



El menú consta de truita de bacallà, bacallà amb pebrots verds, mitjana de vedella i formatge amb dolç de poma i nous.

I A GARTZIATEGUI ES MENJA DE PEU, SENSE PLATS, NOMÉS AMB COBERTS

Les sidreries, una experiència festiva més enllà del restaurant

La sidreria Gartziategui d'Astigarraga (Guipúscoa), documentada al segle XVI, pot ser la més antiga entre les que actualment es troben en funcionament, i com la major part de les "sagardotegia" basques ha obert aquest cap de setmana la campanya 2011, que es perllongarà fins a la primavera. Amb l'inici de la temporada de sidreries, bascos i visitants comparteixen unes experiències gastronòmiques singulars, amb una germanor i un gaudi de la taula propi d'una festa popular més que d'un restaurant.

Els comensals arriben als establiments i, per grups, es van repartint al voltant de les taules que ocupen les diferents estances del "tolare" o "caserio". A Gartziategui es dina i se sopa de peu, sense plats, només amb coberts i tovallons, però amb un ritmic anar i tornar de la "kupela" --la tina de fusta o innox on la sidra s'afina a l'espera d'estar llesta per embotellar. Unes passejades per la casa, a l'avis de "txotxi", que afavoreixen la digestió

i recorden la tradició guipuscoana de sopar de pinxos de barra en barra. Així, aquesta anada i tornada dels diferents grups i el bon ambient provoca la interrelació entre uns i altres

i no es estrany finalitzar la nit parlant amb la resta de comensals. El primer plat és la truita de bacallà. Els amics de la Penya Blaugrana Donosti, que m'acompanyen en tan

singular gastrodescoberta, em comenten que normalment no està tan feta, tot i que jo la trobo prou sucosa i amb el bacallà al seu punt, però es veu que la costum és que estigui més líquida. El bacallà fregit, sense enfriar, amb pebrots verds; la mitjana de vedella a la brasa; i el formatge amb dolç de poma o codony i nous completen el menú tradicional.

Llàstima que la notícia de la campanya sigui el desacord entre productors respecte el nou Esko Label que, segons el Goven Basc, entrarà en funcionament amb les primeres ampolles etiquetades aquesta primavera. Tot i que els productors, segons la reglamentació, podran elaborar, de forma separada, sidra amb marca de qualitat oficial i sense, el producte amb Eusko Label ha de ser elaborat amb poma del país. Alguns grans productors que han de buscar poma fora d'Euskadi per cobrir la seva demanda no estan a favor del reconeixement oficial i aposten per un altre de privat.



De comprar sidra, a fer festa

L'origen de la campanya de sidreries el trobem en la promoció que feien aquestes a l'inici de campanya per vendre el producte. El comprador degustaven les diferents

kupelas mentre que el "casero" els treia alguna cosa per picar. La gent va a començar, fins i tot, a portar la carn de casa i així es va donar el salt a aquests restaurants improvisats.



La Diputació col·labora amb la presentació.

I APROFITANT L'ESPAI LLEIDA

Promoció de la Fira de l'Oli a València

L'Espai Lleida a València va acollir la setmana passada la presentació de la Fira de l'Oli de les Garrigues amb l'objectiu de consolidar-se com a referent

de l'oli de qualitat a l'arc mediterrani. El Patronat de Fira de les Garrigues compta amb el suport de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida.

I ESPECIAL PEL CANAL ALIMENTACIÓ

Nous "obrefàcil" a les ampolles San Miguel

San Miguel ha llançat al Canal Alimentació un innovador sistema d'obertura per a tots els seus formats de Quart (pack de 6, pack de 12 i pack de 24 ampolles de 25cl): el tap obrefàcil. Es tracta d'un mecanisme innovador que pretén facilitar al màxim l'obertura del producte. Els testos previs realitzats entre consumidors mostren la gran acceptació d'aquest nou sistema. "El nostre objectiu és oferir als nostres consumidors productes i formats diferenciadors que satisfacin els seus gustos i necessitats. El nou tap obrefàcil és un sistema molt pràctic, el principal avantatge del qual és la seva comoditat", asseguren des de San Miguel. San Miguel ha mantingut



una aposta constant per la innovació. Fa 11 anys, va ser la primera companyia a llançar al mercat una cervesa 0,0% alcohol, la qual cosa va significar un veritable punt d'inflexió en el sector. El 2003, va innovar amb San Miguel 0,0% Poma, que també va suposar una revolució en incorporar per primera vegada a la cervesa suc natural, línia que ha seguit el 2010 amb San Miguel 0,0 Llimona.

973 273 977

no li donis més voltes

anuncia't cada dimarts... i bon profit tota la setmana!

a la pàgina gastronòmica de Bondia, tenim un lloc per a tu

perquè la nostra cuina no és fum...

sabors i aromes reals de cuina tradicional

carn d'olla

tots els dimecres i altres dies per encàrrec

la cuina de la Carne

C/Aguilón, 1 973 202 749 Lleida OBRIM DIUMENGES www.elcarnis.cat