

Catorze establiments del Baix Montseny obren la Setmana gastronòmica amb els Tastets d'Estiu

■ Avui, divendres, a les 9 del vespre, la plaça de la Vila acull la quarta edició d'aquesta mostra gastronòmica

REDACCIÓ. Sant Celoni
Avui, divendres, 2 de juliol, es donarà el tret de sortida de la primera Setmana gastronòmica que organitza l'Ajuntament de Sant Celoni amb una aposta més que consolidada al municipi: els Tastets d'estiu. Impulsats pel Consistori i l'Associació d'Empresaris Turístics Montseny, els Tastets celebren divendres la seva quarta edició a Sant Celoni i comptaran amb la participació de 14 restaurants, pastisseries i establiments del Baix Montseny.

Amb un tiquet de 13 euros, els assistents, que cada any se situen al voltant de les 700 persones, podran degustar una mostra de les creacions dels restauradors participants, poden escollir entre tres plats, postres, beguda i cafè. La degustació començarà a les 9 del vespre a la plaça de la Vila i comptarà amb plats com: les corequetes de l'Ou de Reig amb escalivada, de l'Hotel-restaurant l'Ou de Reig de Montseny; el risotto cremós de ceps amb cansalada ibèrica, espàrrecs bladers i núvol de parmesà de l'Hotel Sant Bernat-Sant Marçal de Montseny; el saltat de bolets del Montseny i vieires al grill de Els Avets de Sant Celoni; el garrinet confitat amb parmentier de llozer i mongetes del ganxet del Montseny de El Cruce de Sant Celoni; els ravioli de bou farcit de bolets de Viladrau amb milfulls de patata de Can Perepunyetes de Sant Esteve; la galta vedella amb préssec de Can Marc, a Sant Esteve; la pizza de peu de port de l'Hostal Turó de l'Home de Palautordera; l'arròs negre amb gambes allades i cloïsses del Racó de Ca l'Elí de Palau; i el melós de porc amb castanyes i bolets del Montseny del restaurant Salvador Casaseca - Hotel Xalet la Coromina de Viladrau.

Els postres aniran a càrrec de la pastisseria Leonart, de Sant Celoni, amb una proposta de milfulls d'ametlla amb praliné, la pastisseria Vila de Sant Celoni amb una mousse de xocolata blanca i negra



Els assistents podran escollir entre tres plats, a més de postres, cafè i beguda, durant els Tastets d'Estiu (AdBM)

amb praliné cruixent, la Vallflorida de Sant Esteve amb un cremós de xocolata negra amb préssec i vainilla i la Fornés, de Santa Maria de Palautordera, amb un semifred de maracujà i cafè. Com en la darrera edició del Tastets, les vinyes i celler Serrat de Montsoriu de Sant Feliu de Buixalleu oferiran als assistents els seus vins i caves.

Com a principal novetat d'aquesta edició dels Tastets, durant la mostra els assistents podran admirar també l'exposició 'Les pomes de la vall d'Arbúcies. Un patrimoni a conservar'. Els tiquets per a la degustació es poden adquirir: a Sant Celoni, a la Pastisseria Leonart, Pastisseria Vila, Tretze Vents, Cansaladeria Bonsoms i L'Estanc del carrer Major; a Sant Esteve de Palautordera, al Centre d'Informació i la Pastisseria Vallflorida; i a Santa Maria de Palautordera, a les pastisseries Vallflorida i Fornés.

També amb el suport de l'Associa-

ció d'Empresaris Turístics Montseny i restauradors de Sant Celoni, l'Ajuntament ha impulsat un seguit d'activitats gastronòmiques al llarg de la setmana.

Fins a 11 restaurants de Sant Celoni elaboren menús especials per la Setmana Gastronòmica

En aquest sentit, del 3 a l'11 de juliol, fins a 11 restaurants de Sant Celoni oferiran un menú gastronòmic elaborat amb productes del Montseny i el Montnegre a preus assequibles. Els participants són els restaurants Aroma, Bamassa, El Celler, El Cruce, El Rebost, Els Avets, La Fonda, La Masia, La Parra, Syrah i Tastacel.

A més, dissabte, de 10 del matí a 9 del vespre, la plaça de la Vila

acollirà un mercat de productes del Montseny amb el que es posaran a la venda embotits, làctics i formatges, castanyes, conserves i herbes, pa, coques i xurros, i altres productes elaborats al Montseny. El mercat municipal, per la seva banda, acollirà tallers de cuina en directe impartits per alguns restauradors celonins. Aquests se celebraran del 5 al 9 de juliol de 10 del matí a 12 del migdia i consistiran en l'elaboració de plats en directe a partir de productes adquirits al mateix mercat de Sant Martí. Dimarts, 6 de juliol, es farà participar als més petits en les propostes culinàries amb un taller de cuina, a les 6 de la tarda, per a nens i nenes de 6 a 12 anys a la plaça de la Vila en el que podran observar, experimentar i descobrir productes alimentaris i la manera de cuinar-los. Els actes finalitzaran divendres, 9 de juliol, amb una degustació de vins de la DO Empordà a la plaça de la Vila.

Xerrada sobre la diversitat afectiva sexual pel Dia de l'Alliberament gai

REDACCIÓ. Sant Celoni
Amb motiu del 28 de juny, Dia per l'Alliberament lèsbic, gai, transexual i bisexual (LGTB) i la diversitat afectiva sexual, l'Ajuntament de Sant Celoni ha organitzat diferents activitats sota el lema 'Per un Sant Celoni lliure, respectuós i divers'. Dilluns 5 i dimecres 7 de juliol, de dos quarts d'1 del migdia a 2, a la Sala d'actes de la Rectoria Vella, se celebrarà la xerrada 'Les cares de l'homofòbia en la vida quotidiana', que anirà a càrrec de Gerard Coll-Planas, doctor en Sociologia i investigador a l'Institut de Govern i Polítiques Públiques de la UAB.

Per assistir a les xerrades és imprescindible inscriure's enviant un correu a igualtat@santceloni.cat o bé trucant al 93 864 12 12. D'altra banda, Diumenge 27 de juny, a la sala petita de l'Ateneu, es va projectar la pel·lícula 'A mi madre le gustan las mujeres', d'Inés París i Daniela Fejerman.

Conferència sobre Israel i Palestina a càrrec d'Alfons Banda, de Fundació per la Pau

REDACCIÓ. Sant Celoni
La Coordinadora d'Entitats Solidàries, amb el suport de l'Ajuntament de Sant Celoni, ha organitzat per dimarts vinent, 6 de juliol, a les 8 del vespre, una conferència sota el títol 'Parlem d'Israel i Palestina' que se celebrarà a la sala petita de l'Ateneu. La xerrada anirà a càrrec d'Alfons Banda, fundador i president de la Fundació per la Pau des de l'any 1983. Alfons Banda ha desenvolupat una important tasca de divulgació i sensibilització en matèria d'educació per la pau i de promoció d'una cultura de pau. Professionalment, és químic i s'ha centrat en l'àmbit de la docència i de la direcció de centres educatius. Actualment, treballa en aplicacions informàtiques per a l'ensenyament.

SOLVIS
Experts en estats d'energia

ecoinnova Group
BIOMASSA - LLENYA
ENERGIA SOLAR - CALDERES
TERRA RADIANT - RADIADORS

93 460 30 20
C/Europa 5, 08913 Badalona
www.ecoinnova.com
info@ecoinnova.com

Vol reduir les seves despeses de calefacció a la meitat?

Ja és primaverall!
Amb un sistema solar Solvis pot gaudir de calefacció i aigua calenta gratis fins l'octubre.

Calefacció amb sentit comú. www.solvis.es

VIURA DISTRIBUCIÓ
Gas-oils a domicili

938 671 120

Distribuidor Comercial de Repsol Gasoleo