

Fidelitat als aliments de la terra

La Mostra Gastronòmica de la Garrotxa celebra a Les Cols d'Olot el trentè aniversari
Homenatge als restaurants més fidels



Els aperitius de la Mostra Gastronòmica de la Garrotxa es van fer a peu dret per facilitar el contacte entre participants i restauradors. Foto: J.C.

La fidelitat té premi. Els restauradors de la Cuina Volcànica han sabut ser fidels als productes del territori que han estat tradicionals a les cuines i plats del sector i de les cases particulars de la Garrotxa. Els han reinterpretat i encara ho fan, però amb la terra com a referent. Ahir al restaurant Les Cols d'Olot es va fer la trentena edició de la Mostra Gastronòmica de la Garrotxa i les persones que hi van assistir van poder tornar a comprovar que aquesta fidelitat està intacta. L'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, organitzadora d'aquest acte, va premiar una altra mena de fidelitat, la dels restaurants Can Xel, de Sa Cot de Santa Pau, i L'Hostalet, dels Hostalets d'en Bas, per no haver faltat mai a cap de les edicions de la mostra.

I, situats a l'esfera dels agraïments, l'entitat va repartir els guardons Volcanet. El d'or va ser per a l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau, el distintiu de qualitat territorial dels quals està a punt d'obtenir el vistiplau de la Unió Europea, i el d'argent, per a

Gràfiques Garrotxa, un dels col·laboradors fidels.

Guardons a part, la teca va ser la verdadera protagonista de la mostra. La farina de blat de moro –el farro–, els naps negres, els bolets, la carn de porc, els fesols, les patates i molts altres ingredients van ser interpretats pels dotze restaurants que hi van participar. El menú va ser una mostra clara de la fidelitat als productes del territori. El plat central, per exemple, va ser un platillo amb ànec, costelló de porc, cansalada i pilotilles. Abans, un consomé trufat de benvinguda, onze aperitius, i de postres, una sara. Tot plegat es va acabar amb cafès, ratafia Russet i barra de gintònics. L'oferta, doncs, va ser molt variada: fesols amb botifarra negra, carbassa i pernil; brandada de bacallà amb serrat d'ovella i torrades de fajol, picadillo de vedella de la Garrotxa amb rossinyols... I tot lligat amb una excel·lent música d'orquestrina i el marc del restaurant Les Cols, encara més excel·lent.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 25-10-2014 Pàgina 57

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/789267-fidelitat-als-aliments-de-la-terra.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mexSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mexSocietat&utm_campaign=rss