

Plaga de meduses a les receptes de Rusalleda

SANT POL DE MAR – L'alerta per presència de plagues de meduses a la costa catalana encara no s'ha disparat aquest estiu, per sort per als banyistes. Hi ha, però, qui les espera amb ànsies, ja que tot i que és un animal molt molest si un se'l troba al mar, a taula és un condiment ben saborós.

És a partir d'aquesta bèstia marina que la cuinera de Sant Pol de Mar Carme Rusalleda prepara un nou joc culinari amb l'arribada de l'estiu. Quan les primeres meduses arribin a les platges per turmentar els banyistes, els clients del restaurant Sant Pau se les podran menjar com a aperitiu a mode de venjança. Les meduses en amanida o com a coronació d'una bona escalivada són algunes de les sorpreses que prepara. Com les formigues, els cucs o els escarabats, les meduses són en algunes cultures un element bàsic de l'alimentació. Els xinesos, per exemple, se les mengen de forma quotidiana després d'haver descobert les seves propietats curatives. A Occident, en canvi, no són més que un destorb tant per a pescadors com per a banyistes, almenys fins ara.

La cuinera de Sant Pol de Mar Carme Rusalleda – l'única cuinera del món amb cinc estrelles Michelin – va descobrir el vessant gastronòmic de les meduses fa uns cinc anys quan, durant un viatge al Japó, les va poder tastar. "És atractiva per la seva bellesa visual, destaca per la fermesa en la mossegada i té un gust entre una ostra i un *percebe*", relata la cuinera.

Amb l'arribada de les grans plagues de meduses l'estiu del 2006, Rusalleda va pensar a importar meduses asiàtiques (*Rhopilema esculentum*) per oferir-les com a aperitiu al seu restaurant de Sant Pol de Mar. "Era una provocació i també un divertiment", que ha anat repetint any rere any i que ara es proposa tornar a repetir quan arribin noves plagues a les platges.

Els clients del Sant Pau les podran tastar amagades en una pipirrana, una amanida o una escalivada. Rusalleda explica que la medusa no admet cocció, ja que la calor la defaria, i només es pot fer servir per coronar alguns plats freds com aquests, o tebis, com una sopa, una crema o una paella. Quan se serveix "sembla un cristall fet a talls", descriu.

Avui

20.05.2008

378 paraules

Torna indietro

00:00 00:00

Attiva tutti gli aiuti

Attiva l'evidenziazione del testo

Attiva strategie

Attiva aiuti strutturali

Attiva rinvii alla grammatica

Attiva traduzioni

Scarica l'audio di questa lezione

Elisistemi per Eurom © 2012.



Servici Lingüístics

