

# Els formatges artesans de la Garrotxa, protagonistes del 'Cuina' del febrer

La revista visita les propostes per a totes les butxaques dels xefs catalans més prestigiosos

La publicació entrevista el cuiner Jean-Louis Neichel



La revista Cuina continua recurrent, durant el mes de febrer, les comarques catalanes per conèixer de primera mà els productes més destacats i la gent que els elabora. En aquest número, la publicació se centra en la Garrotxa i, concretament, en els formatges de Mas Farró, Mas Claperol i Montagut de la mà de Salvador Garcia-Arbós i les receptes de Pep Nogué.

Un altre producte genuïnament català, la botifarra, ocupa un espai destacat a la publicació. Jaume Fàbrega en repassa totes les varietats, des de la baldana d'arròs de l'Ebre fins a la botifarra catalana, passant, és clar, per la botifarra d'ou, protagonista indiscutible del Dijous Gras al nostre país.

Catalunya s'ha fet, des de fa anys, un nom en el panorama gastronòmic internacional gràcies, en part, als restaurants que han estat distingits amb estrelles Michelin. Els darrers anys, aquests restaurants han posat en marxa diverses propostes culinàries a l'abast de totes les butxaques.

Cuina ha volgut recollir aquest fenomen en les seves pàgines amb la visita a locals com ara el Roca Bar, dels germans Roca, el Bitxarracu, de Víctor Quintillà, i el Matisbar, dels germans Martínez, per descobrir les propostes d'aquests xefs estrellats adaptades a totes les butxaques, sense renunciar a la qualitat i la capacitat de sorprendre'ns.

La revista també es fa ressò del tancament, aquest mes, del restaurant Neichel, un dels emblemàtics de l'alta cuina catalans. Per acomiadar-lo com cal, Cuina publica una entrevista amb Jean-Louis Neichel, que ha estat un dels principals impulsors de la nouvelle cuisine a Barcelona.

Ara que ja som en plena temporada de calçots, la revista aprofita per visitar Castellnou de Seana, a la comarca del Pla d'Urgell, per comprar-hi calçots cuits, fa un dinar a Can Boneta i descobreix el punt de trobada dels vins catalans al Born, a Barcelona.

El número de febrer de Cuina surt, com sempre, amb les pàgines carregades de continguts útils per ajudar el lector a descobrir el bo i millor de la gastronomia del país.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 02-02-2015 Pàgina 27

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/818691-els-formatges-artesans-de-la-garrotxa-protagonistes-del-lcuina-del-febrecer.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=nacional&utm\\_source=rss&utm\\_medium=nacional&utm\\_campaign=rss&f=El+Punt+Avui](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/818691-els-formatges-artesans-de-la-garrotxa-protagonistes-del-lcuina-del-febrecer.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui)