Un producte humil que vol sensibilitat

El xef Pep Nogué reivindica la incorporació de la poma de Girona en les receptes dels restaurants

---

“La poma és un producte humil del qual cal sentir-se orgullós i cal tractar-la amb la mateixa sensibilitat amb què tractem el caviar”, va expressar ahir el xef i divulgador gastronòmic Pep Nogué en l’acte de la collita de Poma de Girona. Nogué, que durant tretze anys va treballar al Celler de Can Roca i que actualment és el director de programa del Culinary Institut of Barcelona, va afegir-hi que la poma té molt de recorregut i que “no s’acaba després de collir-la”. “Hi ha mil maneres de cuinar-la”, va afirmar. En un diàleg amb Frigola, Nogué va destacar que un dels valors a destacar de la Poma de Girona és que es tracta d’un producte de proximitat que, segons la seva opinió, requereix de més promoció en els mercats. “La gent jove torna a tenir tirada a anar als mercats i cal aprofitar-ho(...) La independència també es comprar productes catalans i fer cuina catalana”, va dir. Pel que fa als restauradors, anima el sector a introduir-los en les receptes. “Si ens ho creiem, això no té aturador”, hi va afegir. El conegut xef va cloure la seva intervenció assegurant que si a partir d’avui tot els gironins mengen diàriament una poma a l’octubre s’hauran acabat.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 21-08-2018 Pàgina 19

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1453075-un-producte-humil-que-vol-sensibilitat.html