

Aquest és el secret dels millors brunyols de l'Empordà

La pastisseria Quer, guanyadora del premi “El Millor Brunyol de l'Empordà” del Fòrum Gastronòmic de Figueres, explica a Diari de Girona els trucs per elaborar un brunyol de premi

“No hi ha discussió, el més important per a nosaltres és la pell de la llimona”. No qualsevol llimona val, ha de ser collida de l'hort i de temporada. Aquesta és una de les claus que ha fet mereixedora la pastisseria Quer al premi “El Millor Brunyol de l'Empordà” d'aquest any, concedit en la segona edició del Fòrum Gastronòmic de Figueres. Quer és un negoci familiar amb més d'un segle de vida, fundat el 1879, amb establiments al Port de la Selva i Cadaqués. Eduard Quer, un dels propietaris juntament amb el seu germà Sergi, atribueix el premi a la seva besàvia, qui ja cuinava la recepta original que s'ha guanyat el cor del jurat. El que sí que ha canviat, és clar, és la matèria primera, explica Eduard Quer, perquè “abans tot era de granja, però la recepta bàsica és la mateixa, és molt senzilla”. “Molt senzilla, però ben feta”, remarca el propietari. Farina de qualitat i de proximitat, ous, sucre, matèria grassa, matafaluga (anís verd), una bona quantitat de massa mare, força aigua i una mica de canyella, i el més important, la pell de la llimona de l'hort i recollida a l'època de maduració. “Aquest ingredient li atribueix aromes més enllà de l'anís, i el cítric talla el gust greixós de l'oli que farà que quedi un sabor més lleuger”. Això donarà un gust d'aquells que perduren al paladar, perquè la pell de la llimona es tritura en trossos iguals a mig gra d'arròs. “Es nota el punt cítric a la boca i és el que marca la diferència”. Amb aquests ingredients fan la massa del brunyols (o bunyols), que deixen almenys dos dies en repòs a la nevera. El descans fa que tots els aromes s'integrin i s'uneixin. Passat el temps indicat, de la massa compactada en separen boles grosses d'uns cinc a set quilos, tallades a mides de daus grossos, que posen en safates i deixen fermentar. Segueix un pas molt crític: “Si queda poc fermentat, el brunyol serà molt compacte, i si queda massa fermentat, xuclarà molt d'oli i sortirà molt oliós”. La pastisseria Quer fa servir un oli d'oliva suau, de pinyolada, “suau sobretot perquè el protagonista és el brunyol, no l'oli”. El deixen escalfar al voltant dels 180 graus i mentre fan el forat al mig de la bola perquè es pugui coure homogèniament, evitant que quedi cru per dins. El fregeixen d'una banda i de l'altra, el posen sobre una safata que escorri l'oli i quan encara és calent, l'ensucren. Ja està a punt per tastar-lo. Un altre aspecte imprescindible a l'hora d'elaborar el dolç, segons el pastisser Quer, és comptar amb “uns bons aromatitzants naturals i de la millor qualitat”. També cal considerar que la farina sigui de proximitat, bona i neta, sense millorants, perquè si no, “no podrà sostenir tota la càrrega de matèria grassa, sucres i tot el que li posem. Si la farina no és bona, no serà un bon bunyol”. Amb tot això, Quer torna a la importància de tractar amb una llimona de bona qualitat: “Quan és l'època d'anar a collir llimones, n'agafo, en guardo la pell, les segello bé i les guardo en congelació perquè d'aquesta manera se'n conserven tots els aromes. Si no n'és l'època, no s'obté una llimona de qualitat. A l'estiu, molts cítrics venen d'Amèrica Llatina, els recullen verds i els porten aquí; quan arriben, són grocs, però els cítrics no maduren fora de l'arbre. Així, no s'obté ni una quarta part dels aromes que s'obtenen si els agafes quan ja són madurs a l'arbre”. Després del reconeixement al Fòrum Gastronòmic de Figueres, “hem quadruplicat la venda de bunyols”, apunta Quer. Molts dels amants de la pastisseria s'han desplaçat expressament fins als establiments de Quer del Port de la Selva i Cadaqués a la recerca dels bunyols guanyadors i felicitar-los pel premi. Empreses, bars i restaurants també han anat a trobar el local per endur-se'n un bon grapat i celebrar-ho amb companys i clients. El gran “boom” de vendes, però, ha estat a la mateixa parada del Fòrum, on des de l'organització els van cedir un espai per a la venda dels seus brunyols. “El resultat ha sigut excepcional, gent de tota la comarca ha vingut a buscar-ne perquè sabien que allà ens trobarien durant el cap de setmana”, s'emociona Eduard Quer. A una distància de més de mitja hora de Figueres, els pastissers van fer cinc viatges del Fòrum a la pastisseria per anar a buscar més brunyols. “El dissabte vam haver de tancar dues hores abans de l'hora perquè vam gastar totes les existències i també la massa que havíem preparat els dies anteriors”.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/10/14/aquest-secret-dels-millors-brunyols-122419097.html>