

Pirineus Digital, 18/11/24

La proximitat i la creativitat tornen a marcar la Mostra de Cuina Popular amb Naps de Cerdanya a Ger

Les mestresses de casa han donat el seu toc particular a la trobada presentant una trentena de plats



Taules plenes al Poliesportiu de Ger en la 33a Mostra de Cuina Popular amb Naps de Cerdanya. / J.F.D.

J.F.D. (Ger).- La 33a Mostra de Cuina Popular amb Naps de Cerdanya ha reunit a Ger aquest diumenge més de mig miler de persones que han participat d'aquesta festa gastronòmica. Com ja és habitual, la trobada ha comptat amb el dinar a càrrec de l'entitat Cuina Pirinenca de Cerdanya, que s'ha servit als 520 comensals que han omplert totes les places disponibles. El toc creatiu l'han aportat les mestresses de casa, que han elaborat una trentena de plats amb nap que els assistents han pogut tastar després de l'àpat principal.



Crema de naps amb vieira i trompetes de la mort, a càrrec dels xefs de Cuina Pirinenca de Cerdanya. / J.F.D.

Crema de fredolics amb naps, truita de naps i moniato, bull de cap amb naps, púding de tonyina amb naps o cuixes de tiró amb naps i peres. Aquestes han estat algunes de les elaboracions de les participants, la gran majoria dones però també algun home.

L'alcalde de Ger, Alfons Casamajó, ha destacat el component de proximitat que té la mostra, tant pel que fa al producte com a la procedència del públic, que ve d'arreu de la comarca. També ha donat valor a la contribució a la innovació que fan les mestresses de casa, ja que sovint els plats que formen part del menú abans els havien presentat elles en edicions anteriors.



Dones participants a la mostra amb els seus plats. / J.F.D.

L'esdeveniment es va començar a celebrar l'any 1991 i des d'aleshores ha servit per donar a conèixer i potenciar aquest producte autòcton i de temporada, que avui s'ha fet un lloc a les cartes de molts restaurants locals.