

Aposta pel caviar blanc

El restaurant Robert de Nola de Caldes ofereix plats elaborats amb ous de cargol

Caldes de Montbui

EL 9 NOU

Cuinar amb ous de cargol no és gaire usual. Fins fa poc, només el restaurant El Bulli de Ferran Adrià s'havia atrevit a utilitzar aquest producte, molt desconegut per a molts i cada vegada més apreciat. Des de fa uns dies, però, els clients del restaurant Robert de Nola de Caldes de Montbui tenen la possibilitat de degustar aquesta delícia gastronòmica, coneguda com a caviar blanc. "Té un gust molt de muntanya, però molt fi i subtil, que es manté estona a la boca. És una barreja entre un sabor mineral i herbaci. És molt curiós", explica Josep Riu, responsable i cap de sala de l'establiment.

Riu està molt satisfet amb la repercussió i l'acceptació dels nous plats, que ja han començat a preparar amb l'objectiu que formin part de la carta diària del restaurant. "Els ous de cargol són un element interessant, amb els quals no s'acostuma a treballar", ha reconegut Riu,



Els ous de cargol, protagonistes d'un dels plats del Robert de Nola, cuinat per Josep Barberà

que obté els ous de cargol de la finca El Sauló, també de Caldes de Montbui, que ja fa més de dos anys que es dedica a produir-los. A banda del gust, també és característic el seu preu, uns 1.600 euros el quilo. "Abans d'oferir-los als clients hem

anat fent proves. Les que han sortit amb un gust més suau són les que hem anat incorporant", ha comentat Riu. Un dels plats que es pot degustar i que s'encarrega de cuinar Josep Barberà és un mar i muntanya basat amb un tàrtar d'escamarlans, ous

de cargols i un oli d'herbes, o un arròs fet amb formatge, ceps i ous de cargol. L'oferta es complementa amb una terrina de conill desossat amb ous de cargol "seguint la tradició catalana del conill amb cargols, però donant-li un toc innovador".

Joanna Riera i Bernat Parera, escollits pubilla i hereu comarcals

Sant Antoni de Vilamajor

EL 9 NOU

La pubilla de Cardedeu, Joanna Riera, i l'hereu de Sant Antoni de Vilamajor, Bernat Parera, han estat escollits representants comarcals del pubillatge del Vallès Oriental. A l'elecció hi van participar els candidats de les tres poblacions que continuen celebrant aquesta tradició -Cardedeu, Llinars i Sant Antoni de Vilamajor- i van haver de superar diverses proves, com un test d'actualitat o una entrevista personal.

La proclamació de Riera i Parera va tenir lloc dissabte passat a la nit al Patronat de Sant Antoni de Vilamajor, amb l'assistència d'una cinquantena de pubilles i hereus d'arreu de Catalunya, així com també els regidors de Cultura dels ajuntaments de Cardedeu, Llinars del Vallès i Sant Antoni de Vilamajor.



La sortida per senyalitzar el camí es va fer diumenge

Un itinerari recupera els camins prop de la Tordera, al Montseny

Sant Celoni

J.B.M.

Més de 25 persones van participar diumenge en la senyalització, amb plaques d'El Camí, d'un tram del Montseny que va des de Sant Celoni fins a Santa Maria de Palautordera. Es tracta d'un itinerari que recupera els antics camins a prop de la Tordera amb

els molins que encara resten i que era el que antigament s'utilitzava per anar a mercat o a l'escola. La majoria dels assistents eren persones implicades en el procés participatiu per decidir l'itinerari i l'elaboració de la guia cultural, ja fossin com a representants de les entitats o administracions locals, o bé com a simpatitzants d'El Camí. La caminada va acabar a la plaça de la Vila de Santa Maria de Palautordera, on diverses entitats culturals van oferir un esmorzar de pa amb tomàquet i botifarra a tots els participants. El temps, en aquesta ocasió, es va mostrar benèvol ja que feia una setmana la pluja va obligar a suspendre la caminada.

Les properes caminades de senyalització seran a Viladrau, Mosqueroles, Campins, Gualba, Riells, Breda, Taradell, Santa Eugènia de Berga i Vic. Aquest tram del Montseny de Sant Celoni a Palautordera, que en el seu recorregut complet va de Sant Celoni a Vic, és el primer que se senyalitza.

www.naide.cat

Les millors marques en complements per a la llar

C. Mare de Déu de Montserrat, 112
local C3 - CARDEDEU
Tel. Fax 93 846 12 17