El **bosc** a la **taula**

Receptes de boscos sostenibles
de la mà dels 20 millors xefs

El bosc a la taula

Receptes de boscos sostenibles de la mà dels 20 millors xefs

Amb receptes d'Ada Parellada, Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Charo Val, l'escola ESHOB, Fina Puigdevall, Eduard Xatruch, Mateu Casañas i Oriol Castro, els Germans Roca, els Germans Torres, Iolanda Bustos, Lluc Crusellas, Neus Faiges, Paco Pérez, Paolo Casagrande, Pere Planagumà, Rafa Martínez, Rafel Muria, Sergi de Meià, Toni Sala i Xavier Pellicer.

El bosc a la taula

Receptes de boscos sostenibles
de la mà dels 20 millors xefs

PEFC Catalunya

Primera edició: juny del 2023

© de la seva recepta: Ada Parellada, Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Charo Val, l'escola ESHOB, Eduard Xatruch, Fina Puigdevall, els Germans Roca, els Germans Torres, Iolanda Bustos, Lluc Crusellas, Mateu Casañas, Neus Faiges, Oriol Castro, Paco Pérez, Paolo Casagrande, Pere Planagumà, Rafa Martínez, Rafel Muria, Sergi de Meià, Toni Sala i Xavier Pellicer
© de les respectives fotografies: Jordi Torra (Jordifoto), Becky Lawton, Pablo García, Mikel Ponce, Joan Pujols Creus, Santi Veiga, Francesc Guillamet, Restaurant Miramar, Carles Allende, Josep Oliva, Teresa Paré, Òscar Sanchez, Ivan Raga, Marta Bacardit, Josep Armenteros, Estoy & Manau, Joan Valera, David Ruano, Flaminia Pelazzi, Ignasi Paredes, Iker Garcia Pascual, Pol Angusto, Adrià Goula, Toni Porras i Joan Faiges
© del pròleg: Martí Boada
© de la present edició: Laertes S.L. de Ediciones, 2023
www.laertes.es

Disseny de la coberta: Júlia Nonell Fernández. PEFC Catalunya
Disseny, edició i maquetació: Júlia Nonell Fernández. PEFC Catalunya
Coordinació del Projecte: Robert Roch i Sunyé. PEFC Catalunya

Correcció: Gemma Garrigosa Alegre

ISBN: 978-84-19676-16-0
Dipòsit legal: B 9777-2023

Imprès a Romanyà Valls

Amb paper certificat

Associació Catalana Promotora de la Certificació Forestal
Creixent en Responsabilitat
PEFC
PEFC/14-44-03

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública i transformació d'aquesta obra només pot ser realitzada amb l'autorització de les persones titulars de la propietat intel·lectual, amb les excepcions previstes per la llei. Dirigeu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, «www.cedro.org») si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra.

Imprès a la UE

Agraïments

Des de PEFC Catalunya volem agrair la participació dels millors xefs de Catalunya els quals, de manera desinteressada, ens han facilitat un recull de receptes que han fet realitat aquest llibre que teniu a les mans: Ada Parellada, Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Charo Val, l'escola ESHOB, Eduard Xatruch, Fina Puigdevall, els Germans Roca, els Germans Torres, Iolanda Bustos, Lluc Crusellas, Mateu Casañas, Neus Faiges, Oriol Castro, Paco Pérez, Paolo Casagrande, Pere Planagumà, Rafa Martínez, Rafel Muria, Sergi de Meià, Toni Sala i Xavier Pellicer.

Agraïm de tot cor la col·laboració de'n Pep Sala, que ens ha facilitat el contacte i algunes receptes dels xefs, obrint-nos el camí i fent-lo una mica més fàcil.

Agraïm al Celler Abadal el seu suport al projecte així com l'impuls a la gestió forestal sostenible de les seves finques.

Tampoc no volem oblidar-nos del gran Martí Boada, que ens ha fet un pròleg meravellós, situant cada plat, cada element, en el seu context dins el bosc.

Donem les gràcies als membres de la nostra associació, així com a la propietat forestal pública i privada el suport i l'impuls mostrat en aquest projecte.

Finalment, agraïm la constància i la fidelitat de les empreses de la transformació de la fusta i del paper per creure en el sistema de certificació PEFC, ja que sense el seu suport no hauria estat possible aquest llibre.

Jordi Torra (Jordifoto)

Què és PEFC?

PEFC *(Program for the Endorsement of Forest Certification)* va sorgir l'any 1999 com una iniciativa voluntària de la propietat forestal europea. L'objectiu de PEFC és assegurar que els boscos del món es gestionin de manera responsable, i que la seva multitud de funcions estiguin protegides per a les generacions presents i futures. Amb aquesta finalitat, compta amb la col·laboració de la propietat i les empreses forestals, que, apostant per la certificació dels seus boscos i indústries, estan garantint la sostenibilitat del sector.

PEFC proporciona el marc per a l'aplicació de normes comunes acordades internacionalment, a tots els seus sistemes de certificació nacionals, i als gestors forestals i empreses de transformació de productes forestals.

Els sistemes de normes de gestió forestal i dels productes forestals es garanteixen gràcies a la validació de terceres parts independents que acrediten i certifiquen el compliment de les normes.

Els productes d'origen forestal (fusta, paper, suro, bolets, resines, essències...) certificats PEFC garanteixen als consumidors que els productes que estan comprant provenen de boscos gestionats de manera sostenible.

PEFC Catalunya

L'Associació Catalana Promotora de la Certificació Forestal, PEFC Catalunya, és una associació privada sense ànim de lucre inscrita en el Registre d'Entitats de Medi Ambient i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya, que compta per al desenvolupament de les seves funcions amb el suport de la Direcció General d'Ecosistemes Forestals i Gestió del Medi, i del Centre de la Propietat Forestal, qui col·labora en l'assistència tècnica.

Va sorgir a Catalunya l'any 2001, promoguda per 19 entitats vinculades al món forestal, integrada per propietaris/àries forestals, indústries de transformació de la fusta i altres sectors com ara: consumidors, entitats conservacionistes, professionals i universitaris.

PEFC Catalunya és membre de PEFC Espanya, que alhora és membre de PEFC Internacional. És una entitat d'acció local però d'abast mundial.

Treballem per protegir el bosc, distingim les empreses compromeses i ho fem pensant en les persones.

Ivan Raga

XI

Lluc Crusellas

Castanya cruixent

Lluc Crusellas va néixer a la comarca d'Osona, a Catalunya, on molt aviat va descobrir que el seu món era la pastisseria. En menys d'una dècada s'ha convertit en el campió de la copa del món de la xocolata: la *World Chocolate Masters*.

Va emprendre la seva carrera com a pastisser als disset anys. Quan encara cursava batxillerat, en Nandu Jubany li va obrir les portes del seu restaurant perquè passés un estiu en la partida per a postres.

El millor moment va aparèixer quan, en 2021, es va proclamar millor xocolater d'Espanya guanyant el *World Chocolate Masters Spain*, i, tan sols un any més tard, en 2022, va aconseguir ser el millor xocolater del món guanyant la final del *World Chocolate Masters* 2022.

Castanya cruixent

INGREDIENTS

Per al cruixent

· 300g de farina d'ametlla
· 300g de mantega
· 300g de farina brisa
· 300g de sucre morè
· 400g de Praliné Heritage
· 50g de mantega de cacau

Per al cremós castanya

· 1kg de puré de castanya
· 400l d'aigua
· 2 beines
· 20 d'instangel

Per al glacejat de xocolata amb llet

· 900g d'almívar tpt
· 600g de glucosa líquida
· 370g de llet condensada
· 15 fulles gelatina
· 400l de xocolata amb llet
· 320 de xocolata negra
· 375 d'Absolu Cristal
· Colorant daurat

Per al caramel untuós

· 300 l de llet
· 30 g de midó
· 300 g de nata
· 25 g de glucosa líquida
· 1 beina de vainilla
· 5 g de sal
· 900 g de sucre
· 100 g de mantega

Per a la mousse castanya

· 300 g de nata
· 1kg de puré de castanya
· 1,5 l de nata semidesnatada
· 300 l de llet
· 50 g de sucre
· 150 g de rovell
· 2 beines de vainilla

ELABORACIÓ

Per al cruixent:

Barregeu tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia, estireu-ho en una safata i coeu-ho a 180 ºC.

Desfeu el Praliné Heritage i la mantega de cacau, barregeu-los amb la galeta anterior picada i dosifiqueu.

Per al cremós de castanya:

Emulsioneu els ingredients amb la túrmix i dosifiqueu.

Per al glacejat de xocolata amb llet:

Porteu a ebullició l'almívar, la glucosa i les fulles de gelatina, i emulsioneu-ho bé amb la resta d'ingredients.

Per al caramel untuós:

Coeu el midó amb la llet, feu un caramel amb el sucre i desgreixeu-lo amb la resta d'ingredients.

Per a la mousse de castanya:

Feu una crema anglesa amb el rovell, la nata, la llet i el sucre. Emulsioneu-ho amb el puré de castanya i amb la nata semimuntada.

Ivan Raga

Aquest llibre va dirigit a tota la societat en general i a totes les persones que tinguin interès en el món gastronòmic: els consumidors, els productors, els recol·lectors, les empreses transformadores i les comercialitzadores de productes d'origen forestal per tal de fer entendre la necessitat de gestionar els boscos de manera sostenible davant dels reptes i amenaces actuals. La situació d'emergència climàtica es fa evident a casa nostra amb el gran risc d'incendis forestals que patim, la situació actual d'aquest ha estat l'objectiu principal del llibre, per tal que sigui una eina de conscienciació mitjançant allò que fem cada dia i que ens agrada molt: menjar.

Els xefs han preparat els plats amb productes del bosc, com ara: la carn de caça, el porc ibèric o la carn de ramaderia extensiva, com també fruits del bosc, com els pinyons, la castanya, els bolets i les tòfones i la mel, tots ells provinents de boscos sostenibles.

Quan anem al restaurant o al mercat a comprar aquests productes fem gestió del paisatge i ajudem a pagesos i a ramaders locals, alhora que promovem les pastures i la gestió sostenible del bosc.

Però no només cal promoure els productes d'origen forestal gastronòmics sinó també fixar-nos en la compra dels envasos, el mobiliari, el paper, mitjançant productes certificats en origen, reciclables, renovables i biodegradables.

PEFC
PEFC/14-44-03
Origen Sostenible

ISBN: 978-84-19676-16-0
LAERTES

El **bosc** a la **taula**