

Les receptes de casa

Helena Román i Pilar Ruiz guanyen el concurs a Granollers 'Del mercat a la taula'

Granollers

EL 9 NOU

Helena Román, una psicòloga de 24 anys de Lliçà d'Amunt, i Pilar Ruiz, una mestressa de casa de 60 anys de Granollers, han estat les guanyadores del mercat de Sant Carles del concurs de receptes *Del mercat a la taula*. El concurs és organitzat per segon any consecutiu per la Diputació de Barcelona i culminarà amb la confecció d'un llibre amb les receptes guanyadores del concurs a cada municipi. Amb aquesta campanya es volen aportar solucions a la cuina diària a través de receptes econòmiques i saludables.

El plat presentat per Román, una gran aficionada a la cuina, són unes mongetes del ganxet amb botifarra negra esparcada i suc de rostit. "És un plat fàcil. El que porta més temps, unes dues horettes, és fer el suc de rostit, però sempre el pots tenir preparat i fer-lo servir quan el necessites", explica l'autor de la recepta, que remarca l'ús d'un producte de la comarca, les mongetes del ganxet. Precisament, un dels membres del jurat, Josep Planas, del restaurant Layón, va destacar que s'havia valorat molt el fet d'utilitzar un producte tan tradicional del Vallès Oriental.

L'altra recepta guanyadora és un rostit de pollastre i conill amb rovellons i prunes, i cuinat amb ingredients



Helena Román i Pilar Ruiz, les dues guanyadores del concurs de receptes, dimecres davant el mercat de Sant Carles

com canyella, vi ranci, anís dolç, cabeces d'all, cebes, tomàquets i pastanaga. El plat s'acompanya d'uns farcelslets de col amb mató i mel. "És un plat amb poca dificultat, que es fa al forn, però que necessita el seu temps", explica Pilar Ruiz, molt aficionada a la cuina que ella anomena "clàssica". En la tria d'aquest plat, segons ha explicat Planas, hi ha tingut molt a veure el fet que es tractés del "tradicional rostit a foc lent que es feia anys enrere. Avui dia s'estan perdent els temps de cocció,

bàsicament perquè no hi ha temps".

S'ha valorat la tradició amb un toc actual i els productes de temporada

Segons el cuiner Pep Salsetes, president del jurat del concurs, en la decisió es va valorar especialment la tradició però amb un toc actual, i també la utilització de productes de temporada,

"un concepte que també s'està perdent". També formava part del jurat Marta Mascaró, del restaurant La Gamba de Granollers.

Al concurs convocat pel Mercat de Sant Carles, s'hi van presentar una trentena de receptes, tot i que el jurat finalment va decidir entre un dotzena. El gener de l'any que ve està previst que surti publicat el llibre *Del mercat a la taula*, que lliuraran gratuïtament les parades dels diferents mercats participants en la campanya.

Obre la piscina d'estiu de Sant Celoni

Sant Celoni

Durant els mesos de juliol i agost, el Centre Municipal d'Esports Sot de les Granotes obre la piscina d'estiu. Totes les persones, encara que no siguin socis, es poden banyar i prendre el sol al solàrium de la instal·lació. Per als adults, el preu de l'entrada és de 3,50 euros, per als infants i joves de 6 a 15 anys, i per als jubilats de més de 60 anys, és de 2,50 euros. També es pot adquirir un abonament de 10 dies. El general costa 24,05 euros i el reduït, 17,20 euros. Les entrades permeten l'ús de la piscina i el solàrium. Aquest estiu, la piscina obre de dilluns a divendres de les 7 del matí a les 11 del vespre, dissabtes de les 9 del matí a les 8 del vespre, i diumenges i festius de les 9 del matí a les 2 del migdia.

Granollers celebra el 61è Aplec de la Sardana

Granollers

El parc municipal Torras Villà de Granollers acollirà aquest dissabte a partir de 2/4 de 9 del vespre la 61a edició de l'Aplec de la Sardana o aplec de nit. Hi participaran les cobles Mediterrània, Jovenívola de Sabadell i Principal del Llobregat. Els actes també inclouran una botifarrada, el 22è Concurs de Colles Improvisades i el sisè Concurs de la Sardana Incògnita.

El segon concurs de pans de Tagamanent premia cinc pans diferents

Tagamanent

EL 9 NOU

Un total de 27 persones, amb 36 pans, han participat a la segona edició del concurs de pans fets a casa, organitzat per la residència i casa de pagès El Folló de Tagamanent. El jurat va entregar els quatre premis previstos i un premi excepcional.

El premi al pa més ben fet va ser per a un pa d'espelta amb massa mare fet per Oscar Garcia; el premi al pa més innovador va ser per a una pa (bolet) de xocolata i nous, de Marta Regidor; el més nutritiu va ser per a un pa (*focaccia*) amb alls confitats, tomàquet sec i alfàrega fresca elaborat per Joaquim Guinart; mentre que el premi

al pa més especial va ser per a un pa de pastors berbers de l'Atlas, cuit a terra sobre una llosa coberta de cendra fet per Josep Vivet.

El jurat també va decidir lliurar un premi excepcional a un pa pel seu bon gust. Es tracta d'un pa amb moltes fruites seques i espècies fet per M. Carmen Mochales. El jurat del premi era format per Xavier Barriga (forn Turrís), Jenny Chandler (professora), Albert i Oriol Iglesias (forn El Nostre Pa de Barcelona), Josep Pascual (escola Forners de Barcelona), Xevi Puigsesolles (forn de Sant Jordi de Folgueroles), Òscar Teixidó (professor CETT), Ibán Yarza (professor d'El Foro del Pan).

A més del concurs de pans,



Al concurs s'hi van presentar 36 pans que van participar en les diferents categories

al llarg de la festa també es va fer la xerrada i la taula rodona "El pa: salut i plaer. El gran oblidat de la gas-

tronomia moderna", que va tenir un gran seguiment, i en què hi van participar Xavier Barriga i l'equip

de professors dels tallers i membres del jurat, o un dinar en què van participar unes 200 persones.