

Fira del Batre a Llagostera

Diversos restaurants de la localitat participen en una campanya gastronòmica relacionada amb la festa popular

LLAGOSTERA | DDG

Llagostera organitza durant aquests dies la campanya gastronòmica de la Cuina del Batre. Entre els plats que podran degustar els visitants hi ha l'Amanida del segar i batre, espaguetis de blat i sèpia amb salsa de pop, milfulls de cogombre i iogurt, cua de bou a la cassola amb rovellons, peix del dia a la brasa de carbó, rap al forn amb picada, muselina suau i patates panadera o amanida de pernil d'ànec amb parmesà. Són algunes de les receptes que configuren els menús de la Cuina del Batre, unes jornades que estan organitzades per l'Ajuntament de Llagostera i l'Associació de Restaurants del municipi.

La campanya va començar el cap de setmana passat i hi participen set restaurants de Llagostera, com són Els Tinars, Ca la Maria, Can Cassoles, Cal Degollat, El Carril, Panedes i Ca l'Artau. Els preus dels menús oscil·len entre els 22 i els 80 euros. La campanya s'allargarà fins aquest diumenge, quan se celebra a Llagostera Fira del Batre que enguany arriba a la seva sisena edició.

Al llarg de l'any, al municipi es duen a terme fins a quatre campanyes gastronòmiques per tal de promoure la gastronomia i la cultura culinària. D'una banda, hi ha la Cuina dels Manaies, amb plats d'inspiració romana emmarcada dins la programació de Setmana Santa i del Mercat Romà. Al maig i al juny, hi ha les jornades de cuina de Festa Major, amb receptes tradicional catalanes.

La Cuina del Bolet és un altre dels cicles que es fan, on els principals protagonistes dels menús durant els mesos d'octubre i novembre són els rovellons, les gírgoles o els pinatells. La Cuina del Batre, per la seva banda, es basa en plats tradicionals catalans d'estiu, i finalitza amb la celebració de Fira del Batre.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/07/23/llagostera-acull-nova-edicio-jornades/627390.html?utm_source=rss