

El mató: fresc, tendre i bo

1 litre de llet i 2 cullerades de suc de llimona dins un cassó. Ho escalfa poc a poc i es separa un sèrum transparent, verdós, d'uns grumolls blanquinosos. Fruit d'aquesta separació neix el mató.

Formatge fresc, fet amb llet de cabra i ara també disponible en versió llet de vaca a qualsevol parada formatgera de mercat.

El mató té un regust subtilment dolç i una textura un tant grumolosa que deixa a la boca una sensació lleugerament resseca i imperceptiblement amarga.

Igual que altres formatges com el ricuit o la ricotta italiana, o el requesón és un formatge neutre, molt versàtil a l'hora de combinar-lo tant amb dolç com amb salat. A l'hora de menjar-lo la combinació tradicional, amb un fil daurat de mel per sobre eleva l'esperit al cel. Avellanes, nous, pinyons, panses, prunes i orellanes fan que et quedis amb les ganes de tastar-lo amb els entrants tot farcint uns ravioli amb espinacs saltats. Tasteu-lo amb amanida de tomàquets i anxoves. Alfàbregues, orengues, farigoles, juliverts i romanins, amb les herbes és diví, i les fruites com maduixes, mangos, préssecs o figues li són íntimes amigues. ALEXIS



La recepta

Pasta fresca farcida de mató i menta

INGREDIENTS (per a 4 peces):

La pasta: 400 gr. de farina, 4 ous mitjans, una punta de sal i aigua

El farcit: Mató, menta (i/o qualsevol herba aromàtica)

El pesto: Un grapat d'alfàbrega, 50 gr. de pinyons, 50 gr. de formatge de cabra o parmesà, 150 ml. d'oli i 1 gra d'all

PREPARACIÓ:

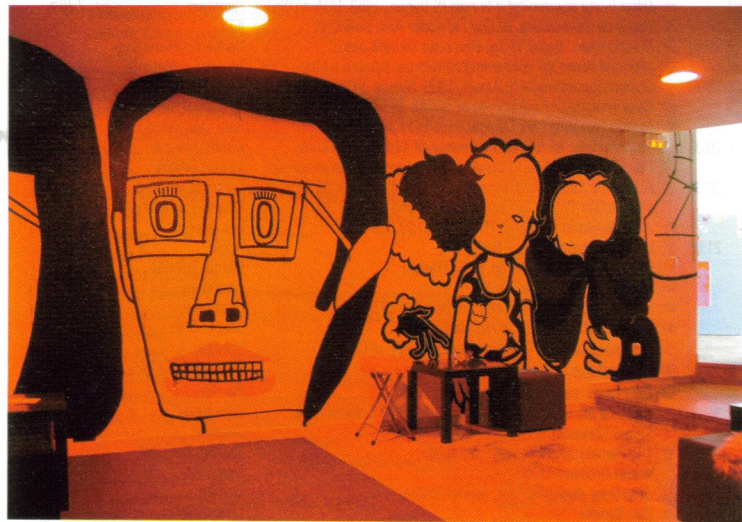
Per fer la pasta, fem un volcà amb la farina i, a l'interior, hi afegim els ous i la sal. Comencem a treballar la pasta i anem afegint aigua en la mesura que la barreja ho requereixi. L'estenem fins que tingui un gruix d'1 o 2 mil·límetres. Amb un motlle, retallem la pasta i en fem quadrats, més aviat grans. Tindrem la previsió de deixar-los sobre una superfície amb farina perquè el mató de vegades és molt líquid i la pasta es desfaria.

Omplim els quadrats amb el mató que prèviament hem barrejat amb les herbes i els donem forma de tortellini. Els courem durant 3 o 4 minuts en funció del gruix de la pasta.

Preparar el pesto no té secret. Es tracta de barrejar tots els ingredients la picadora fins que prengui la textura característica d'aquesta salsa.

RECEPTA DE:

Sasha. Restaurante italiano
Martínez de la Rosa, 7. Tel. 932 185 327



Niu

Almogàvers, 208

Poblenou encara no és *Silicon Valley* i està per veure que mai ho arribi a ser. Mentrestant, al barri, els veïns de tota la vida, les antigues fàbriques, els bars que no inverteixen en disseny i les oficines sense espais diàfans, conviuen amb sales de concerts, despatxos *divins*, lofts minimalistes, i naus autogestionades amb amenaça de desallotjament permanent. En una cantonada del carrer Almogàvers, a tocar de la Rambla del Poblenou, les diverses facetes del barri que existeix i del que està en construcció es concreten en un espai singular: Niu. D'entrada, una galeria

que acull mostres i ven obra seriada d'artistes com TVBOY, Boris Hoppek, Nuno Valerio o Angel de Franganillo. Una botiga que ven des de joguines d'edició limitada com les de *subcutan spoon*, vinils escollits de música electrònica, una selecció de llibres de creació audiovisual, de revistes de disseny, de dvd's de culte, fins a samarretes brodades per Nubius o estampades per Experimental Mambo. Però, a més de galeria i botiga, el local també és un escenari i punt de trobada. Cada tarda de dissabte, per exemple, es porta a terme una sessió de música electrònica

amb projecció de videocreacions. Aquest març, per exemple, s'inaugura amb una sessió de Fibla amb visuals de Metronique. Niu és un espai singular perquè, a la vegada que ven el que es pot trobar galeries com a Iguapop o Mercado, manté un ferm compromís amb la vida del barri, aposta per una programació estable i obre les portes a qui tingui coses a dir i, envoltat de fàbriques i magatzems, tira endavant el projecte amb l'actitud dels anys més combatius del Mau Mau o l'Anite Teatre. www.niubclub.com
JESÚS CARTAÑA