

Plats Quinats  SERVEI DE COL·LEGIS
CAMPAMENTS D'ESTIU
COLÒNIES
FÀBRIGUES, etc.

MENUS DIARIS

Carretera Santa Pau, 18 Tel. 26 20 51
c/. Sant Josep de Calasaç, 2 Tel. 26 60 79

OLOT

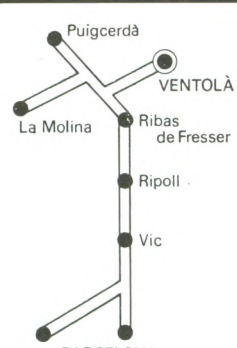
Gastronomia

CAN LONGA




Restaurant

Telèfon: 69 03 38 - Vic, 38 - Hostalets d'en Bas



Bar Restaurant ANNA



Tel. 72 72 60
VENTOLÀ (Ribes de Fresser)
RIPOLLÈS

EL VOLCANET



CAFETERIA - BAR - RESTAURANT

PER GAUDIR D'UNA REVETLLA INOLVIDABLE

· Música en viu · Ball de saló i concurs entre els assistents amb premis en "Metàlic"

Informació Tel. 27 03 37 PLACES LIMITADES Avgda. Morrot, 2

HOSTAL

El Follet de la Rauta

- ESPÀRRECS AMB PERNIL D'ÀNEC
- LLENGUADO A LA MEUNIÈRE
- VI RAIMAT ROSAT
- POLLASTRE FARCIT
- CAVA RAIMAT BRUT NATURE
- PASTÍS DE FI D'ANY
- BOSSA COTILLÓ
- RAÏM DE LA SORT
- CAFÈ I COPA

Preu: 6.000 Ptes.

Per a reserves:
Plaça Major, s/n tel. 26 85 67 17814 LA PINYA



La llosa

· **DOMÈNEC MOLI**

D'una manera pausada, sense grans escarafalls, hem anat veient com en el nostre entorn, en alguns restaurants i en algunes cases particulars, es comença a parlar de les lloses de pedra com a eina per coure. És un tema que sempre m'ha apassionat. Des que en la meua joventut primerenca vaig fer la ruta de la transhumància pastoril acompanyant un ramat des de l'Empordà a Setcases, travessant a peu i de biaix la Garrotxa i entrant al Ripollès pel camí romànic del Capsacosta. Aquell viatge que sempre he recordat ple d'agradables circumstàncies, em permeté conèixer un dels oficis més interessants del nostre entorn, escriure el meu primer reportatge, que mai no he publicat, trepitjar per primera vegada terres garrotxines, que més tard tant he conegut i en les quals finalment m'he quedat, entrar en contacte amb una gent excepcional, la de Setcases, i menjar unes truites cuites sobre la llosa. Llavors la cosa no anava tan malament com ara i aquells pastors eren capaços d'arremangar-se, ficar-se dintre de les aigües fredes del Ter -el camí de retorn a la muntanya els ramats el feien a les primeries de maig- i treure sis o set peixos irisats de gran bellesa i millors carns. Una vegada estripades, les truites eren farcides amb un retall de cansalada de pernil i posades sobre una llosa convenientment triada entre les pedres planes que abunden en aquells indrets. Tenien un ull clínic per escollir la pedra de tal manera que no s'esquerdés amb l'escalfor. Sobre les lloses, ben fregades amb un gra d'all, hi he menjat les millors truites, la millor carn i els millors bolets que recordo. La llosa deu ésser el més primari sistema de cocció utilitzat per l'home afincat a la muntanya, i en això rau el seu encís. Aquesta sensació de retorn a la Prehistòria, de poder assaborir el gust primer dels menjars, avui la podem sentir ben poques vegades. Vivim immersos en un món ple d'estris sofisticats, que ens han fet ignorar que no sempre les coses han anat així, que ens han canviat el gust, igual com els moderns rellotges ens estan fent oblidar la manera de dir les hores en català. Ens posem contents, doncs, quan en alguna carta apareix algun plat de carn fet a la llosa. El resultat pot ésser recuperar un gust que tenim gravat en la més remota memòria gustativa de la nostra espècie.