

ALLIOLI DE FRUITES

L'allioli/alioli/aioli és la salsa més minimalista de totes les salses: all, oli i sal. Per això, però, no deixa de ser complicada d'elaborar, ja que no vol errades. Provoca passions, a favor i en contra, per culpa de la pudor/perfum, cosa que, en aquest mateix programa, algú més ja en parla profundament. I, després d'una feinada aixafant alls i d'esforços remenant la mà de morter, fas curt.

Per tot plegat, perquè és difícil de fer l'emulsió (lligar-lo) i perquè no hi ha unanimitat en les virtuts dels seus aromes, sorgeixen altres maneres de fer aioli. Es tracta d'endolcir l'emulsió amb fruites o mel, cosa que fa molt apte l'allioli per a determinades carns a la brasa o de cacera. És el mateix truc que fan els anglosaxons, amb les mermelades per a les carns.

Ara bé, n'hi ha que per allargar i per assegurar una emulsió estable, hi afageixen patata, ou i molla de pa amb vinagre. Els grans especialistes en són molts restaurants i, abans, aquells botiguers que en venien a cullerades; en un mateix poble, un botiguer hi posava patata, un altre, rovell d'ou i un altre, les dues coses.

Per fer allioli de fruites, bàsicament, es faran servir: el codony, que n'és l'estrella, la poma i la pera. Mai de la vida es faran servir en cru, sempre han de ser cuites just perquè quedin toves: bullides, escalivades o al forn. Totes tres poden anar bullides (i no cal que sigui amb aigua) o al vapor, però la pera no pot anar ni al forn ni al caliu. En canvi, la millor manera de fer el codony és escalivat i al forn; fins i tot, hi ha qui fa l'allioli amb una part o tots els alls escalivats, cosa que ja exigeix tot un altre article o debat, igual que ho exigeix l'origen històric i les variants geogràfiques d'aquesta salsa. Per exemple, l'allioli que proposa *Larousse gastronomique* està fet amb una cabessa d'all escalivada al forn durant vint minuts; perquè la plantejo?, doncs perquè és del xef de Ceret Didier Banyols, l'únic restaurador de cuina catalana que hi ha a l'Estat Francès i que té dues estrelles Michelin.

Del que es fa amb poma, conec l'allioli de Nadal, tal com el fa la família Puigcercós de Ripoll, que el fan durar totes les festes nadalenques. A més dels ingredients, tradicionals, hi posen pa torrat mullat amb vi dolç, galetes, pomes del país, sucre i ous.

Els alliolis de fruites es fan com el normal, però s'hi pot posar algun all més perquè l'aroma no en quedi excessivament diluït. Per a distrets: les fruites han de ser pelades i desgranades, ja que l'aioli final ha de ser una pomada. Els puristes aixafen els alls salats en un morter fins a tenir una pasta ben fina i, després, hi afageixen la fruita, la mel o la tomata (escalivada o sense) i ho barregen. Un cop està tot ben barrejat, hi comencen a tirar l'oli. Els moderns ho barregen tot en un pot de picadora elèctrica; la velocitat i la fruita ja se'n cuiden que no quedi res deslligat.



Morter