

Sentits

LA MIRADA AJENA

El tiempo cruza Calella

ELENA PITA

Lo tenemos de vuelta, sí, por fin, con sus ampollas y sus raptos de alegría, cal y arena. Se ha hecho de rogar y nos hemos confiado. Protéjanse, viene mandando; no se dejen engañar por la brisa y ni siquiera esa especie de nevoeiro marino que aquí se llama *boira*, creo, y que estos días cubrió de improvisado la costa; no es sino un trampantojo: el sol quema con o sin boina puesta.

Lo había dejado en el cruce de Palafrugell, confiada en haberlo visto todo en el Baix Empordà vertiente costera. Pero una foto en la memoria me regresó a la rotonda: hacia la izquierda el cabo, a la derecha, Calella; y una intuición me acompañó: ¿por qué no conozco Calella? Allá me fui. Y no me defraudó, qué va. Llegué en dirección Sur por el camino del Gran Routard, apenas 20 minutos a paso de domingo desde las barcas de Llafranc y donde el aire da la vuelta se asomó el tiempo, el tiempo de hace años, como bocas ora abiertas, ora cerradas sobre la arena o los galpones que se han respetado a la propiedad privada, que aquí respeta la belleza. Bocas hambrientas, eso me parecieron. Debieron parecerle también a Rosa Esteva cuando se hizo con la terraza esquinera y llamó a su restaurante Tragamar, "es que te lo tragas todo", me decía el otro día. Razón lleva: te tragas la mar toda además de la paella o lo que pidas para acompañar. La mar que es lago monocultivo de bollas naranjas como zanahorias. Imagino en pleno estío el tráfico de navíos que ha de darse en Calella. La playa, ésta, tiene ese aire norteño de toda la vida, pongamos Comillas y sus veranos de jersey y calcetín de seda; sus casas restauradas armónicas o reajustadas después de la desamortización, no la de curas o militares, sino ésta de los paseos marítimos. Imagino, sí, que hace tiempo nadie observaría a los jóvenes jugando la tarde al mus en el porche de la abuela, ocultos entonces por buganvillas y fuentes y balancines: ahora juegan casi impúdicos a la vista del paseante ocasional. Pero guardan armonía, difícil equilibrio. Como esas bocas, decía, que abiertas descubren sus sillas de enea aún, tablas y velas, motores y trebejos de tiempos modernos, también.

Mas continúa el domingo con su paseo y la siguiente encrucijada es una escalera que, a bote pronto, no te atreves a subir, tan privada parece, amalgamada con la casa a la que accede, la casa a la que han sajado el frente: ríos de curiosos fuera y los de dentro ajenos al intrusismo, soportando estoicos el asalto a la intimidad del salón blanco en el ángulo de sobremesa. Son mirados y no miran. La esquina da paso al proscenio, que es la reconstrucción del viejo puerto arenoso: paseo porticado, plaza y adyacentes, emulando la perfección de la costa más francesa, el azul Saint Tropez, por ejemplo. Pero la profusión de terrazas y tiendas a todas horas hablan ya otra lengua, la del comercio, el turismo a troche y moche: concesiones que hay que hacer.

Si ésta fuera mi última columna, Calella sería el lugar a donde me gustaría volver. Pero no pienso volver a la costa ampurdanesa mientras no terminen las obras de su autovía, todo hay que decirlo. Que se aclaren los condos y demás poseedores con el trazado de la ruta y que terminen ya. Mientras no terminen, no vemos de Guixols para aquí.

LLIBRES / GUIES

CUINA MARINERA

QUIM MARQUÉS i MANEL MARQUÉS
EDITORIAL COLUMNA / 15 EUROS / 176 PÀGINES



Després d'entendre's a les mil meravelles a la cuina, en Quim Marqués i en Manel Marqués –obviu qualsevol parentesc– han sabut destriar del seu ampli receptari, aquells plats de peix que ja sigui perquè són imprescindibles d'El Suquet de l'Almirall, ja sigui perquè són relativament fàcils de fer a casa, podien encabir en aquest volum amb sabor a mar i platja. En Quim no s'ha estat de res tan bon punt ha trobat el moment de fer sortir a la llum un llibre en el què portava treballant des de fa mesos. Tant és així que incorpora la recepta de la seva paella amb denominació d'origen Barceloneta. / B. P.

CAMINS DE RONDA. LA TRAVESSA DE LA...

Sergi Lara i Jordi Puig
TRIANGLE POSTALS / 18 EUROS / 244 PÀGINES



Sense perdre la drecera dels camins de ronda, aquesta esplèndida guia s'encamina de Blanes a Collioure en 12 etapes a la recerca de l'essència natural de la Costa Brava, un enclavament turístic que podria semblar perdut. S'encamina per cales, platges i els caps més rocosos d'un litoral agrest i oníric, amb la intenció de retrobar la diversitat del paisatge. Destaquen les variants per excursionistes experimentats, les recomenacions per no perdre's algun complement ideal a l'escapada o les anotacions sobre les poblacions costaneres. L'acompanyament ben maridat de les fotografies de Jordi Puig copsen en l'horitzó de mar i muntanya que forja el camí. / J. R.

LA BOTIGA



QUIQUE GARCÍA

Oli sal. Al desembre de 2006 va sorgir a Barcelona una botiga amb un clar objectiu: dignificar l'oli perquè, segons la seva propietària, la Sandra Stefani, «està maltractat». Potser van ser uns visionaris, potser, tot i que a petita escala, han aportat el seu gra de sorra perquè així sigui. La qüestió és que en els últims anys els lots d'oli s'han guanyat l'estatus de regal excepcional, fins al punt que han acabat amb l'hegemonia del vi com el detall que es porta a un sopar. Presumeixen de tenir 300 varietats d'oli d'oliva extra «de veritat», recalca l'Stefani, i 80 de sal, de molt diversa procedència. A més, ofereixen una àmplia oferta de productes derivats com cosmètica feta amb sal, llibres, estris relacionats, etc. I últimament s'han atrevit amb el vinagre. Una exisitesa pel paladar. / **Travessera de Gràcia, 170, Barcelona.** | M. P. P.

EN LA COPA

Pazo de Señoráns

R. de Paz

Un vino de referencia en una de las mejores añadas que se recuerda en Rías Baixas. Además, el Pazo de Señoráns actualiza su imagen para redondear este blanco elaborado 100% con albariño, la variedad mayoritaria del valle del Salnés (Pontevedra) y una de las blancas con más reputación.

Un vino que viene marcado por su complejidad y amplitud de matices y, en esta cosecha, es determinado por un ciclo vegetativo largo, con grandes contrastes térmicos entre el día y la noche.

El resultado es un vino de gran intensidad aromática, muy frutal, sabroso y persistente y sobre todo muy varietal.

Un vino que recuerda a los antiguos vinos de Rías Baixas, vinos de un terroño específico.

Bodega: Pazo Señoráns.
Tipo: Blanco, 13%
Precio aprox: 12,5€



ENTRE LAS BARRICAS

Vinyes del Terror | DO Tarragona

RYCARDO DE PAZ

La pequeña bodega de la familia Morell está situada en la población de Vila-seca (Tarragona), a escasos dos kilómetros del mar, en una finca que es propiedad de la familia desde hace más de 100 años, aunque el proyecto de elaborar vino lo iniciaron en 1989 y hasta el 2003 no empezaron a vinificar.

La finca, situada al sur del área histórica de Tarragona, en un entorno típicamente mediterráneo de viñedos y olivos, con suelos ricos en silicio formados por sedimentos fósiles y conchas marinas, peculiaridad que influye directamente en el carácter mineral de sus vinos. Cuenta con una extensión de 7 hectáreas, divididas en seis pequeñas parcelas, plantadas principalmente con seleccionados clones de cabernet sauvignon y gar-



INDRETS

Eduard Morell, en la sala de barricas de la bodega, es junto con su padre el responsable de la bodega Vinyes de Terror.

nacha. En 2006 plantaron en una de las parcelas las variedades blancas sauvignon blanc y muscat, para incorporar en la cosecha de este último año un vino blanco, el **Blanc de Terror**, a los tres tintos que elaboran con predominio de variedad cabernet sauvignon.

Entre sus tintos destaca la explosión mineral del **Nus de Terror**, el único de los tintos que incorpora un 28% de garnacha al vino. Tanto el **Terror d'Aubert**, como el **Terror d'Aubert Selección** están elaborados sólo con la variedad francesa y sometidos a largos envejecimientos en roble francés.

En la actualidad, la bodega está construyendo unas nuevas instalaciones anexas a la masía rústica de la finca. Cuando se termine este verano, la bodega dispondrá de unos 475 m² para mejorar y ampliar la producción de sus vinos.