coneguda i apreciada per la seva qualitat a tot el Barcelonès i la seva àrea metropolitana.

L'espàrrec de Gavà és blanc i rodó, força allargat i fibrós, emana al paladar un sabor lleugerament amarg. Aquesta varietat només es conrea als camps gavanencs del Parc Agrari del Baix Llobregat i és l'única regió de Catalunya on se'n pot trobar. Per això podem dir que es tracta d'una hortalissa única, ja que necessita unes condicions del sòl molt concretes: que sigui arenós, poc argilós i poc compacte, molt il·luminat i amb altes temperatures durant els mesos de collita.

El seu conreu és tot un repte i només ho fan els pagesos més agosarats i experimentats, ja que ocupa molta mà d'obra i atenció. La varietat de Gavà ha desenvolupat una planta més longeva, de 12 a 15 anys, i ofereix un fruit més prim, un punt més amarg i més saborós. Pel que fa a

propietats nutricionals, els espàrrecs frescos ens aporten proteïnes i molta fibra.

S'acostumen a bullir i consumir-se acompanyats de maionesa, beixamel o algun tipus de crema.

També s'utilitzen les puntes per a l'arròs o fideus o per enriquir amanides. En ser una hortalissa que aporta molts antioxidants, és un ingredient especialment recomanat per persones d'edat avançada i per aquelles persones que segueixen una dieta hipocalòrica.

La raó per la qual es van desenvolupar amb èxit en les sorres de Gavà i no en la resta del Delta del Llobregat és fàcil d'explicar. Es tracta d'una planta que necessita terres sorrenques i humitat en el subsòl. A Gavà, l'extensió de sorra és bastant gran. Les condicions del terreny eren, per tant, ideals i els agricultors ho van saber aprofitar i fer un cultiu amb potencial econòmic.

Un cop collits, es netegen i se seleccionen pel color de la punta i el gruix i es fan manats, "manadar" com diuen els pagesos de Gavà. Els espàrrecs es tallen i es deixen en uns 25 o 30cm.

L'espàrrec de Gavà

Fruit de la generosa fertilitat de les terres deltaiques i d'un laboriós sistema de cultiu, els espàrrecs de Gavà són el símbol indiscutible de l'horta gavanenca.

Equilibrats en la suavitat de l'amargor al paladar amb la qualitat que li donen la blancor i la textura, rústica i un punt fibrosa, els espàrrecs de Gavà són collits a trenc d'alba per mans sàvies que, any rere any, han fet d'aquest cultiu centenari un art, una passió, un orgull per a la ciutat de Gavà.



MÈTODE DE COCCIÓ I MARIDATGE

Peleu molt bé els espàrrecs (el pelador va molt bé perquè no hi quedi cap fil).

Igualeu-los per darrere perquè no hi quedin parts dures.

Poseu-los en una cassola amb aigua freda (que quedin folgats) a foc fort fins que bulli l'aigua.

Quan arrenqui el bull, abaixeu el foc perquè bullin suau-ment.

El temps de cocció dependrà del gruix dels espàrrecs. Per saber quan estan a punt heu de punxar el peu de l'espàrrec amb un palet de fusta i quan notem que és tou, però amb una mica de granet (que sembli que la fusta el rasca), afegiu-hi la sal i pareu el foc. Deixeu-los tapats fins que estiguin tebis perquè es covin.

Quan es couen massa es trenca el cap de l'espàrrec. Si us passa, tireu-hi gel per aturar la cocció.

Hi ha qui posa una mica de sucre a l'aigua perquè no siguin tan amargants; en aquest cas, incorporeu-l'hi al principi de la cocció. També podeu afegir-hi una mica de mantega, igualment a l'inici.

Es poden saltejar en mantega a foc viu, només fins que perdin una mica la textura dura i quedin una mica tous. Agafen bé el gust de les salses. També poden servir com a guarnició de carns o de peix (millor un peix potent en gust i textura).

Els espàrrecs es poden congelar a daus per truites o arrossos.

I també es poden menjar en cru, sempre ben pelats. Millor consumir de la meitat en amunt. És molt cruixent i refrescant en amanides o crudités de verdures.

Últimament s'han fet tasts per trobar un bon maridatge per als espàrrecs i hi ha opcions variades. Jo em decanto per un olorós sec jove, si l'espàrrec és el protagonista de l'àpat, i per un xarel·lo jove, si ha de compartir taula amb altres menges que també tinguin el seu maridatge.

CONSELLS D'EN MANEL ARMENGOL

Xef del Restaurant Major Trentasis, de Gavà

