

Gastronomia Setmanal

REVISTA GASTRONÒMICA DIGITAL

14 d'abril de 2010

Peix
de Roca



Begur convoca el Concurs de dibuix i pintura i el de cuina popular de la campanya del peix de roca

L'àrea de promoció econòmica i turisme de l'ajuntament de Begur ha convocat el tercer concurs de dibuix i pintura i el tercer concurs de cuina popular, ambdós actes emmarcats dins la campanya gastronòmica del peix de roca.

Pel que fa al concurs de dibuix i pintura la temàtica és el peix de roca. El guanyador o guanyadora serà obsequiat amb una nit d'hotel per a dues persones, amb sopar inclòs. Els artistes que vulguin optar al premi han de presentar l'obra degudament emmarcada i amb una o dues anelles, segons sigui convenient, a la part posterior, amb un diàmetre interior d'1 cm. No hi haurà de constar el nom de l'autor, paral·lelament s'haurà d'omplir un formulari amb les dades de contacte de l'autor i es podran presentar fins el dijous dia 19 d'abril. L'acte de lliurament de premis tindrà lloc el dissabte 24 d'abril, a 2/4 d'1 del migdia, a la sala de plens de l'ajuntament, coincidint amb l'acte de presentació de la Campanya Gastronòmica del peix de roca. El jurat estarà format per persones vinculades al món artístic.

D'altra banda, el 3r concurs de cuina popular, tindrà

lloc el 15 de maig a la plaça de la vila, a partir de les 12 del migdia. El guanyador o guanyadora serà obsequiat amb un sopar per a 2 persones i amb una placa commemorativa que donarà un cuiner de renom del municipi. El plat cuinat ha de tenir com a ingredient principal el peix de roca i ha d'estar elaborat per a 4 racions. El plat s'ha de cuinar a casa i s'haurà de portar fet a la plaça de la Vila on hi haurà el jurat qui decidirà allí el plat guanyador d'entre tots els participants. Els participants hauran de portar les receptes escrites i aquestes es podran utilitzar l'any següent per tal d'elaborar un receptari típic del Peix de Roca popular. El jurat estarà format per persones vinculades al món gastronòmic. Per a més informació podeu consultar el web: www.begur.cat

D'altra banda, també hi ha convocat el II concurs de cartells Fira d'indians. L'objecte d'aquest concurs és la realització d'un cartell popular representatiu de la VII Fira d'Indians que se celebrarà a Begur, els dies 3, 4 i 5 de setembre de 2010 i que enguany estarà centrada en l'Havanera. El cartell guanyador rebrà un premi de 500€. Per a més informació podeu consultar el web: www.firaindians.com.

El “Vailet 2009” del Celler Espelt, escollit Vi Blanc del Centenari de la Cambra de Comerç de Girona

El jurat, format per enòlegs, sommeliers i membres de la comissió del Centenari de la Cambra es va reunir a la D.O. Empordà el dia 10 de març per escollir per concurs, d'entre 13 vins candidats el vi blanc que ostentarà el distintiu 1er Premi Vi del Centenari de la Cambra de Comerç de Girona”, i el logotip del centenari.

El vi “Vailet” presentat per Espelt Viticultors de Vilajuïga va ser el guanyador. Es tracta d'un vi elaborat amb les varietats de garnatxa blanca i macabeu plantades en sols franc argilosos sobre granets. El Vailet 2009 és un vi de color grog pàl·lid. En nas es troben aromes molts nets de pinya, poma i altres fruites blanques madures. Es tracta d'un vi amb una entrada molt suau en boca, molt equilibrat: potent i fresc alhora amb un postgust agradable i subtil.

Espelt Viticultors és un celler jove, amb més de 250 Ha, i va ser fundat a Vilajuïga l'any 2000. Pionera a l'Empordà amb temes de viticultura, Espelt va crear junt amb l'INCAVI el primer camp experimental a la DO Empordà que ha ajudat a la

transformació de la vinya en aquesta zona. Espelt Viticultors elabora unes 500.000 ampolles i exporta a uns 20 països. L'exportació supera el 50% de la producció. Espelt va rebre el premi a la Exportació de la Cambra de Girona i està entre les 200 empreses més dinàmiques de l'Economia Catalana segons la Generalitat de Catalunya.

El Centenari de la Cambra ha comptat amb l'assessorament d'una comissió formada per personal de la Cambra, empresaris, gent del món de la cultura i altres professionals que ens han ajudat a anar configurant la nostra programació. Hem volgut que el Centenari faci present els valors empresarials: l'esforç, el treball en equip, la innovació, el talent, l'agorament, l'esperit emprenedor...

S'ha volgut impulsar una commemoració amb valor afegit. Una commemoració que deixi coses, que porti coneixements. Les activitats previstes s'aniran anunciant al llarg de la commemoració, que es perllongarà des de la primavera d'aquest any fins a la de l'any 2011.



X Jornades Gastronòmiques de l'Arròs a Lloret de Mar

De l'1 al 31 de maig de 2010, l'Associació de Bars i Restaurants de Lloret, el Gremi d'Hostaleria de Lloret i Lloret Turisme, organitzen les X Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, que seran presentades oficialment el proper divendres dia 30 d'abril.

Aquesta iniciativa gastronòmica, amb el patrocini de Vins i Caves Castell de Peralada i del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, compta amb la participació dels més destacats Restaurants i Hotels de Lloret de Mar.



Segona edició de "Vins de Tramuntana"

La DO Empordà portarà a terme el proper 19 d'abril la segona edició de la jornada professional de vins de la Denominació d'Origen Empordà que tindrà lloc al Mas Marroch de Girona. En els darrers anys la marca ha fet un gran esforç per millorar la qualitat dels vins de la DO que representen les terres de l'Alt i el Baix Empordà. La millora dels vins ha suposat la reconversió de moltes vinyes, l'aplicació de noves tècniques de conreu, el desenvolupament de noves línies de recerca lligades a la vinya i sobretot la transformació i creació de cellers i cooperatives en centres altament competitius per a l'elaboració de vi.

És amb l'ànim de fer pedagogia dels vins de la DO Empordà que l'any passat es van iniciar aquestes

jornades, que enguany comptaran amb una conferència a càrrec del Jordi Bort, president de l'Associació de Sommeliers de Catalunya, la participació de Marcel Gorgori com a conductor de l'acte i la col·laboració del Josep Roca, sumiller del restaurant el Cellar de Can Roca.



Èxit de participació a la primera sessió del Petit Xef solidari

Un total de 22 nens i nenes van participar a la primera sessió del Petit Xef solidari que imparteix el cuiner Cesc Fernández a l'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó.

A la primera sessió del curs, que va tenir lloc el passat dissabte 10 d'abril, els nens i nenes van aprendre a fer creps de verdures amb salsa de tomata. El cuiner va ensenyar als alumnes com s'elabora la pasta de la crep i la salsa de tomata. A continuació es va fer una barreja de diferents verdures tallades ben petites i es van farcir les creps.

La propera sessió del curs serà el

dissabte vinent dia 17 d'abril, on els nens i nenes aprendran a fer lioneses de verdures. Els tallers, destinat a infants i joves d'entre 5 i 12 anys tenen un cost de 5 euros i una durada d'una hora i mitja cadascun, de 11 a 12:30.

Cesc Fernández és el xef i propietari de l'empresa de plats per emportar Cuina Artesana, situada a la plaça Sant Pere 11 de Girona (al peu de la pujada de Montjuïc). El curs, que porta per nom Divertim-nos amb les verdures i que finalitzarà el proper dissabte dia 17 d'abril, destinarà els beneficis a AFNE (Associació de Famílies de Nens i Nenes d'Etiòpia).



Enric Vigas, president de la Confederació Europea del Suro

Enric Vigas va ser nomenat president de Celiège per unanimitat el passat 25 de març a Sta. Maria de Lamas (Portugal) durant la reunió del Consell d'Administració, després de 21 anys al capdavant de l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya (AECORK).

La Confederació Europea del Suro (Celiège) es va fundar el 1987 i representa a tota la cadena de valor de la indústria del suro europea. Pel que fa als països que la formen, cadascun està representat per la seva patronal nacional i centres i laboratoris d'investigació: França, Alemanya, Regne Unit, Itàlia, Portugal, Espanya.

Enric Vigas, ha representat a AECORK dins la Confederació des de la seva creació, aportant el valor, la qualitat i la veu del sector surer català a nivell europeu. Amb la voluntat de seguir amb aquesta línia, Vigas, enceta una nova etapa al capdavant de la Celiège afirmant: "es prioritzarà sobretot el treball de Lobby a Brussel·les, la comunicació i la millora de la qualitat del producte i les garanties del sector".

L'actual presidència de Celiège comença el seu mandat amb un pla de treball que durarà dos anys i que pretén entre d'altres: implementar

una nova versió del Systecode (sistema de qualitat del propi sector), promoure la investigació estratègica per al sector, continuar amb la tasca de Lobby a Brussel·les davant les institucions europees per tal que s'aprobi legislació favorable com, per l'exemple, l'etiquetatge del vins on hi figurei un distintiu que identifiqui els vins taps amb suro o la modificació de la legislació de vi orgànic per tal de donar preferència al tap de suro, com també, trobar aliances claus amb diversos sectors. Destaca, per la seva novetat, el treball conjunt amb Retecork (Xarxa Europea de Territoris Surers) com a nou membre de Celiège i la consolidació d'un departament de comunicació dins la Celiège que reforçarà la promoció i presència del suro a nivell mundial.

En l'actualitat, el sector surer a nivell europeu compta amb unes 1.000 empreses que ocupen a 100.000 treballadors i facturen al voltant d'uns 2 bilions d'euros anuals. El 86% de la producció mundial de suro, equivalent a unes 250.000 tones de matèria primera, provenen d'Europa, principal localització d'aquests boscos mediterranis. D'aquesta extracció de suro s'elaboren al voltant de 14 bilions de taps anuals, que representen el 70% de la facturació global del sector i que es comercialitzen a totes les zones vitivinícoles del món.



Visita al celler *lavinyeta

El Restaurant Empòrium de Castelló d'Empúries ha previst una sortida amb berenar-sopar inclòs al celler *la vinyeta de Mollet de Peralada, on els participants podran fer una visita al celler i a la vinya a l'hora que també podran fer un tast directe de bóta i

l'esmentat berenar-sopar amb els vins del celler. La data escollida per la sortida és el dissabte dia 17 d'abril a dos quarts de quatre de la tarda i per participar-hi cal fer la reserva prèvia a través dels telèfons 972 25 05 93 o 616 31 75 81.