

## LA TEMPORADA DE BOLETS

## la crònica

## «Made in Switzerland»

DANI VILÀ / Llagostera  
 ● Ara resulta que en un país on em pensava que només s'hi feien relloctges i exquisides xocolates, també s'hi fan bolets. Així ho confirmava ahir el venedor d'una de les parades de la Festa del Bolet de Llagostera en assegurar que la seva mercaderia procedia de Suïssa.

En una altra parada, admetien el mal inici de temporada amb un laconic «no, no, de Llagostera no ho són pas aquests bolets», una sentència que acompanyaven amb un somriure irònic. Com marca el decàleg del bon boletaire, la mateixa venedora va evitar ubicar amb exactitud on havien trobat aquells exemplars amb un inexacte «dels Pirineus». La impuntualitat dels bolets als boscos de casa nostra semblava quedar desmentida per parades plenes de caixes de bolets de tot tipus. Els preus, que oscil·laven entre els 20 i els 30 euros dels apreciats i saborosos rovellons o pinetells, mostraven l'escassetat d'aquest producte a aquestes altures de la temporada.

Els experts menjadors asseguren que els bolets procedents de



Una de les parades de bolets, ahir, al centre de Llagostera. / D.V.

l'Europa central i de l'est són molt menys gustosos que els que es fan en contrades gironines,

però la poca devoció que en aquests països hi ha per aquest aliment n'ha propiciat la impor-

tació cap a les nostres viles. Com tocava per aquesta cita, els visitants a la festa de Llagostera sortien com bolets des de qualsevol dels carrers del nucli antic i es van superar totes les expectatives dels organitzadors. Els càlculs parlen que unes 10.000 persones van fer una passejada pel centenar d'expositors de la fira, mostrant la passió que desperta aquest producte, sobretot, després de l'èxit televisiu del programa dedicat al món boletaire.

Mirant no es percep la qualitat del bolet i, per això, unes 600 persones van degustar el menú dedicat a aquest aliment de tardor. Les 150 puntaires de la trobada a la plaça del Castell, els espectacles amb àligues, les visites al campanar i una exposició micològica van completar aquesta trobada boletaire. Un desproporcionat bolet de la Mercè Tibau li va servir per guanyar el premi al bolet més gros, a banda d'endur-se el guardó a la diversitat.

Això sí, a partir d'ara quan em mengi un bolet estaré temptat de mirar sota el barret per veure si hi trobo la inscripció *Made in Switzerland*.

## Cuina del bolet a Santa Cristina

ALBERT VILAR  
 Santa Cristina d'Aro

● Nou restaurants de Santa Cristina d'Aro participen en la campanya gastronòmica de la cuina del bolet, que promou l'Ajuntament. La campanya, que comença el 20 d'octubre i acaba el 30 de novembre, s'ha concebut com un element per afavorir la desestacionalització i impulsar un model de qualitat. Per afavorir la qualitat en la campanya, l'Ajuntament deixa en les mans dels restauradors participants la proposta de menú i el preu, encara que hi ha un mínim marcat. Els restaurants participants són Mas Calvet, Les Panolles, Romanya, Les Gavarres, Font Picant, Can Sureda, marisqueria Les Graelles, Mas Tapiolas i Rosamar. Els restauradors pensen presentar la campanya el primer dia, 20 d'octubre, amb una degustació dels diferents plats a la plaça de mossèn Baldiri Reixach entre les onze del matí i les dues de la tarda.

## McLaren MP4-22 Radiocontrol

Escala 1:12

A piles

(A partir de 5 anys.

Piles incloses 5AA+4AA)



Per  
**39** €

**HIPERCOR**

**HIPERMILLOR**

Oferta vàlida del 13 al 31 d'octubre de 2007