

Del bosc al plat

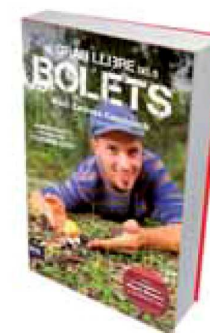
Cada any, quan arriba la tardor, els afeccionats a la natura, a la gastronomia o a ambdues coses simultàniament tenen una cita ineludible amb els bolets, aquests petits habitants del bosc que, dit sigui de passada, estan evolutivament molt més emparentats amb els animals que amb les plantes, malgrat que la seva aparença pugui fer pensar el contrari.

N'hi ha de totes menes i per a tots els gustos, però no sempre són fàcils de trobar, de conèixer –i això és especialment important tenint en compte la presència d'espècies extremament tòxiques– i de cuinar. Per això a

la tardor també arriben les guies naturalístiques centrades en el món micològic.

Enguany en destaca una, per la quantitat, qualitat i utilitat de la informació que conté, i per la seva exquisida edició: *El gran llibre dels bolets*, de Marc Estévez. Estévez, barceloní de naixement però establert de fa anys a pagès, demostra un coneixement excepcional dels boscos i els bolets, el que neix del contacte amb la terra i l'estimació per la natura.

El gran llibre dels bolets ens convida a endinsar-nos en els boscos d'arreu del territori per descobrir els bolets que, gelosament, s'hi amaguen.



**EL GRAN LLIBRE
DELS BOLETS
Marc Estévez**

Editorial: Ara Llibres
Barcelona, 2014

Pàgines: 240

Preu: 21,90 euros

Inclou, primer, la fitxa dels vint bolets més cobejats, amb la seva descripció, el calendari de recollecció, els seus noms populars, una descripció de la vegetació on es troben i senzills consells gastronòmics. També inclou una fotografia i un mapa amb els indrets de Catalunya on és més fàcil de trobar-los.

Després ens ofereix, comarca a comarca, un nombre impressionant de rutes que ens menaran fins a ells. I, finalment, vint-i-quatre exquisides receptes de Miquel Màrquez, el prestigiós xef del restaurant Sala de Berga. Un llibre per llepar-se'n els dits, tant al bosc com a la taula. *