

El restaurant Tastacels organitza un curs per ensenyar a preparar àpats de Nadal

L'establiment d'Assumpta Margenat també impulsa un concurs de receptes de plats cuinats amb bolets

REDACCIÓ. Sant Celoni
La preparació dels principals àpats de les festes nadalenes poden fer tremolar a més d'una persona poc habituada a buscar-se complicacions davant dels fogons. Per aquest motiu, el restaurant Tastacels de Sant Celoni, que regenta Assumpta Margenat, ha decidit oferir un breu curs de dues sessions, els dimecres 2 i 9 de desembre de dos quarts de 8 del vespre a 11 de la nit, sota el lema 'Com preparar feliçment l'àpat de Nadal sense que sucumbeixi la cuinera'.

Sota el guiatge de cuina d'Isabel Borràs, el curs permetrà als assistents dominar plats especials per aquestes dates: entrants com crema de carbassa amb vellut de macadàmia i reducció de moscatell, amànida mesclum amb pomerols i magrana o la salsa dolça; segons plats de carn com arròs negre venere amb dos acompanyaments, encebats de galtes



Assumpta Margenat, propietària del restaurant Tastacels de Sant Celoni (L'ADBM)

de porc desossades o cuixes amb salsa d'ametlles, orada d'ànec confitades al forn amb amb alloli de codony; o confitura de taronja; segons són algunes de les enginyoses postres com sopeta de fruita idees per sorprendre per aquestes festes, que s'ensenyaran a plats de peix com llagostins d'hivern i espècies. Aquestes preparar, primer, i es degus-

taran, després. El curs té un cost de 50 euros i les persones interessades es poden apuntar o informar-se als telèfons 93 867 47 56 i 609 65 10 03.

Els participants poden presentar fins a tres receptes al concurs de bolets del restaurant

Aquesta, però, no és l'única original proposta de l'establiment de Margenat. Fins els proper 5 de desembre, el restaurant Tastacels, situat al carrer Tarragona, també ha convocat un concurs de receptes de plats cuinats amb bolets.

Cada persona que hi vulgui participar hi pot presentar fins a un màxim de tres receptes i la guanyadora obtindrà, com premi, un sopar per a dues persones al restaurant. El veredict del concurs es farà públic el 8 de novembre i les tres receptes finalistes es passaran a incorporar a la carta del restaurant, de manera que tots els clients de l'establiment les puguin degustar. Només per participar-hi el restaurant Tastacels ja ofereix un petit obsequi.

Unes 30 persones assisteixen a la presentació de la 12a edició del Voluntariat lingüístic

Sant Celoni Comerç i el Consorci signen un acord de col·laboració per parlar en català als comerços

REDACCIÓ. Sant Celoni
Dilluns, 23 de novembre, es va celebrar a la Rectoria Vella la sessió de constitució de les parelles lingüístiques del programa Voluntariat per la llengua. A la sessió hi van assistir una trentena de persones i es van formar un total de 21 parelles lingüístiques, algunes d'elles repetidores de l'edició anterior, segons l'Ajuntament. A l'acte es va explicar en què consisteix el programa, es van escoltar testimonis de persones que ja hi han participat en edicions anteriors i es va presentar la parella lingüística.

L'objectiu principal a l'hora de mobilitzar el voluntariat lingüístic és trencar inèrcies com el fet que els catalanoparlants s'adrecin en castellà als estrangers, o la manca de possibilitats i la por a parlar en català de persones que han fet cursos d'aprenentatge. Per aquest motiu, el projecte s'ha reforçat amb altres iniciatives en paral·lel que impliquen altres sectors de la societat celonina. En aquesta línia, durant l'acte de presentació



Una imatge de l'acte de constitució de les parelles lingüístiques a Sant Celoni (L'ADBM)

també es va fer pública la signatura d'un acord de col·laboració entre el Consorci per a la Normalització Lingüística i la Unió de Botiguers i Comerciants de Sant Celoni

per promoure el programa Voluntariat per la llengua.

Els establiments adherits, que es distingeixen amb un logotip del Voluntariat a un lloc visible de l'establiment,

han adquirit el compromís que les persones s'adrecin al seu comerç trobaran facilitats per expressar-se i ser ateses en català, encara que el parlin amb dificultat.

Santi Santamaria manté totes les estrelles Michelin a la guia 2010

REDACCIÓ. Sant Celoni
El xef de Sant Celoni, Santi Santamaria, ha mantingut íntegrament les estrelles Michelin a totes els restaurants que dirigeix. En total, són set les estrelles que acumula el cuiner celoní: les tres del restaurant Can Fabes de Sant Celoni, les dues del restaurant Santceloni de Madrid, i una estrella, respectivament, per a l'Evo de l'Hospitalet de Llobregat i el Valdepalacios de Torrico.

Les noves distincions es van donar a conèixer aquest dimecres 25 de novembre a la nit en un acte a Madrid, on es va anunciar la tercera estrella per al restaurant gironí dels germans Roca, El Cellar de Can Roca, després que l'any passat cap restaurant nou de l'Estat s'incorporés a la màxima distinció que ofereix la guia.

A la categoria de dues estrelles s'hi han incorporat enguany el Lasarte, el restaurant de Berasategui a l'Hotel Condes de Barcelona i el restaurant Les Cols, d'Olot, mentre l'Evo de Santamaria opta a una segona estrella en un futur.