Autoservei de truites al carrer

Mercagirona va celebrar ahir a la Rambla la segona edició d'un taller de truites
L'objectiu és promocionar els productes gironins i el consum saludable de fruites i hortalisses
Es van fer gairebé 500 truites



Dones preparant-se les seves truites, ahir a la Rambla
Foto: LLU S SERRAT.

Espàrrecs, carbassó, patata, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, poma, pinya, plàtan, maduixa, gerds, mora i aranyons. Eren els ingredients que els molts vianants que passaven ahir a la tarda per la Rambla de Girona podien triar per fer-se una truita al seu gust de manera totalment gratuïta. L'associació d'empresaris majoristes de fruites i verdures Mercagirona hi celebrava ahir la segona edició de l'Entruita't, un original taller de truites al carrer que té un funcionament semblant al d'un autoservei. Primer, s'agafava el bol amb l'ou i s'hi afegia o bé sal o bé sucre; després, s'hi posaven els ingredients que es volgués, es batia i un mateix s'ho coïa en un dels tres fogons que hi havia. Al final de taula, s'hi podia afegir, com a acompanyament, a més d'una llesca de pa, salses com ara l'allioli i el romesco, si s'havia optat per una truita salada, o bé alguna confitura si s'havia preferit una truita dolça. Això sí, tot el procediment es podia fer, si es volia, amb l'assessorament del cuiner i gastrònom Pep Nogué. El que despertava més curiositat, és clar, era el fet de poder fer una truita amb fruita.

L'objectiu de l'Entruita't és promocionar el consum saludable de fruites i hortalisses i també els productes gironins. No només totes les fruites i verdures eren de Mercagirona, sinó que tota la resta que hi havia a la taula també eren productes d'aquí. Per exemple, els ous eren de Can Sidera, de Sant Martí de Llémena, i les paelles eren Castey, de Riudellots.

Al llarg de les quatre hores que va durar l'Entruita't –des de les 5 de la tarda fins a les 9 del vespre–, es van fer a l'envelat instal·lat al final de la Rambla un total de 477 truites. Això són gairebé dues truites per minut. Déu n'hi do. Es va aconseguir, així, superar de llarg la gran fita ja assolida l'any passat, quan en la primera edició se'n van fer 404.

I és que les cues de cuiners aficionats per fer-se la seva truita personalitzada van ser ahir una constant durant tota la tarda. No cal dir que el centre de Girona un dissabte a la tarda de mitjan desembre –poc abans de les festes de Nadal– és un niu de gent amunt i avall, i qui no sap fer una truita? A més d'adults, també hi participaven bastants nens –sovint assessorat pels pares– per a qui era un taller més, amb el menjar com a premi. Si hi afegim que la proposta es va fer entre l'hora de berenar i la de sopar i recordem que era gratuïta, s'explica encara més l'èxit. De fet, no només els vianants no pagaven per la truita, sinó que a més podien omplir una butlleta per participar en el sorteig d'un lot de fruites i verdures de Mercagirona. Qui guanyi podrà seguir fent originals truites a casa.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 15-12-2013 Pàgina 8

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/701632-autoservei-de-truites-al-carrer.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss