

GastronomiaOci

REVISTA GASTRONÒMICA DE CATALUNYA

Núm. 55 · Maig - Juny 2010 · 1'5 euros

mercats
municipals
de Girona

CALENDARI D'ACTIVITATS DE L'AULA GASTRONÒMICA DE GIRONA



Les flors a la cuina

Dijous 13 de maig de 19 a 21 h

Sessió temàtica a càrrec de **Iolanda Bustos**, cuinera i propietària del restaurant gironí La Calèndula. Cuinera autodidacta i autora de dos llibres de cuina, la Iolanda ens introduirà en el món de les flors, les plantes i els fruits silvestres a la cuina. Aprofitant la setmana "Girona Temps de Flors", aprendrem a cuinar uns plats de primavera elaborats amb les flors del nostre entorn. Preu: 20 euros

Salut a la cuina: aliments per prevenir els símptomes de la menopausa i l'osteoporosi

Dijous 27 de maig de 19 a 21 h

Olga Brunner, dietista i presidenta d'ADITEC (Associació de Tècnics Dietetistes), ens parlarà i ens farà una demostració culinària de com preparar els aliments més adequats per evitar la pèrdua d'os i controlar els símptomes de la menopausa. Ens donarà consells i ens farà recomanacions per evitar l'insomni, l'ansietat, la irritabilitat, l'augment de pes, la calor, l'augment del colesterol... Presentació de la millor dieta i els millors remeis naturals per evitar el descontrol hormonal. Preu: 20 euros

Compro i cuino: la primavera a la cuina

Dissabte 29 de maig de 10 a 13 h

El xef **Pere Massana**, del restaurant Massana de Girona, ens farà gaudir d'un matí molt entretingut fent la compra tots junts, pel Mercat del Lleó, dels productes frescos i de temporada que tenim al nostre abast. Tot seguit, a l'Aula, el xef ens ensenyarà a fer uns plats primaverals amb tots els productes i podrem gaudir de la seva experiència i professionalitat i participar en l'elaboració de les seves receptes. El restaurant Massana es caracteritza pel seu treball a partir dels productes d'origen i autòctons que fan que la seva cuina sigui tradicional i innovadora a la vegada. Restaurant amb una llarga tradició familiar, premiat amb una estrella Michelin. En finalitzar l'activitat es farà la degustació dels plats. Preu: 30 euros

Petit xef: cuina i pastisseria per a nens

8 de maig d'11 a 12.30 h. Amanides de primavera

15 de maig d'11 a 12.30 h. Tiramisú infantil

22 de maig d'11 a 12.30 h. Pastissos de fruita i galetes

Aquest mes serà Isabel Ginés qui guiarà els més petits a aficionar-se al món de la cuina. La Isabel pertany a la Central Gironina de Productes Ecològics, proveïdors dels aliments de diversos menjadors escolars. Professora de cursos culinàries destinats a un ampli públic, treballa sempre amb el millor producte ecològic de la nostra terra. Preu: 5 euros (per taller). Edats: de 5 a 12 anys

Petit xef: fem un conte i ens el mengem

Dissabte 5 de juny d'11 a 12.30 h

Dissabte 12 de juny d'11 a 12.30 h

Per acabar el trimestre oferirem als petits xefs un seguit de contes que ens explicarà Iolanda Bustos. La Iolanda, propietària i cuinera del restaurant La Calèndula, té una llarga llista de contes en els quals es desenvolupa una aventura culinària, lligada a una recepta que els nens elaboraran i provaran: La formigueta i el cigró, La maduixa presumida, El capità peixopalo, El calamar gegant... Una altra forma educativa per introduir els nens i nenes en el món dels aliments i despertar-los l'interès per tastar àpats nous. Preu: 5 euros (per taller). Edats: de 5 a 12 anys

Del camp a la cuina: mar i muntanya

Dimarts 15 de juny de 19 a 21 h

Carles Antoner, propietari i xef del restaurant de Cistella que porta el seu nom, ens presentarà unes receptes de mar i muntanya, combinant deliciósament els productes de la nostra terra i la nostra mar. El restaurant Carles Antoner ofereix una cuina de mercat, tradicional i mediterrània, una cuina innovadora i sensacional. Tot això, en un local rústic molt acollidor amb un celler propi a l'interior del restaurant. Preu: 20 euros

Compro i cuino: cuina de temporada. Contrastos de la cuina catalana

Dissabte 19 de juny de 10 a 13 h

Una experiència única al Mercat del Lleó de Girona de la mà del xef Pere Malagelada del restaurant Quimera de l'Hotel Melià Golf Vichy Catalán de Caldes de Malavella. Els participants, acompanyats del cuiner, es proveiran a les parades del Mercat del Lleó dels millors productes de temporada. Tot seguit, ja situats a l'espai de l'Aula i sota el guiatge de Pere Malagelada, aprendran a manipular-los i a cuinar-los i prepararan diversos plats per elaborar un menú especial, en el qual es distingiran els contrastos de la cuina catalana, enllaçant la cuina tradicional amb la moderna. Un cop acabada l'activitat, es farà la degustació dels plats. Preu: 30 euros

Tastets de festa amb maridatge de vins

Dimarts 22 de juny de 19 a 21 h

Carme Vinyoles, cuinera i propietària del restaurant La Magrana de Banyoles, ens oferirà un repertori de tastets de festa per la revetlla de Sant Joan, n'aprendrem l'elaboració i en farem la degustació. El restaurant La Magrana ofereix cuina de mercat, tradicional i alhora original, elaborada amb productes de temporada.

Setdevins, empresa ubicada a Vilablareix i dedicada a la distribució de vins i caves, acompanyarà els tastets amb una degustació de vins de la bodega Raventós i Blanc del Penedès. Tastarem els següents vins: Perfum de Vi Blanc, La Rosa (rosat), Isabel Negre (negre), Cava GR de la Finca i Cava de Nit (rosat). Preu: 20 euros

Informació i inscripcions: aulagastronomica@ajgirona.cat

Tel. 667 181 996 (Anna Vinyoles. Horaris: de dilluns a divendres, de 12 a 15 h). Places limitades

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Innovació,
Universitats i Empresa



Núm. 54 - Maig - Juny 2010

EDITA:

GASTRONOMIA I OCI GIRONA SL
Can Teixidor s/n - 17150 SANT GREGORI
Tel. 972 42 87 73 - Tel. 687 51 86 06
gastronomiaoci@gmail.com
Dipòsit Legal: GI-903-2005

ALFONS ARCAS

REDACCIÓ

ANNA GIL

ESTIL I REDACCIÓ

ANNA VICENS

SUMILLER

IMMA F MULLERAS

REDACCIÓ

JOSEP GUARDIOLA

DIRECTOR

LAURA FANALS

REDACCIÓ

MÀRIUS FUERTES

ENÒLEG

MIQUEL RUIZ

FOTOGRAFIA

PEP PALAU

REDACCIÓ

CONSELL REDACCIÓ:

Anna Gil, Anna Vicens, Imma F. Mulleras, Josep Guardiola, Màrius Fuertes.

COL·LABOREN EN AQUEST NÚMERO:

FUNDACIÓ JAUME CASADEMONT
XAVIER SAGRISTÀ

IMPRESSIÓ:

IMPRESMATA PAGÈS Anglès (Girona)

Prohibida la reproducció total o parcial de qualsevol dels continguts de la revista sense l'autorització escrita de l'editor. Les opinions dels col·laboradors de la revista són fetes sota un punt de vista personal, no necessàriament vinculat a la línia editorial de la publicació.

gastronomiaoci@gmail.com

Continguts



06 **L'establiment**

La Figuereta,
la cuina passional
d'Eva Pagès



15 **Reportatge**

Les biblioteques
de Girona, Salt i Sarrià
enceten un cicle dedicat
a la gastronomia



2010
menú de l'escriptor



16

Reportatge

Vall de Ribes,
fogons de cuina
pirinenca



El Reportatge

La Xarxa de
Mercats Municipals
de les comarques
de Girona

21

**mercats
municipals
de Girona**



34

**Taula
compartida...**

Xavier Sagristà
la fa petar amb
un amic de fa anys,
Rafa Clarasó



Sant Jordi 2010

GastronomiaOci va ser present a Sant Jordi, dins dels actes que es van portar a terme al Mercat de la Plaça del Lleó de Girona, on durant tot el matí va compartir amb els compradors de la plaça el seu interès per la gastronomia i la cuina. Dins d'aquesta activitat, **GastronomiaOci** va sortejar tres subscripcions gratuïtes per un any que van recaure en Paquita Puig i Angelina Gamell, ambdues de Girona; i en Juan Lanza, de Sarrià de Ter.

10 Notícies

Vinyes dels Aspres guanya dos premis en la Fira Arrels del Vi

19 Reportatge

Gresa Expressió, el primer vi de Vinyes d'Olivardots

42 El Mercat

El Mercat de la Plaça del Lleó, propostes de producte de temporada

45 Agenda

Begur enceta una altra edició de les Jornades del Peix de Roca

46 Pep Palau

Retrat de la Ratafia Russet

**12^a campanya
gastronòmica
del peix
de roca**

Begur, del 24 d'abril
al 6 de juny de 2010





DeDues

una cervesa per a la degustació gastronòmica

El 2008 es constitueix DeDues, una empresa elaboradora de cervesa que sorgeix de la tercera generació d'una família dedicada en ànima a l'alimentació d'alta qualitat. Cerveses DeDues entén la cervesa com una beguda de qualitat, d'aquí s'explica la treballada elaboració amb la voluntat d'oferir productes destinats a posicionar-se en el sector de la gastronomia de bona taula i no pas en fer de la cervesa un simple refresc.

Alfons Arcas

Situada a la casa anomenada tradicionalment Can Valentí, a la petita població de Sant Esteve d'en Bas, a la Zona Volcànica de la Garrotxa, l'empresa va néixer amb l'objectiu d'elaborar una beguda de més complexitat organolèptica que la resta, capaç de satisfer un consumidor amb coneixement i alts nivells d'exigència. Precisament la singularitat de la comarca esmentada, rau en la seva constitució d'origen volcànic amb uns 40 cons volcànics i més de 20 colades de laves basàltiques que fan d'aquesta zona el millor paratge volcànic de la península Ibèrica i que a la vegada permet a DeDues fer ús d'aigua de la zona volcànica, de gran puresa i molt rica en minerals. Sense cap mena de dubte,

aquest és un dels elements claus de l'èxit, ja que el contingut d'aigua a la cervesa ronda el 90%.

Per aconseguir aquesta deliciosa cervesa, DeDues es recolza en tres línies de treball: l'elaboració, el packaging i el servei del producte. Tot seguit passem a descobrir-ne els secrets. Pel que fa a l'elaboració, les cerveses DeDues es distingeixen per l'ús d'aigua volcànica, per l'ús de llevats d'alta fermentació, molt més aromàtics que els de baixa fermentació. Però també hi té molt a veure el fet que no utilitza ni additius, ni colorants, per la qual cosa es tracta d'una cervesa totalment natural.

A més cal afegir-hi que tampoc es sotmeten a processos de pasteurització ni filtratge. Però per si amb l'elaboració no n'hi ha prou per fer de les cerveses DeDues diferents, cal ressaltar també el packaging, més proper a l'ampolla de vi que a l'ampolla de cervesa. Amb això, DeDues busca apartar-se de la imatge associada a la cervesa tradicional.

**Jornades Gastronòmiques
dels Bolets de Primavera**
De l'1 al 31 de maig
Menús elaborats amb bolets de primavera
que surten a la comarca de la Garrotxa
Vine, la Cuina Volcànica t'espera!

CUINA
VOLCÀNICA
www.cuinavolcanica.cat

I com a conseqüència de la seva forma d'entendre la cervesa, DeDues ha volgut realitzar diverses accions de formació en el servei de la seva cervesa destinades a clients i col·laboradors, als quals els recomana servir les seves cerveses en copa de base ampla i boca estreta, per tal d'aconseguir un millor despreniment de les aromes. Servir les seves cerveses mantenint la copa en vertical i l'ampolla formant angle de 90°, de manera que la cervesa caigui directament en el centre de la copa, permetrà que quedi menys carbònic a la copa i el resultat de tot plegat esdevindrà un consum molt més agradable.

L'any 2009, DeDues va fer una producció total de 50.000 ampolles. Destacar que DeDues gaudeix de dues referències: DeDues Original i DeDues Andante.

La primera està elaborada a partir d'un 80% d'ordi i un 20% de blat. DeDues Original és a més una cervesa natural, sense additius, colorants ni conservants. La segona fermentació dins l'ampolla resulta en l'obtenció de carbònic propi, molt fi, i evita l'addició de carbònic artificial. A les aromes de llevats s'hi afegeixen notes agradables de fruita madura, amb préssecs i poma al forn i fins i tot codonys. El resultat de tot aquest treball i d'aquests ingredients, és una cervesa agradable, intensa i expressiva a la boca, de textura densa i permanència llarga. Tot això fa que DeDues Original sigui la cervesa encertada per acompanyar plats tant diferents com els tàrtars de vedella, la tonyina, el salmó; el peix blanc i marisc; el cargols; la xocolata marga... però al mateix temps, i gràcies a la seva capacitat de netejar la boca s'ajusta perfectament a plats de carxofes, albergínies, fumats, etc.

Però si ho prefereix, també pot demanar al seu establiment la cervesa DeDues Andante, que s'elabora amb un 100% d'ordi i sota els estàndards d'elaboració de DeDues, és a dir, sense additius, ni colorants ni conservants. A la vista presenta un color groc palla pàl·lid, amb crema generosa i bombolla ben present. A diferència de l'Original, l'Andante es caracteritza per les intenses aromes de fruita tropical madur, com poden ser el plàtan i mango. Pel que fa al paladar, té una entrada molt agradable i un pas lleuger i cal destacar-ne que al final es mostra dolça i persistent. Amb totes aquestes combinacions resulta idònia per maridar amb guisats d'aus en general, així com també amb plats a base de porc.

Així doncs, dues opcions DeDues, l'Original i l'Andante, no només per refrescar la gola, sobretot ara que venen temps calorosos, sinó també per acompanyar els millors plats a taula.



Aradi

RESTAURANT

**CUINA MARINERA
I DE TEMPORADA**

Avinguda Cavall Bernat, 78
17250 Castell - Platja d'Aro - Tel. 972 817 376





La Figuereta

cuina passional

L'Eva Pagès va arribar a la trentena fent de secretària en una oficina, però sabent que la seva passió eren la cuina i el fogons. Cuinar era el seu alliberament i posar-se el davantal per fer-ho li obria les portes de la creativitat i la satisfacció personal. No va estudiar mai en una escola d'hostaleria, ni va treballar mai en un restaurant abans d'obrir el seu propi. A la Figuereta, local ubicat al bell mig del carrer Nou de Figueres, fa cinc anys que s'hi degusta una cuina molt pròpia, basada en el producte, en la matèria primera de l'Empordà i en aquestes ganes de proposar plats que tenen una gran acceptació.

Josep Guardiola

El "m'agrada molt la cuina", que sol dir l'Eva, hauria d'estar escrit amb majúscules en les parets del restaurant. Segur que d'aquesta manera s'entendrien a la primera les inquietuds gastronòmiques d'aquesta jove cuinera que ha aconseguit que el seu menut local figuerenc estigui sempre ple en els àpats del migdia, basats pràcticament en el menú; i que tingui una bona rotació als vespres, quan els sopars són a la carta.

La seva és una filosofia de donar sempre alguna cosa més, perquè com ella mateixa assegura, ara la gent no surt amb l'alegria

que ho feia abans i per tant, quan vol fer un àpat es mira més l'oferta que se li ofereix. En aquest sentit, a la Figuereta hi ha algunes accions que es porten a terme al llarg de l'any, com ara tastos de formatges i vi amb sopar posterior, tallers de foie, sopars amb concerts de jazz i d'altres activitats que omplen sempre el local.

En la carta de La Figuereta, hi figuren les faves a la catalana, l'escudella i carn d'olla els mesos d'hivern o l'arròs els dijous, combinant amb altres plats més cridaners com el mar i muntanya de conill

i popets, el timbal d'alvocat amb favetes i tàrtar de llagostins o uns postres de figues confitades. Postres, que per cert, a excepció de la tarta Tatin, són fets tots de la casa. En aquest capítol més dolç de l'àpat és bo recomanar el particular tiramisú cruixent creat per la cuinera de La Figuereta.

Tornant, però a la figura de l'Eva, sobta sentir-li a dir que li sap greu no haver fet el pas a la cuina molt abans i no haver esperat a una edat en la que la feina del dia a dia ja no permet la possibilitat d'aprendre en experiències foranies o,



simplement, no facilita poder treballar al costat d'altres cuiners, com solen fer els joves cuiners sortits de les diferents escoles d'hostaleria.

Però si alguna cosa compensa tot això, és aquest punt de valentia i inconsciència que va portar la nostra protagonista a llençar-se a aquest món amb el seu propi negoci. Per reproduir-hi la cuina que ella entén i que es basa molt en allò que de més joveneta havia après a casa al costat de la mare. Ara, amb un rol molt diferent, viu feliç a la cuina i també ha après a ser a la sala, on la majoria dels seus clients

la volen veure per compartir amb ella les emocions que serveix en els plats de cada dia.

La Figuereta ha complert els cinc anys de vida, gràcies a l'esforç i la il·lusió de la seva propietària, que ha convertit el seu particular do de saber cuinar en una proposta magnífica, la seva passió en cuina amb etiqueta pròpia, i el seu negoci en un lloc, que val la pena conèixer, encara que sigui una sola vegada, perquè la rauxa atramuntanada i passional del projecte li atorguen l'etiqueten de gastronomia emergent. Sinó, al temps!



Cura dels vins

No tindria sentit que un restaurant que aposta pel producte de la zona no ho fes també amb els vins. Així, la carta de La Figuereta, recull un bon ventall de vins de la DO Empordà, algun dels quals sempre és el recomanat de la casa. L'establiment també juga amb la proposta d'altres DO convidades, però ho fa amb la gràcia de fixar-se amb denominacions petites, que com l'Empordà viuen sota el paraigua de les grans, però que són capaces d'oferir grans i atractius caldos.