

Gastronomia Setmanal

REVISTA GASTRONÒMICA DIGITAL

16 de març de 2011



Maridatges entre la lectura i el vi a Vins i Licors Grau

El passat dia 10 de març a la sala de tast de Vins i Licors Grau, va tenir el lloc l'activitat: "Vinoteca; maridatges entre la lectura i el vi" organitzat pel Grup de Lectura de la Biblioteca de Palafrugell segons idea original de l'escriptor Miquel Martín.

El projecte neix arran d'un article del mateix autor al Diari de Girona el novembre del 2010.

La sessió va durar aproximadament una hora i va constar del tast de diferents vins explicats per Jordi Grau, enòleg de Vins i Licors Grau. Seguidament, Olga Cercós, actriu, va llegir els textos que parlen directa o indirectament del vi tastat i per últim, Martín explicà la connexió entre la lectura triada i el vi tastat. Tot plegat un maridatge innovador i poc corrent que va ser seguit amb entusiasme pels assistents.

Impressionar als convidats amb Cuina Artesana

Un total de 22 alumnes han assistit recentment a la sessió de cuina per impressionar als convidats. La jornada va tenir lloc a l'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó de Girona i va ser impartida pel xef de Cuina Artesana, Cesc Fernández. Les dimensions de l'aula van fer tancar la llista d'inscripcions al curs fa unes setmanes, és per això que l'organització té previst impartir-ne una segona sessió properament.

El cuiner va ensenyar receptes fàcils de fer a casa però que no deixen indiferent als convidats, una cuina senzilla però impressionista per utilitzar en les grans ocasions. Alguns dels plats que es van elaborar durant la jornada van ser el tàrtar de gamba amb gaspatxo de poma i

cogombre; el xai lletó amb espinacs a la catalana; la crema bicolor de carbassa i carbassó; el farcelllet de verdures amb paper d'arròs; o el flam d'espinacs, pastanaga i pebrot, entre d'altres.

Cesc Fernández té un llarg currículum com a professional de la restauració, formant part de l'equip del Casino Castell de Peralada, dirigint el restaurant del Centre Lúdic Termal Magma, entre d'altres. A més ha estat professor en diversos centres com l'Aula de Cuina de l'Alt Empordà o l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar. Actualment dirigeix l'empresa de plats per emportar Cuina Artesana, situada a la Plaça Sant Pere de Girona.



Últims dies de la Setmana Gastronòmica gironina

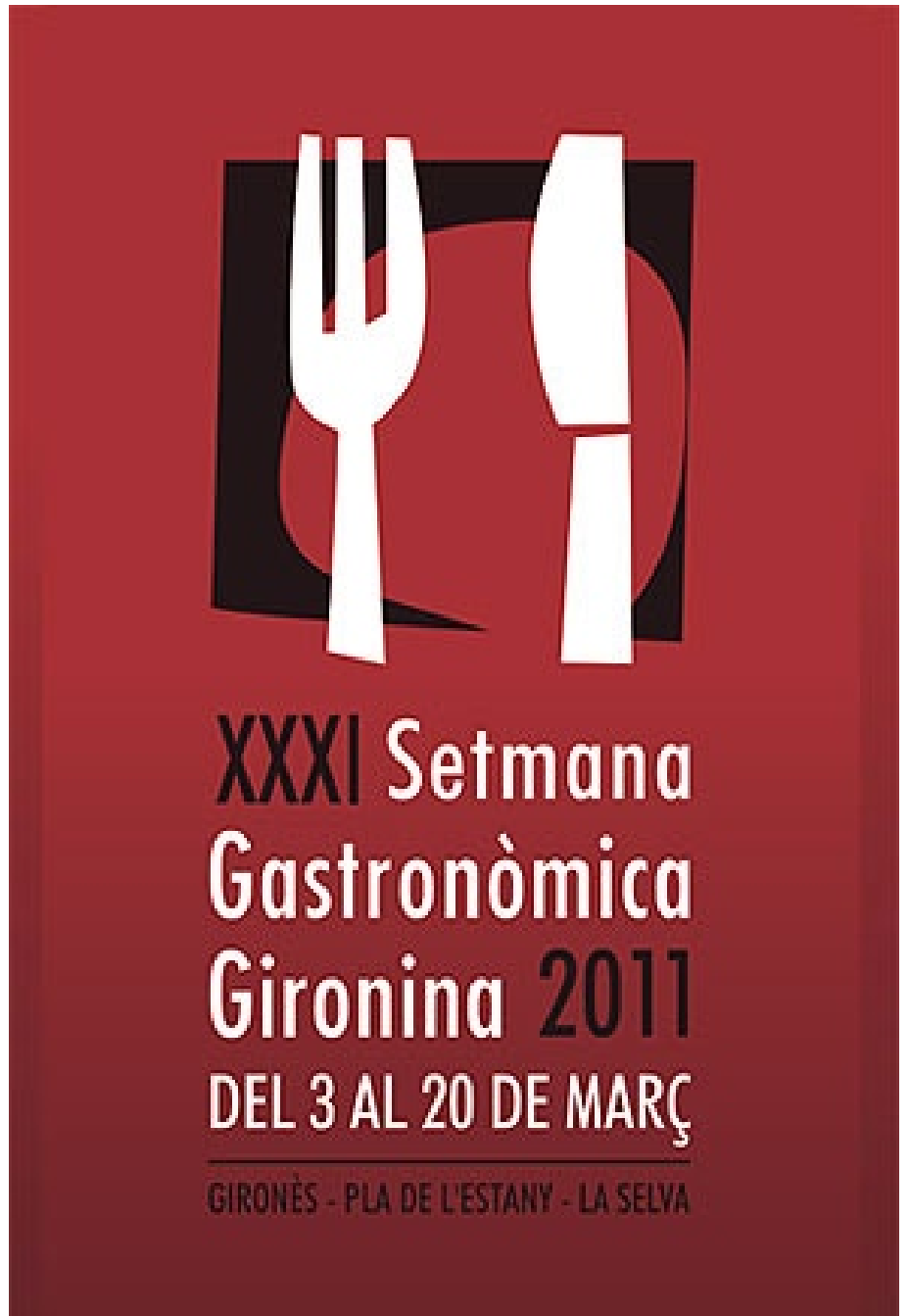
La 31^a Setmana Gastronòmica Gironina posarà el punt i final aquest diumenge dia 20 dia fins el qual encara es poden visitar algun dels on 38 restaurants de la ciutat de Girona i de la seva àrea urbana que elaboren menús especials maridats, amb la col·laboració dels vins del celler Empordàlia, les caves Mont-Ferrant i cervesa Damm Inèdit, seguint la línia de col·laboració amb empreses catalanes i de les comarques gironines.

Durant les jornades es poden degustar menús per tots els paladars, gustos i butxaques, ja que els menús tenen uns preus que oscil·len entre els 27 i els 210 euros, segons cada establiment.

Pel que fa al total de restaurants participants, cal destacar que entre els són 38 que hi ha en total, sis hi prenen part per primera vegada aquest any. Son l'Occi, l'Hostatgeria dels Àngels, l'Hotel NH Girona, la Llotja de Sils, München i Sa Clova.

Geogràficament, dels 38 participants, 26 són ubicats dins la ciutat de Girona, en un percentatge creixent en els darrers anys, i 3 pertanyen a la Selva Interior. Per primera vegada en diversos anys, no participa cap restaurant del Pla de l'Estany. L'objectiu pel que fa als menús servits es situa vora els 5.000, intentant mantenir xifres similars a les dels darrers tres anys.

Els restaurants participants són els següents: Albereda, Alemanys 3, Amaranta, Boira, Cal Ros, Can Xiquet, Divinum, Draps, Duc de l'Obac, El Burg, El Celler de Can Roca, El Ginjoler, El Museu del Vi, El Pati Verd, Els Ocells Perduts, Hostatgeria dels Àngels, Hotel NH



Girona, Hotel Fornells Park, La Brasa Grillada, La Calèndula, La Llotja de Sils, La Marquina, La Riba, L'Aliança d'Anglès, L'Alqueria, Maràngels, Mas Batlle Paradís, Mas Canyet, Mas Casilda, Mas Roure, Massana, Mimolet, München, Numun, Occi, Quimera, Sa Clova i Vilanova.

Una seixantena de restaurants acrediten l'aposta Km0

Un total de seixanta cuiners de cinquanta-nou restaurants espanyols que es distingeixen per la seva aposta pels productes locals i per la defensa de la biodiversitat estan inclosos en el llistat de restaurants Km 0 per a aquest any. Una bona part d'ells van acudir personalment a recollir el distintiu a Girona de mans del destacat cuiner català mundialment conegut.

Els restauradors inclosos en aquest llistat –que pot consultar-se en la web d'Slow Food Espanya www.slowfood.es– estan promoguts a través del Convivium d'Slow Food més proper una vegada que apliquen els criteris que s'exigeixen per a incorporar-los: han d'adquirir directament a tres productors, com a mínim, que es trobin en un ràdio de 100 quilòmetres

del restaurant i en la carta ha d'incloure's almenys cinc plats considerats Km 0. Un plat d'aquestes característiques ha de contar amb un 40 % d'ingredients adquirits als productors propers i el 60 % restant han de ser ecològics o que estiguin inclosos de l'Arca del Gust d'Slow Food.

Slow Food és un moviment originat a Itàlia en 1989 que intenta oposar-se a la uniformitat derivada del sistema de vida modern, la idea central és que els productes han de ser bons nets i justs. Slow Food està present en cent cinquanta països, entre ells Espanya on repartits per les comunitats espanyoles intenten mantenir viva la flama de nombrosos productes agroalimentaris i animen a un consum més raonable i proper.

