

7 crispetes per a 7 films musicals

Si sou amants del setè art i us agraden les crispetes, seguiu llegint

Jaume Biarnés de la Fundació Alícia ens proposa set receptes per amanir i maridar les crispetes amb set grans pel·lícules musicals. Com al gran musical *Set núvies per a set germans*, on uns rústics llenyataires buscaven parella, aquí teniu set amaniments perquè les vostres crispetes no se sentin tan soles i perquè pugueu degustar una bona sessió de cinema com cal. Amb bon gust.

Seven Brides for Seven Brothers (1954)

Amb crispetes amb salsa barbacoa

Entretinguda pel·lícula del genial Stanley Donen (1924) amb música de **Gene de Paul i Saul Chaplin**. Potser no destaca ni per la música ni pel guió, però en conjunt té tots els ingredients d'aquest gènere musical tan típicament nord-americà. Per a aquest ensucrat romanç de l'oest amb camises de coloraines, cabanes fumejants i paisatges muntanyencs, us recomanaria fer unes crispetes amb salsa barbacoa. Més ianqui impossible!

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=N7OJs10y5t0>

Compreu una bona salsa barbacoa (o feu-la vosaltres mateixos), esteneu les crispetes sobre una placa de forn, poseu-hi un parell de cullerades de salsa barbacoa i remeneu-ho bé fins que s'escampi per tot arreu. Després poseu les crispetes al forn suau (120° aproximadament) fins que la salsa perdi la humitat i quedi enganxada a les crispetes. Us han de quedar amb un lleuger color vermellós, una mica enganxifoses i amb el sabor característic de la salsa barbacoa.

The Godfather (1972)

Amb crispetes amb oli d'oliva, parmesà i orenga

Diuen que un jove Francis Ford Coppola va entomar aquest film de la Paramount com un encàrrec per guanyar diners, que li permetrien fer les pel·lícules que realment volia fer. La història està basada en la novel·la de l'escriptor Mario Puzo, que renegava d'aquesta perquè només l'havia escrit per guanyar diners. Beneïts encàrrecs! Sembla mentida que d'un producte aparentment sense ànima en pugui sortir una de les millors pel·lícules de tots els temps. Sembla que els astres es van alinear, a més, amb la participació d'un inspiradíssim **Nino Rota**, l'artífex de la banda sonora de les grans obres mestres de Fellini o Visconti.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=1aV9X2d-f5g>

Poseu les crispetes calentes en un bol, amaniu-les amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra i empoleu-les amb força orenga seca. Finalment ratlleu-hi un bon formatge parmesà per sobre i remeneu-les bé. Si els doneu un cop de calor al microones fareu que el formatge es fongui una mica i s'enganxi millor. Unes crispetes dignes d'un Corleone.

The Cook, the Thief, his Wife and her Lover (1989)

Amb crispetes amb foie gras

El compositor **Michael Nyman** sempre m'ha resultat un xic massa estrident i pesat. Tot i això, cal reconèixer que la seva col·laboració amb el brillant cineasta Peter Greenaway ha donat moments gloriosos de la història del cinema. Aquesta pel·lícula sense anar més lluny és per a mi una de les grans obres mestres del setè art. Crua i indigesta, això sí, com gairebé totes les del director britànic.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=nXLRdeYFHss>

Per no posar-nos desagradables ?vegeu la pel·lícula primer? podríem agafar un bon *foie d'ànec Mi-cuit*, tallar-lo a trossets com faria el personatge Richard Borst ?el cuiner? i fondre'l sobre les crispetes en un bol amb un toc de microones. Remeneu-ho tot amb una cullera i llestos. Que ens embrutarem les mans menjant-les? Així és el cinema de Greenaway... Tingueu tovallons a mà.

Toy Story (1995)

Amb crispetes merengades

Aquesta pel·lícula va significar un abans i un després al cinema d'animació. L'equip de John Lasseter va fer història obrint la llauna dels llargmetratges digitals, ja que la història de Pixar és la de l'evolució de les pel·lícules ?de dibuixos' en majúscules. A més de la gran qualitat tècnica i d'un argument impecable, la pel·lícula té la música del compositor **Randy Newman**, que aconsegueix algunes tonades inoblidables com l'encertada i enganxosa "You've Got a Friend in Me".

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=LKTU4AarZ7A>

Empolvoreu les crispetes amb sucre glacé abundant, un polsim de canyella molta, i ratlleu-hi una llimona fresca per sobre amb l'ajuda d'un ratllador fi. Prepareu-vos per a una tarda ben entretinguda amb els més petits de la casa gaudint de la pel·li i d'aquestes ?crispetes merengades'. Ah, també podeu amagar algunes gominols entremig de les crispetes per provocar alguna dolça sorpresa...

Le fabuleux destin d'Amélie Poulain (2001)

Amb crispetes a les fines herbes

Aquesta delícia del francès Jean-Pierre Jeunet va esdevenir una icona des del mateix moment de l'estrena. És una pel·lícula fàcil, divertida i sensible. Però sobretot és una pel·lícula parisenca. Molt parisenca! Rodada gairebé íntegrament a Montmartre, de fet, feta a l'apartament del pianista francès Eric le Sage ?a qui van llogar casa seva per al film?. Ara bé, el seu enorme èxit comercial és degut en part al fet que la cinta té una arma secreta infal·lible: la música de Yann Tiersen, potser el més conegut dels minimalistes francesos i de ben segur el més copiat arran de la banda sonora d'aquest film.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=D5GEnjOr1iU>

Compreu un manat de cibulet fresc i piqueu-lo el més fi que pugueu amb l'ajuda d'un ganivet ben esmolat. Foneu una cullerada generosa de mantega al microones o a la paella i aboqueu-la sobre les crispetes en un bol. Remeneu-ho bé i afegiu-hi el cibulet de manera que amb la mantega s'enganxi una mica a les crispetes. Si teniu altres herbes fresques com julivert o anet, també les podeu afegir. Acabeu-ho amb un toc de pebre negre. París a les vostres crispetes!

Rogue One: A Star Wars Story (2016)

Amb crispetes dolces amb Petazetas

La Guerra de les Galàxies és la saga cinematogràfica més influent de tots els temps. Ja van tres generacions de fans incondicionals i sembla que la cosa, lluny d'amainar, va *in crescendo*. Aquesta franquícia creada per Georges Lucas fa gairebé 40 anys deu molt del seu èxit al talent del músic **John Williams**. S'ha parlat molt de la capacitat de **Williams** per fer excelsos refregits simfònics. Però a aquestes altures el seu talent és innegable, així com la seva habilitat per captar l'essència dramàtica dels guions que se li presenten. La música de la pel·lícula amb els seus popularíssims leitmotifs ja forma part de la cultura popular occidental bàsica.

Video: http://www.youtube.com/watch?v=T_Mr2XfpADo

De tota manera aprofitem aquestes línies per subratllar l'excel·lent treball que ha fet el multipremiat **Michael Giacchino** (1967) a la darrera entrega de la saga, *Rogue One*. **Giacchino** és compositor de bandes sonores de cinema però també d'alguns dels videojocs amb més èxit dels darrers anys. Compreu crispets de sucre ?de les de colors?, poseu-les en una plata de forn i escalfeu-les a temperatura suau fins que noteu que el sucre es torna una mica enganxós. Afegiu-hi dos sobres de Petazetas per sobre i remeneu perquè s'adhereixin al sucre lleugerament. Deixeu-les refredar una mica i ja us les podeu menjar i sentir com us esclaten a la boca!

Det Sjunde Inseglet (1957)

Amb crispets trufades

A l'època medieval les tòfones no eren gaire consumides perquè es considerava que el que creixia sota terra era fruit del diable. A més, es refusaven els aliments negres ja que se'ls relacionava sempre amb la mort. Avui en dia la tòfona negra és un bé escàs, misteriós i preuat. Per als iniciats és un dels plaers més subtils i excelsos de la cuina. Ratlleu-ne una mica sobre les vostres crispets salades. El just per donar-hi aroma. Serviu-vos una copa d'un gran reserva, el millor que pugueu aconseguir. No és la música, és Bergman. Xxt.... Bon profit!

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=rEZL8gSj1no>