

Sabors del món a Sant Celoni

Uns 150 visitants gaudeixen d'especialitats de nou països a la Mostra de Cuines d'Altres Terres

Sant Celoni

Laia Coll

Una vintena de veïns Sant Celoni que procedeixen d'altres indrets del món van trobar-se aquest divendres a la plaça de la Vila per oferir alguns dels plats típics dels seus països d'origen a la primera edició de la Mostra de Cuines d'Altres Terres. L'activitat s'emmarcava en la 2a Tardor Gastronòmica de Sant Celoni.

A les 7 de la tarda, els nou estands participants ja estaven engalanats amb les respectives banderes i els amfitrions de la nit vestien algunes de les indumentàries més típiques del seu país. Als mexicans no els faltava el ponxo i el barret, els Argentis estaven a punt per ballar un tango i els de Bornos (Cadis) esperaven l'inici amb la gràcia que els caracteritza. Les més de 150 persones que van assistir a la mostra, van poder fer un viatge per diferents països del món, no només de gastronomia sinó també de costums, tradicions i dels indrets imprescindibles



L'amfitrió de l'estand d'especialitats cubanes prepara una beguda a un grup de visitants, divendres al vespre

bles a visitar de cada país, ja que cap dels participants va voler perdre la ocasió de parlar de la seva terra.

Carn *mechà*, patates ama-

nides i *berza*, *nachos*, *fajitas*, *milanesa con puri*, *choripanes*, *alfajores*, empanades o dolç de llet són alguns dels plats típics d'Argentina,

Cuba, Mèxic, Colòmbia i Andalusia que es van poder tastar a la mostra. Per posres, els assistents van poder viatjar fins a Àustria, França

o Anglaterra per provar la tradicional *tatin* de poma, el conegut pastís *sacher* o unes galetes ensucrades.

Valeria Martinoli i Ignació Oyola, fa un any que viuen a Sant Celoni i en porten onze a Catalunya, destacaven l'excel·lent iniciativa de la mostra. "Per l'aniversari dels nostres fills sempre fem un berenar i convidem tothom a provar coses de l'Argentina. Per a nosaltres aquestes coses són el nostre Nadal. Ens agrada que la gent conegui la nostra cultura i tradició". En una línia semblant, en Ferran Calatayud i l'Ani, una parella catalano-argentina que ha decidit impulsar Argencat –un servei de menjar preparat argentí– estaven també molt satisfets de l'oportunitat que els representava la mostra. La parella vol també impulsar un servei de gastronomia catalana a l'Argentina. "Volem unir el pa amb tomàquet amb el *mate*", diuen.

D'altra banda, l'endemà dissabte, la tradició catalana va tornar a la plaça de la Vila amb la Mostra de panellets i vi bo a càrrec de quatre pastisseries i una bodega que van donar a provar des dels panellets més tradicionals, com el de pinyó, a més innovadors com el panellet de xocolata amb crema de gerds.

Hotel



de Luxe

Habitacions
per a parelles

Discreció absoluta
Pàrquing propi
Obert tot l'any
24h



Ctra. del Masnou km 14 - GRANOLLERS

www.hotelh.es