

Dues clientes del centre presenten plats que vinculen innovació i productes tradicionals

El mercat de Sant Celoni lliura el premi de receptes de cuina

Sant Celoni

Sara González

El món de la cuina és un art que recull tradició i que també pot incloure innovació. Això ha quedat ben demostrat en les dues receptes guanyadores de la campanya *Del mercat a la taula*, organitzada pel mercat municipal de Sant Celoni i la Diputació de Barcelona. Les pomes farcides, de Maria Dolors Blanché, va rebre un dels premis per tractar-se d'una antiga recepta recuperada i que possiblement molts celonins la desconeixen actualment. Les pomes farcides de carn era un plat típic que les àvies del poble cuinaven per les festes de Sant Martí, el patró del municipi.

Blanché no va poder recollir el premi, que es va lliurar dissabte passat al migdia, perquè era de viatge, però els familiars que van recollir el trofeu en nom seu van assegurar que guanyar aquest



Les guanyadores van rebre el premi aquest dissabte, de la mà de paradistes del mercat de Sant Celoni

concur era una de les seves il·lusions, ja que és un plat que s'ha anat cuinant de generació en generació.

L'altra recepta premiada va ser el milfulles de rossinyols amb botifarra negra, un plat que porta un nom que ren-

deix un homenatge a la tardor i que combina productes propis de la terra, com són els bolets i la botifarra, amb

una presentació amb pasta de full que li dona un toc de modernitat. La seva autora és Montserrat Rovira, de Sant Celoni, una gran aficionada a l'art culinari que el dia del lliurament de premis encara no es creia que la seva recepta hagués estat l'escollida.

Al concurs es van presentar un total de 30 receptes que tenien com a base l'ús d'ingredients autòctons. L'originalitat, la senzillesa i el preu econòmic del plat van ser els criteris utilitzats en la selecció de les dues receptes guanyadores. De qualitat n'hi va haver molta, cosa que demostra la bona salut de la cuina a la capital del Baix Montseny i també del seu Mercat municipal. El jurat va estar format pel president del mercat municipal, Francesc Reixac; el cuiner del restaurant El Faig, Antoni Flores; Elisenda Ramírez, tècnica de desenvolupament de l'Ajuntament, i Mercè Armengol, clienta del mercat.

A banda del trofeu que van rebre les dues guanyadores, les dues receptes escollides es publicaran, juntament amb les seleccionades en la resta de mercats municipals de la província de Barcelona, en un llibre que serà distribuït gratuïtament als mercats municipals dels pobles que hi han participat.

Cuina elaborada i econòmica
Menús diaris
Nova carta de temporada
Servei de catering
I hi esperem

RESTAURANT PERE PUNYETES
carrer major 45 · 08061 · sant esteve de palautordera · 938 480 133 · 629 416 657

CU PÈRE PUNYETES
restaurant
Sopars d'empresa
Sopars de Cap d'Any

ATTICA
Estètica científica especialitzada (unisex)

- Teràpia d'higiene i preparació tissular
- Tractament control acne i recuperació de pells postacneiques
- Rejuveniment facial
- Remodelació de la silueta
- Anàlitica gratuïta

**PI. Mercè Rodoreda, 5 - 647 884 793
SANT CELONI**

ARMORA

Interiorisme
Major, 77 - 08470 Sant Celoni
Telèfon 93 867 43 23 - Fax 93 867 56 20

L'interiorista és el tècnic professional que modifica i ordena l'entorn humà per resoldre espais tancats i crear ambients segons unes necessitats i uns programes preestablerts. Entén, racionalitza i dona resposta a àmbits interiors en base a qualsevol sol·licitació del més privat al més públic.

CASAL DE NADAL

Dies 24, 27, 28 i 31 de desembre i 2, 3 i 4 de gener
Horari: de 9 a 13h.
Lloc: Centre Cívic
Edats: de 3 a 12 anys es dividiran en grups

Es realitzaran diverses activitats: d'esport, jocs, arts plàstiques, contes, treballar l'expressió corporal...

L'Ajuntament i la Diputació de Barcelona subvencionen una part del Casal.

Ajuntament de Vilalba Sasserra
Diputació de Barcelona xarxa de municipis