

L'ALL DE LES MIL VIRTUTS

La mitològica deesa de la terra Cíbele no permetia l'entrada al seu temple als qui menjaven alls.

En el bateig d'Enric IV de França varen fregar un all pels seus llavis i unes gotes de vi de Jurançon per tal de transmetre-li força, energia i llarga vida.

Tot i que l'all ha format part de la farmacopea popular des de fa milers anys, el seu olor repugna a molta gent i en definitiva el seu consum es veu frenat per aquesta raó

Virtuts medicinals:

L'all ha estat reconegut universalment per les seves virtuts terapèutiques. Químics i metges des d'Hipòcrates fins a temps moderns, els científics han fet esment de les diverses qualitats d'aquesta planta: propietats bactericides, antifòngic, estimulant cardíac, etc... Fins i tot hi ha la cura dels alls per a purificar la sang, a base d'una dosi diària d'all amb aiguardent, però cal dir que no té massa rigor científic i metges i sanadors asseguruen que no serveix per gaire res.

Virtuts culinàries:

L'all forma part de moltes receptes tradicionals com les sopes, picades, llonganisses, xoriços, truites d'all o també d'all tendres, brandada de bacallà, etc...

També es pot fer servir l'all a la cuina per perfumar l'oli, es poden confitar, coure al caliu, participar en plats de peix al forn i rostits de carn.

Ara que s'han posat de moda els pans amb diferents sabors, podem degustar el "pa d'all" del qual hi ha una dita popular: "Raïm i pa d'all al pagès fan plat gran".

L'all originari de l'Àsia Central es conrea en molts llocs tot i que a prop hi ha el del Pla de l'Estany, i una mica més lluny la zona de Pedroñeras o la de Lautrec a França.

De totes maneres l'allioli, motiu de la festa és encara una de les preparacions més populars i representatives de les costums alimentàries de la Mediterrània.

Jaume Font
Director de Girona Gastronòmica