La Cerdanya tasta un menú de naps

Unes 700 persones participen a la 12a Mostra Gastronbmica de Ger

MARTA PICH
Ger

Prop de 700 persones van degustar ahir a Ger els diferents plats elaborats amb naps que catorze restauradors de la comarca i una vintena de mestresses de casa del poble van presentar a la 12a Mostra Gastronbmica amb Naps de la Cerdanya. Entre els plats presentats a la mostra, s'hi podien trobar des de tiró, peus de porc, pollastre, cua de bou, conill, mandonguilles, isard, ànec, fricandó, tripa, tall rod6 i, fins i tot, panellets, tots elaborats amb naps de la Cerdanya. En total es calcula que per a l'elaboració de tots aquests plats es van gastar uns 140 quilos de naps. Perb a banda d'aquesta gran varietat de guisats, i com s'ha anat fent cada any, també es va cuinar una gran paella d'arros per a tots els comensals. Tot i que la paella es va servir a 2/4 de 3 de la tarda, els cuiners ja van començar a elaborar-la a quarts de deu del matf. Per cuinar aquesta monumental paella, que incloïa deu quilos de naps, es van necessitar vint-i-dos quilos de conill, cinquanta quilos de costella, trenta quilos de pollastre, quinze quilos de salsitxa, vint quilos de ceba, vint-i-quatre quilos de tomàquet, deu quilos de pebrots i vuitanta quilos d'arròs.

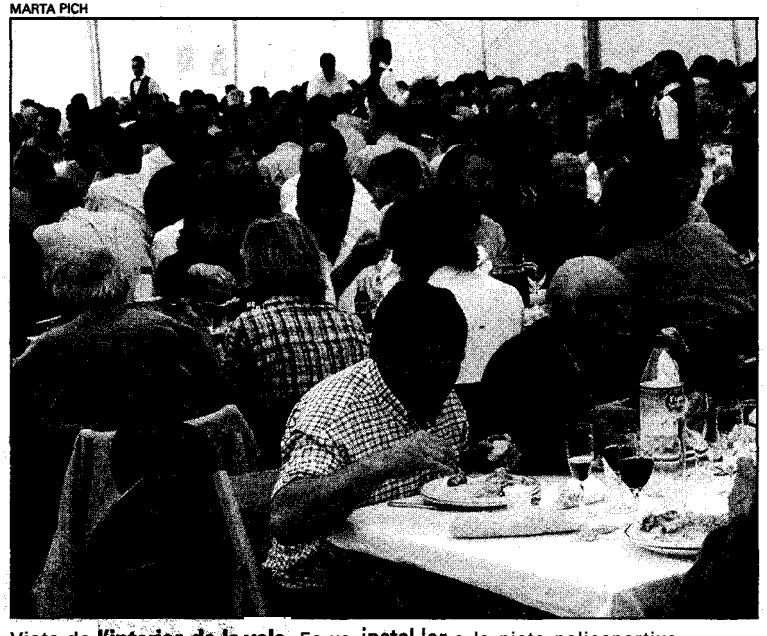
La Mostra de Cuina amb Naps de Ger, que es va celebrar a la vela instal·lada a la pista poliesportiva de la població, va atraure públic d'arreu de les comarques catalanes i, també, de França, que ja van començar a arribar a Ger cap a mig matí. A banda de les autoritats locals la mostra també va tenir la presència del director general de Presidència de la Generalitat de Catalunya, Josep Camps, que després del gran àpat van adreçar unes paraules als assistents. L'alcalde de Ger, Carles Bertran, va mostrar la seva satisfacció per l'èxit de public que un any més va registrar la mostra.

L'Ajuntament de Ger, organitzador de la mostra en col·laboraci6 amb la Societat Gastronòmica dels Pirineus i les mestresses de casa de la població, va obsequiar amb un quadre tots els restaurants, els hotels i les fondes que van presentar un plat a la mostra. De la mateixa manera, les mestresses de casa també van tenir el seu reconeixement amb l'obsequi d'una rajola amb la imatge de l'església i el campanar del poble. La Mostra Gastronòmica es va cloure amb un ball.

MARTA PICH

Serviment de la monumental paella d'arròs. Es va començar a elaborar a quarts de deu del matí

MARTA PICH

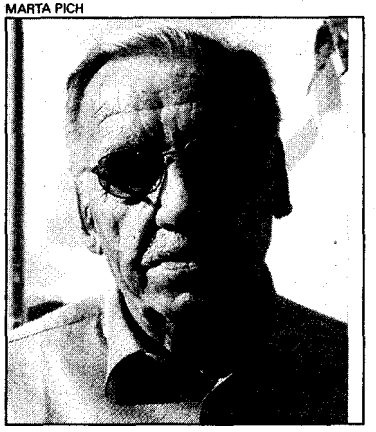


Vista de l'interior de la vela. Es va instal·lar a la pista poliesportiva

▶Ramon Saborit
Arrossa i re

«Hem fet la paella d'arròs de la mostra cada any»

MARTA PICH



Ramon Saborit

M. PICH/Ger

Fa cinquanta anys que el manlleuenc Ramon Saborit es dedica a elaborar paelles d'arros per a un gran nombre de comensals. Des que va començar la Mostra Gastronbmica amb Naps de la Cerdanya li ha estat encarregada l'elaboraci6 de la paella que s'hi serveix.

-Quanta estona es necessita per elaborar una paella per a 700 comensals corn la de la mostra de Ger?

—*Aquesta, concretament, hem estat cinc hores a tenir-la a punt.*

—Quina és la paella d'arros més gran que ha elaborat?

—*Com a paella sola, la de Ger és la més gmn. Normalment, en fern més i de més petites.*

—Com ha evolucionat la paella que elaboren a Ger?

—*Els primers anys la fèiem per a 60 o 70 persones, però des. de fa anys la cosa s 'ha dispamt.*