Menja't l'Ebre | Pilar Poy | Actualitzat el 03/02/2018 a les 09:10

# Carn de cabra salvatge, el gust intens del Port passa per l'alta cuina

*Terceres jornades gastronòmiques amb un producte que aporta la força i els aromes del massís, a tres restaurants amb estrella Michelin*



Una de les delicioses creacions elaborades amb cabra hispànica del Port. | Cedida

Em fa feliç estrenar **Menja't l'Ebre** parlant d'un producte de proximitat, i sobretot si és d'un lloc tant espectacular com és el Parc Natural dels Ports: em referixo a la carn de caça de cabra hispànica. I és que fins el proper 11 de febrer s'estan fent les III Jornades Gastronòmiques de carn de Cabra Hispànica Salvatge, a la **Fonda Sala d'Olost de Lluçanès** (Osona) que capitaneja el xef d'estrella Michellin Antoni Sala. Una selecció de plats d'autor que tenen com a ingredient protagonista este producte amb una personalitat única en sabors i aromes, que naix i es cria a les nostres terres.

Potser algú de vosaltres l'heu provat a les festes majors dels pobles, en versió estofat amb pataca. Jo sí. Recordo olles gegants passejant-se per les taules dels comensals, i veure qui tenia més trossos de carn. Tot un luxe! Però més enllà del plat d'estofat, la carn de cabra ja porta uns quants anys passejant-se per la cuina d'autor d'alguns restaurants d'arreu de Catalunya, on es reivindica la tradició de menjar carn de caça i alhora estar a la carta com un producte singular i exquisit.

Qui ho ha tingut molt clar és l'empresari Josep Lluís Todó, de Bot , impulsor convençut des de fa uns anys de la versió sibarita d'este producte. A través de **la marca Donum Deus** comercialitza carn de cabra hispànica del Port, que aconseguix amb batudes de caça que organitza de manera

personal i limitada, ja que és l'Administració que dona els permisos per fer les caceres de manera puntual. Donum Deus fa arribar al mercat esta carn de caça en una varietat de productes gurmet, tipus mousse o llonganissa, o a través de la distribució de la carn a més d'una dotzena de restaurants. Fa pedagogia de què és un de producte de proximitat singular i que també representa la bona taula, aquella que potser només podem fer els caps de setmana, o la que els crítics moderns de la gastronomia en diuen slow food. Jo sincerament, li diria "cuina per xalar".




*Els tres cuiners amb estrella Michelin, a la Fonda Sala, amb el botenc Josep Lluís Todó.*

Si més no, Josep Lluís Todó (organitzador de les jornades) aposta per donar-li catxé a una carn tant singular de gust com també d'aspecte i de textures. I és que quan parlem de proximitat i exclusivitat del producte, parlem d'un animal salvatge que pastura en un paratge excepcional on gaudix de llibertat absoluta i d'aires molts sans. Per això, el resultat és una carn molt saludable i sense tractaments que la fan única dins l'univers del producte de caça de muntanya. Per arribar a la cuina, esta carn te una manipulació que passa per deixar-se madurar durant uns dies a temperatura fresca i aleshores es transforma en una matèria prima fàcil de treballar a les cuines i de textura amable per al paladar. Molts consells i especificitats d'este producte els podem consultar al canal de **Youtube de Donum Deus**, que ens explica com cuinar la carn o les versions gurmet que s'obtenen d'ella.



*Lionesa de mel de flor de taronger, amb mouse de sobrasada de cabra hispànica. Foto: Cedida*

I enguany, els qui li han posat creativitat i alhora reivindiquen plats amb aires atrevits són els xefs estrella michellin: Antoni Sala (Restaurant Fonda), Jordi Esteve (Nectari, de Barcelona) i Jeroni Castells (**Les Moles, Ulldecona**). Ells s'han fet càrrec d'elaborar a "sis mans" el menú d'estes III Jornades Gastronòmiques de Carn de Cabra Hispànica dels Ports. La presentació es va fer dilluns passat al restaurant amfitrió d'enguany, Fonda Sala d'Olost de Lluçanès -la primera edició es va fer al Nectari (Barcelona), i la segona a Les Moles (Ulldecona) - i amb l'ofici d'estos mestres es va fer el show cooking per ensenyar quins són els plats del menú que formen part de la carta de febrer de la Fonda Sala.

Per fer salivera us diré que hi ha plats impressionats i inspiradors com: la Lionesa mel de flor de taronger amb mouse de sobrassada de Cabra Hispànica (foto ...), el tataky de llom de cambra amb salsa reduïda de soja i mel (foto...), i croqueta de cabra dels ports amb aroma de montanya (foto...). Una selecta carta (enllaç foto de menú) que podem provar fins el proper 11 de febrer. Una experiència on va de la mà la cuina d'autor i el producte de proximitat de l'Ebre, i que em recorda que no hem d'oblidar mai les coses tant bones que tenim a casa nostra!



*Foto: Cedida.*



*Foto: Cedida.*