



DEMOSTRACIONS I DEGUSTACIONS DE CUINA

(17:30 – 20:00, cal inscripció prèvia, 100pax, 10€)

Les plantes oblidades no només són cosa d'anar per casa, ben al contrari, són totalment indicades per formar part dels àpats més diversos, des d'una carmanyola o entrepà a un plat elaborat per un cuiner de prestigi. En aquestes demostracions de cuina comprovaràs això darrer, ja que cinc cuiners provinents de diferents indrets de la geografia catalana s'atreviran a preparar uns plats deliciosos dignes dels millors restaurants, amb les plantes silvestres i les varietats tradicionals oblidades com a protagonistes. I no només aprendràs com elaborar aquests plats per tal de després poder-los fer a casa i deixar impressionats tots els convidats, sinó que també podràs degustar aquests cinc plats, per tal que el paladar pugui corroborar allò que els ulls ja intueixen. Ja se'm fa la boca aigua!

Cadascun dels cinc cuiners ens ensenyarà a elaborar un plat de categoria amb les plantes silvestres i varietats tradicionals en desús com a protagonistes, però no seran plats qualsevols, sinó que seran creacions preparades exclusivament per a l'ocasió que faran que tots els qui les tasteu deixeu de considerar les plantes silvestres i les varietats tradicionals menges de poca categoria. Cadascun dels participants degustareu una tapa de cada plat, un total de 5 tapes al llarg de la degustació, que gràcies a la implicació i compromís dels cuiners participants podreu degustar i aprendre a fer pel preu de només 10€.

No us avancem encara quins plats farà cada cuinar, només us demanem que vingueu sense idees preconcebudes i amb ganes de tastar combinacions i productes deliciosos i que provablement no heu provat mai abans. Els cinc cuiners participants s'encarregaran que aquesta activitat sigui una explosió pels sentits.

CUINERS PARTICIPANTS

- Manel Pla, experimentat cuiner clarament implicat en el consum i promoció de productes locals. Impulsor, juntament amb el Consell Comarca de l'Anoia i Canal Taronja del programa televisiu "El gust de l'Anoia". Des del seu restaurant, el Kubb de Sesoliveres vol retre homenatge a tots els productors de l'entorn per tal que els visitants descobreixin els sabors i aromes del territori; i perquè s'animin així a consumir també aquests productes en el seu dia a dia.





- Albert Marimón i Carles Alcobé, cuiners i responsables dels restaurants Fogons de Forés i La Cava de Tàrraga. L'Albert Marimón (millor cuiner de l'any 2013) és senzillament cuiner, com tot el que cuina, i dirigeix un equip que cuina i posa en valor la senzillesa d'uns productes propers i alhora oblidats. Pioner en la utilització de plantes silvestres en la restauració, posa en boca dels visitants uns sabors de sempre que havíem arraconat però que han estat presents a les nostres taules generació rere generació. En Carles Alcobé comparteix plenament la filosofia i línia de treball de l'Albert, amb qui fa tàndem. Aquest cuiner autòcton de l'Anoia que des dels 16 anys es troba davant d'uns fogons (i ja en té 38) ha treballat a diferents restaurants i hotels de Catalunya i Europa. Aquestes experiències, juntament amb les arrels cuineres de la seva família, han conformat un cuiner excel·lent que tracta amb estima els productes de la terra.
- Gerard Ninot Molet, ha treballat en diferents projectes d'alimentació amb la Fundació Alícia, i també al restaurant Dos palillos de Barcelona amb Albert Rauric i com a cuiner al Lolita Taperia. Ha treballat també al restaurant 8 cadires on ha col·laborat en la I+D de nous plats. Com a docent ha estat professor de cuina a l'escola Pia d'Igualada, en diferents centres de Barcelona i actualment és professor de cuina a l'Escola Joviat de Manresa. Ha guanyat el concurs de "Cortos Savages" organitzat per Alaska seafood. És un amant de la cuina de fusió entre diferents cultures, i alhora molt conscient del valor dels productes de casa nostra i de la importància de la sostenibilitat a l'hora de cuinar. Cal redescobrir aquests productes i tornar a posar-los en valor a nivell gastronòmic.
- Clara Martín Riu (Sants, 1989). Aquesta filòloga de formació remena cassoles de manera innata. Des de fa uns mesos aplega sota el nom de Menjamiques (www.facebook.com/menjamiques) la seva passió per les garrofes, les plantes medicinals i la cuina creativa i d'aprofitament. Especialitzada en divulgació de la cuina i gastronomia sostenible i saludable, seus tallers combinen alternatives a intoleràncies alimentàries amb la innovació i recuperació d'hortalisses autòctones.





- Miquel Gironès. Aquest jove cuiner i estudiant de Nutrició Humana i Dietètica a la Universitat de Barcelona és un apassionat del bon menjar fet amb bons ingredients. Ha treballat de cuiner i ha impartit cursos de cuina i nutrició sobre tòpics ben diversos i per tot tipus de públics. En el seu temps lliure, s'escapa a la muntanya, aprèn idiomes i escriu periòdicament en el seu blog miquelgirones.com. I és que els joves també hi tenim molt a dir en la recuperació dels usos tradicionals de la vegetació i en la gastronomia. Recordeu el nom d'aquest jove cuiner perquè en un futur de ben segur que en sentireu a parlar.

DADES D'INTERÈS

- Cal inscripció prèvia (100 places)
- Cost: 10€
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

