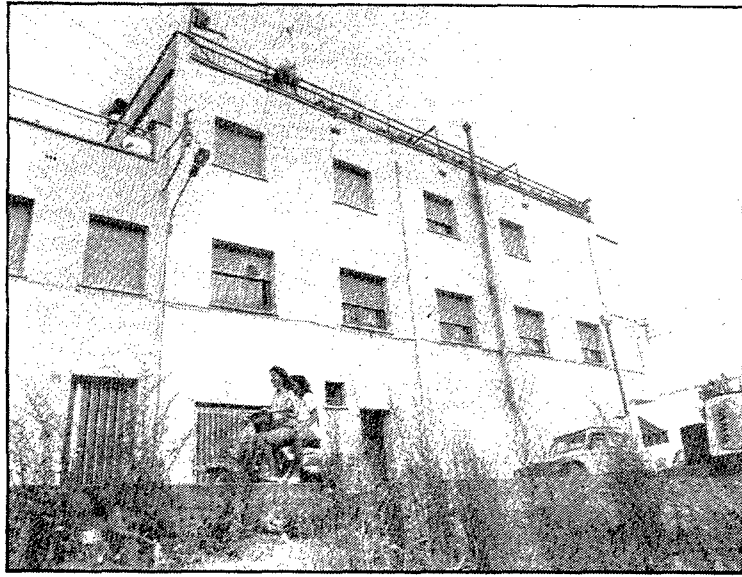


El carrer del Cadí

76

El carrer del Cadí és un cul-de-sac que de moment no té altra finalitat que permetre l'accés a una botiga de làmpades i a la porta lateral que dona directament a l'escala de pujada al menjador del restaurant Can Roca. Parlar d'aquest carrer, doncs, és parlar inevitablement d'aquest popular restaurant, tot i que la porta principal la té per la carretera de Taiàlà.

El carrer té la característica de ser un dels pocs de Taiàlà que no pertanyen a cap dels polígons que han anat formant-se en aquell barri des de fa 25 anys. No pertany ni a Germans Sàbat, ni al polígon Kim, ni al Benet, ni al Fina, ni al grup Josep Maria Prat, ni a la urbanització La Torre. Queda entremig de tots ells, tot i que el veïnatge principal el té com el polígon Kim, que



El restaurant Can Roca —a l'esquerra— i una botiga de llums —en la foto de la

comença al carrer del costat. Quan aquest polígon va redactar el seu propi pla parcial, aprovat el novembre de 1965, van quedar-ne al marge uns terrenys propietat dels hereus d'en Botet

i Sisó, on el mes d'abril de 1967 es va inaugurar el restaurant Can Roca.

Quan es va posar nom als carrers del polígon Kim, en l'època que aquell territori pertanyia al



dreita, al fons— són els únics edificis que hi ha al carrer (Fotos: R Bosch)

municipi de Sant Gregori, també es va posar nom, de passada, al carrer del Cadí, que com els seus veïns va rebre nom de muntanya. El motiu és que a l'aleshores alcalde, Emili Caula, li agradava molt la muntanya —en aquells moments era president del GEiEG— i va voler que els nous carrers del seu municipi portessin noms de cims nevats.

El bateig va fer-se cap a finals de l'any 1970, però mai no va formalitzar-se oficialment, prenent el preceptiu acord de Ple. Als llibres d'actes, que hem repassat full per full, no hi consta. Però quan aquell barri de Sant

Gregori va quedar annexionat a Girona per sentència del Tribunal Suprem, el desembre de 1974, el nom va quedar sancionat oficialment en aprovar l'Ajuntament el nomenclàtor de carrers de la ciutat en què aquest figura va.

La urbanització del tros de carrer que és oberta ha anat lligada a la del polígon Kim. La pavimentació, enllumenat i arribada d'aigua potable són cosa de començaments dels anys vuitanta. El gas encara no hi arriba.

J. Fabre

JUNCA MOBLES

JA ESTEM AL VOSTRE SERVEI

Us oferim l'estil de mobles més adient per a la vostra llar

C/. Major de Salt, 270-272
Tel. 23 01 76
SALT

Guia gastronòmica

Herbes de cuina: el fonoll

El fonoll és una planta que es dona silvestre a Catalunya —per tant, a climes mediterranis— i, encara que ha estat molt utilitzat per a l'alimentació animal (de petit, quan estava a pagès, jo mateix anava cercar-ne per donar-lo als conills), no és tan conegut, a casa nostra, per als usos culinaris.

Això no obstant, almenys en un plat hi era imprescindible la seva presència: parlo de les **Castanyes bullides**, que es menjava com a darrer plat a l'entorn de Tots Sants, i a les quals, juntament amb aigua, s'hi afegia un bon manat de fonoll.

D'Itàlia —on aquesta herba també és cultivada, i on és de consum regular, com a entremès, tallada ben fina, amb tany i un xic de verd i amanit amb oli, sal i pebre, i també com a **contorni** o verdura d'acompanyament— ens ve la següent recepta amb castanyes, que també inclou el fonoll. Són les **Castanyes estofades** d'Erina Gavotti. Es fa un tall a les castanyes, i quan estiguin llestes es fan bullir, treint-los al final de la cocció la pela exterior i la pell. Es migparteixen. En una cassola es fon i es daura mantega, s'hi tiren les castanyes, s'hi dona uns tombs i al

cap d'uns minuts s'hi afegeix llet, sucre, sal i una culleradeta de granes de fonoll. Es deixa coure fins que la llet s'hagi consumit (1 tassa gran per 500 gr. de castanyes).

Del fonoll se n'utilitza l'arrel —la part que es bull, i que es troba com a verdura als mercats europeus—, les fulles per a amanides, peix i xai, i les llavors per a cuina, rebosteria (bunyols per exemple) i fins medicinals, ja que aquesta planta té unes reputades funcions de purificació de l'alè (és bo mastegar-ne, després d'un menjar, branques o llavors), de digestió, sedants i car-

minatives, per la qual cosa forma part de remeis populars per a la digestió, el refredat, l'estómac i, fins i tot, per als lactants.

Com hem dit, és a Itàlia on és més utilitzat i així, cada regió o nacionalitat té la seva recepta amb fonoll. A Sicília i Nàpols és utilitzat en els espaguetis i algun altre plat de pasta. A Sardenya, unes branques fresques de fonoll acompanyen el xai, les mongetes estofades amb porc, etc. A tot Itàlia el fonoll pot acompanyar els **Arrostí** (rostitos) de porc, oca, etc. Però, com he dit, en aquest país el fonoll és consumit sol, com a verdura —en la seva

varietat cultivada—. Hi ha, a part del fonoll amanit i bullit, dues altres receptes ben populars en aquell país: el **Finocchio al burro** (Fonoll a la mantega) i el **Finocchio al gratin** (Fonoll gratinat): es neteja bé el fonoll, llevant-ne la part verda i les primeres fulles; tal·leu-lo a trossets, remulleu-lo amb aigua salada i eixugueu-lo. En una plata d'anar al forn, poseu-hi abundant mantega, col·loqueu-hi els trossets de fonoll, cobriu-ho amb beixamel, cobriu-ho amb formatge ratllat, unes boletes de mantega, i féu-ho gratinar uns 20 minuts.

També es poden utilitzar, en cuina i dolceria, les llavors de fonoll, anisadament perfumades; formen part d'algunes conserves en vinagre, particularment al centre i l'est d'Europa, com els cogombrets, als quals donen un gust lleugerament dolç al qual cal acostumar-se.

El fonoll també es emprat en la cuina occitana i, de retruc, en la francesa, per la qual cosa ja és freqüent, entre nosaltres, la seva presència en alguns plats de peix fresc. En alguns llocs del país veí s'afegeixen branquillons frescos de l'herba a l'aigua de bullir els llegums —mongetes, faves, etc.—, als quals permet una major digestibilitat.

Jaume Fàbrega

RESTAURANT La Bruixa

1. Cuina Casolana
2. Acurat servei
3. Gran varietat en carn i peix

Per a reserves: Tel. 51 14 42
De 9 a 11 matí

HOSTALETS DE LLERS n.º 7

FRUIT DE L'EXPERIÈNCIA ARTESANAL

PASTES SALA CALAF

LA PASTA DE CASA
ESPECIALITAT EN spaghetti, macarrons, fideus, galets, meravella, pistons, conquilles, tallarins

Fàbrica a Calaf - Tel. 869 85 10

Restaurant Els Escuts

Carretera de Girona a St. Feliu km. 21 LLAGOSTERA
Tel. (972) 83 04 50 (Girona)

Dirigit actualment pels mateixos propietaris

TOTS ELS DISSABTES A LA NIT ELS OFEREIX UN SOPAR BALL amb el conjunt **STELS**

El plaer de la taula és de totes les edats, de totes les condicions i de tots els temps

Brillat Sabarin

POSADA DEL FERRER RESTAURANT

Ctra. Bell.lloc Romanyà, km. 0'1
STA. CRISTINA D'ARO