

# 10.000 persones visiten la ira del Bolet a Llagostera

La mostra ha estat apadrinada pel prestigiós cuiner Joan Roca del Cellar de Can Roca



10.000 persones visiten la ira del Bolet a Llagostera

LLAGOSTERA | ACN

Unes 10.000 persones han visitat la 11a edició de la Fira del Bolet de Llagostera (Gironès). Durant tot el dia, unes 100 parades han omplert les places i els carrers del nucli antic d'aquesta població

amb activitats, demostracions d'oficis i exposicions. Aquesta fira és pionera a la zona i se sustenta en la gran tradició boletaire arrelada durant segles en aquesta zona situada entre les Gavarres i l'Ardenya. La mostra va néixer l'any 2003 i ha assolit el seu objectiu principal, "situar-se com una fira anual que promociona el municipi", ha assegurat el regidor de Promoció Local, Ramon Soler. Per completar l'oferta gastronòmica, els restaurants del poble oferiran menús amb bolets fins al 3 de novembre.

Des de les deu del matí, milers de persones han passat pel nucli antic de Llagostera per degustar alguns els millors bolets de la temporada. Rossinyols, pinetells, rovellons o trompetes de la mort han encisat a veïns, visitants i alcaldes de municipis propers com Tossa de Mar, Riudellots de la Selva o Campllong. La Fira del Bolet està organitzada des de l'Àrea de Promoció Local de l'Ajuntament de Llagostera i compta amb la col·laboració de bona part de les entitats del municipi com Unió de Botiguers, el Casal, el Casino, el Grup Excursionista Bell-Maatí o l'Associació de Restaurants.

Aquesta iniciativa, pionera a la zona, va néixer l'any 2003 amb la vocació d'instaurar-se com una fira anual que projectés el municipi i la comarca del Gironès cap a l'exterior. "Aquest objectiu s'ha assolit veient el gran nombre de visitants que cada any passen per la fira", ha assegurat el regidor de Promoció Local de Llagostera, Ramon Soler.

Per completar l'oferta gastronòmica, fins al 3 de novembre, els vuit restaurants del municipi celebraran les jornades gastronòmiques de la Cuina del Bolet on oferiran diversos menús amb aquest ingredient com a producte estrella com per exemple botifarra pinyorena amb pinetells, capaccio d'ous de reig amb foie, croquetes de bolets o crema de carbassa amb bolets. Els preus oscil·len entre els 21 i els 70 euros.

Enguany, com a novetat, el prestigiós cuiner Joan Roca del premiat restaurant el Cellar de Can Roca ha estat el padri d'aquesta fira.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/10/11/llagostera-ofereix-tastets-girona-presentar/638637.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/10/11/llagostera-ofereix-tastets-girona-presentar/638637.html?utm_source=rss)