

Les jornades s'inauguraran dissabte amb una degustació de platets i el pregó de Carles Gaig

Restaurants de la comarca promouran la mongeta del ganxet durant un mes

Granollers

T.T.

Un total de 60 restaurants de la comarca participaran a partir d'aquest dissabte en la novena edició de les Jornades Gastronòmiques de la Mongeta del Ganxet, impulsades pel Gremi d'Hosteleria del Vallès Oriental amb l'objectiu de promoure aquest llegum cada vegada més apreciat tant a la comarca com arreu. Durant un mes, aquests restaurants repartits per diferents municipis del Vallès Oriental oferiran, com a mínim, un parell de plats a la carta en què la mongeta del ganxet serà l'element principal. La creativitat dels cuiners és una demostració de les formen tan variades com es pot cuinar aquest llegum.

La presentació de les jornades es farà aquest dissabte amb novetats. De les 9 del matí a les 4 de la tarda, a la plaça de la Porxada, es farà una degustació de platets de mongeta a càrrec de sis restaurants. "Es presentaran 18 maneres de cuinar les mongetes, tot i que no seran plats de gaire elaboració", explicava aquest dimarts en la presentació de les Jornades Enric Gisbert, de l'Hotel Granollers, que participarà en el tast a través del seu restaurant Gran Olla. També ho faran el Pla de la Roca, La Salut de Parets, el Granularios, el Kahova i l'Amen Corner de Granollers. Les persones que vulguin podran



Enric Gisbert, M. Pilar Sallent Pla, Melcior Clavell i Rosa Pruna en la presentació de les jornades

degustar dos platets al preu de 3 euros. Per a Gisbert, tot això ha de formar part d'un projecte més ampli per tal que totes les persones que vinguin de fora trobin un tret diferencial, amb productes de proximitat.

La inauguració de les Jornades continuarà a les 6 de la tarda amb els actes ja tradicionals, i que inclourà la degustació gratuïta de mongetes del ganxet. Es preveu que es reparteixin, com en anys anteriors, un total de 1.000 racions. L'acte es completarà amb el pregó del padrí de la collita d'aquest any, el restaurador Carles Gaig, que també rebrà una

estatueta dissenyada pel joier Eusebio Moreno, de Cardedeu, que representa una mongeta del ganxet a mida real, de plata, i que acredita l'estatut de padrí. Des dels seus establiments, primer des del Restaurant Fonda Gaig i després des de la restaurador ha reivindicat sempre els productes més quotidians i tradicionals, entre els quals es troba, d'una manera destacada, la mongeta del ganxet. El 2009 es va instaurar aquesta figura amb el nomenament de Nando Jubany. L'any passat, el padrí va ser el granollerí Fermí Puig.

Rosa Pruna: "Aquest any es pot perdre 1/4 de la collita"

Granollers

Rosa Pruna, del sindicat Asaja, afirmava dimarts que a causa de les pluges dels darrers dies es pot perdre 1/4 de la collita. "Aquest any ha anat tot al revés, va fer massa sol a l'hora de plantar i massa pluja a l'hora de recollir". Pruna, que considera la mongeta del ganxet l'estrella dels conreus del Vallès Oriental, agraeix aquesta promoció que fan els restaurants de la comarca i que acaba beneficiant els pagesos, que tenen més facilitats per vendre el seu producte.

Els Geganters de la Roca presenten el DVD 'Cercavila d'alçada'

La Roca del Vallès

La Colla de Geganters de la Roca del Vallès presenta aquest dissabte el DVD *Cercavila d'alçada*. El treball recull un enregistrament molt especial que es va fer durant la festa major d'estiu passada, quan se celebrava el quinè aniversari del gegantó Jofre. Per aquest motiu es va portar a terme un projecte audiovisual molt especial, dirigit per Arian Botey, en què es van instal·lar unes minicàmeres als gegants per poder enregistrar els actes i cercaviles de la festa major des d'un altre punt de vista. Així, els gegants es van convertir en reporters de la festa durant tres dies. La presentació es farà dissabte a les 12 del migdia al Centre Cultural de la Roca, amb la presència de l'escultor de Cardona i pare dels gegants de la Roca del Vallès, Antoni Mujal.

Martí Boada parlarà del bosc, a Sant Celoni

Sant Celoni

En el marc de la Mostra de Productes de Nadal, organitzada per la Floristeria Fontanillas de Sant Celoni, el naturalista Martí Boada oferirà una conferència sobre el bosc aquest diumenge a les 12 del migdia. La novena edició d'aquesta Mostra de Nadal s'ha fet sota el lema "Viu el bosc!", i té la col·laboració d'altres comerços i artistes del Baix Montseny, com la Relotgeria i Joieria Gener, la llibreria Alguer Set, Bijous Lumières, les fotografies d'Àlex Alonso i les pintures i llibres d'artista de Núria Rossell.

Palautordera celebra el III Mercat d'Intercanvi

Santa M. de Palautordera

El Centre Cívic de Santa Maria de Palautordera acollirà aquest dissabte a les 6 de la tarda la tercera edició del Mercat d'Intercanvi de Roba, organitzat per El Banc del Temps i La Sal, amb el suport de l'àrea de Medi Ambient de l'Ajuntament de Santa Maria de Palautordera. Totes les persones que vulguin podran portar una peça de roba en bon estat i neta, i si volen alguna peça que hagin deixat altres persones se la podran quedar, sempre que ells hagin fet una aportació.

La biblioteca de Sant Fost prepara lots de Nadal especials

Sant Fost de Campsentelles

La biblioteca de Sant Fost ha dissenyat un lot de Nadal molt especial perquè els usuaris se'l puguin emportar en préstec. Els lots, una cinquantena per a adults i una altra cinquantena per a infants de 6 a 11 anys, estan plens de novel·les, llibres de coneixements, DVD, discos compactes o revistes. Tots els usuaris que vagin a la biblioteca a buscar el seu lot de Nadal participaran en el sorteig d'un val familiar per anar a veure els Pastorets i un val de dues entrades per als Bundi Pastorets del dia 30 de desembre.

Cardedeu celebra el I Concurs de Ratafies Casolanes

El bar Tarambana ha organitzat l'acte, que es farà dissabte

Cardedeu

EL 9 NOU

El bar Tarambana de Cardedeu ha organitzat per la primera edició del Concurs de Ratafies casolanes, que se celebrarà aquest dissabte. Els participants hauran d'entregar la ratafia dins d'una ampolla de vidre de mig litre sense etiquetes ni distintius. En un sobre tancat, a banda de les dades del concursant, també es podrà presentar la recepta. La ratafia ha d'estar elaborada artesanalment amb nous verdes i ha

de ser del 2011. Les ratafies es podran entregar al Cafè Cultural i Gastronòmic Tarambana fins aquest divendres. Els tres primers classificats rebran tres premis. Amb la ratafia restant es farà un tast popular entre els concursants i la resta d'assistents. Els actes començaran a 2/4 d'1 del migdia amb la xerrada "La ratafia i les seves plantes", a càrrec d'Enrica Renter. A 2/4 de 2 començarà el vermut i a les 2 un dinar popular. L'activitat acabarà a les 4 de la tarda amb l'entrega de premis i la sobretaula

musical amb La Bandafolc (La Banda d'en Vinaixa).

El jurat del premi estarà format per Carles Belda (músic), Francesc Ribera Titot (cantant), Josep Cruanyes (ratafia dels monjos de Besalú), La iaia Maria (mestre ratafiaire), Joan Barniol (Cerveses del Montseny), Joan Domingo (organitzador del concurs de Ratafies de l'Anoia), Montse Nicolau (el Cellar de Sant Antoni de Vilamajor), Teresa Blanch (directora del Museu de Cardedeu) i Jordi Vinyals (tastador de ratafies).