

Josep M. Rovira i Valls

## L'all de Belltall

L'all de Belltall és de cabeça petita i pla per la part de sota; és de grill vermell i de pell blanca. Per la terra i pels pagesos que en tenen cura, per la seva acurada presentació i pel seu gust suau i delicat podem situar-lo entre les joies gastronòmiques de Catalunya.



L'all de Belltall és extraordinàriament fi i saborós. És un all de categoria, passa suau com aquell que no vol fer nosa, però deixa un gust intens i delicat. És un all noble, educat i molt distingit. Però, per què?

El de Belltall és un all de secà, conreat a uns 800 metres en una terra de contrastos climàtics amb temperatures molt extremes: és àrida i tòrrida a l'estiu, i freda i gèlida a l'hivern. Per força que aquest caràcter agressiu del clima ha d'influir a la terra i, d'aquesta, als seus fruits. Per tant, l'all de Belltall deu la seva elegància i finor al constant maltractament ambiental a què està sotmès. Vet-ho aquí.

La seva presentació acostuma a ser en forcs o en manats. Els forcs, molt atractius a la vista i d'una certa



Tot a punt per a la preparació dels manats i dels forcs d'all de Belltall. Fotografia: Agrupació de productors d'All de Belltall.

complexitat, són unes trenes atapeïdes d'alls i lligades amb gran mestria, amb tires de sègol, fent servir les mateixes fulles de l'all. Els forcs grans contenen una quantitat semblant de cabeces, siguin grans, mitjanes o petites, aproximadament de 25 parells d'alls en dues cames unides per un extrem. Actualment, es fan forcs més petits, que es venen en manats o en malles.

La imatge dels alls de Belltall que tinc fixada a la memòria, la recordo des de la perspectiva que em donava el privilegi d'anar dalt del camió de casa, una visió força diferent si la comparem amb la que tenim quan anem a peu pla o des de dalt d'un cotxe. El camió et situa a gairebé dos metres sobre el terra, més amunt encara que anar muntat a cavall. Les coses es veuen sensiblement diferents.

En travessar el poble de Belltall, per la carretera que va de Montblanc a Tàrraga, em cridaven l'atenció els portals d'algunes cases, oberts de bat a bat, exhibint els forcs d'alls que tenien a la venda. Algunes vegades, en ple estiu, et podries trobar les dones enforcant davant la porta de casa, la qual cosa encara feia més atractiva l'ocasió d'aturar-se. Ho fèiem a cal Feliuet, com ara, a dinar o simplement a prendre cafè. Tot i que a casa també en fèiem, cada any compràvem un parell de forcs d'alls de Belltall, perquè s'aguantaven tot l'any.

*A la cuina de ca la padrina, hi havia una petita cambra que feia de rebost. A la dreta, penjat de la paret hi havia un curiós armari. Estava format per tres portes: cada una estava feta amb un bastiment de fusta al qual se li clavava una tela metàl·lica finíssima. La idea és que l'aire circules lliurement pels tres costats, evitant que ho fessin els insectes. Les portes s'obrien totes de bat a bat, mercès a un enginyós mecanisme de frontisses que permetia posar o treure'n el contingut, sense remenar el que ja hi havia dins.*

*A la mateixa banda on hi havia l'armari hi havia tres claus de ganxo dels quals penjaven un forc d'alls, o potser dos; un manat de bitxos, i un altre forc, aquest de cebes, una mica més matusser. De l'armari en penjava un fil d'empalomar amb un petit ganivet lligat a l'extrem que es feia servir, habitualment, per tallar una cabeça d'alls, un bitxo o una ceba. Al costat, damunt d'una petita post de fusta que feia de taula, hi havia una olla baixa, de terrissa de la Selva del Camp, per tant, plana del cul, on desaven alguns alls, bitxos, cebes, o altres peces escadusseres que havien caigut a terra. ■*

### Per a més informació:

Agrupació de productors d'All de Belltall  
<http://alldebelltall.cat> - [alldebelltall@tinet.cat](mailto:alldebelltall@tinet.cat)

Ajuntament de Passanant i Belltall  
Telèfon: 977 89 27 00

<http://www.passanantibelltall.cat>  
[administracio@passanantibelltall.cat](mailto:administracio@passanantibelltall.cat)

## L'ALL DE BELLTALL



Manats i forcs d'alls de Belltall, exposats a la Festa de l'All de Belltall.

### El procés:

Es planten de novembre a desembre. A la primavera s'escogulen. S'arrenquen al juny. S'assequen, s'enforquen i es posen a la venda.

**La Festa de l'All de Belltall es fa el primer dissabte d'agost.**

### Vocabulari de l'all de Belltall:

**Cabeça:** el bulb que conté els grills.

**Grill:** quan es tracta d'all, cada una de les porcions en què està dividida una cabeça.

**Cogul o cugul:** és com una mena de cua que treuen els alls tendres quan van a florir. Són molt tendres i hom se les menja simplement passades per la paella amb una mica d'oli. Tenen un gust d'all finíssim i delicat. És gairebé una menja de luxe.

**Escogular:** arrencar o treure els cuguls (no confondre amb treure la cogula del blat sembrat)

**Sègol:** és una planta gramínia semblant al blat que fa una canya de més d'un metre, amb fulles planes i primes.

**Forc:** trena d'alls o de cebes composta de dues cames unides per un extrem.

**Enforçar:** fer forcs d'alls, de cebes.

Font: Diccionari Català Valencià Balear



**Portell**  
Vins i Caves

[cavaportell@covisal.es](mailto:cavaportell@covisal.es) - [www.cava-portell.com](http://www.cava-portell.com)

Portell Brut Nature    Portell Rosat Trepat    Portell Reserva Vintage



VINÍCOLA DE SARRAL, SCCL

AGROBOTIGA de SARRAL. Av. de la Conca, 33 - 43424 SARRAL - Tel. + 34 977 890 031 • AGROBOTIGA de MONTBLANC. Muralla Sta. Teclà, 54 - 43400 MONTBLANC - Tel. 977 863 206