

gastromania



JOAN BERENGUER
joanberenguer@andorra.ad



Entrants

► **Aquest dijous dia 15**, al restaurant Sant Jordi Ca la Katy, s'ha celebrat un nou capítol de la verema organitzat per l'Acadèmia Tastavins del Penedès. Una taula rodona en què hi van ser presents cellers, pàgesos i institucions.

► **Dimarts 20 d'octubre** a la Borda Pairal, a partir de les 17h, tast de grans vins: Bodegues Bouchard Père et fils i xampanyes Henriot, amb un convidat d'excepció, l'antic sommelier de Paul Bocuse, Yann Eon.

► **Finca Valpiedra**, que aquest any celebra el seu desè aniversari, ha estat guardonada en els 7ns premis Best Of al Turismo Vitivinícola, organitzats per la Red de Capitales i Grans Vinyes.

Notícies

FIRES

Madrid Fusión organitza Fruit Fusión per promocionar el consum de fruites i hortalisses. Tindrà lloc del 4 al 6 de novembre a la Fira de Madrid, on es reuniran cuiners convidats de gran prestigi que demostraran el gran potencial de la fruita i la verdura, dins d'un entorn gastronòmic d'alt nivell. prensa@madridfusion.net

NOVETATS

Codorniu llença un paquet únic i exclusiu, propiciant el fet de poder gaudir del maridatge perfecte. Compost per una ampolla de Gran Plus Ultra de Codorniu i un nou bloc de



Gran Plus Ultra de Codorniu.

foie gras d'ànec de Martiko, elaborat per primera vegada amb l'esmentat cava, per conèixer amb les tendències gastronòmiques i maridar a la perfecció amb els sabors més emblemàtics de les festes nadalenques. Distribuit per Ets. Vidal.

PRODUCTES

Starbucks Espanya explica que a partir del març del 2010 totes les seves begudes de cafè es prepararan amb certificat procedent de comerç just. Per cada quilo de productes de comerç just, els productors reben una aportació addicional que es destina a projectes socials.

El vi

SAMEIRÁS 1040

Aquest vi conjuga aromes i sabors propis d'aquestes varietats autòctones amb les aportacions de la fusta. Fou fermentat per separat en berrisques de roure francès de 525 litres des de la densitat 1040. Un cop acabada, s'assenta en les seves mares fines entre sis i vuit mesos. Un vi que ha merescut el reconeixement en multitud de concursos i guies especialitzades, entre d'altres, 90 punts de la Guia Peñin 2009, la puntuació més alta d'un vi de la D.O. Ribeiro.



► **Cellers:** Antonio Cajide Gulin.
► **Denominació d'origen:** Ribeiro.
► **Varietats:** Treixadura, Albariño, Godello, Lado.
► **Grau alcohòlic:** 12, 5% vol.

Cuines i cuiners...

Caçadors de bolets ► Sport Hotels Resort & Spa

Gràcia va dissertar sobre qüestions del món dels bolets

Junt amb Ramón Arques, està al front de l'empresa Xop, Conservers de Ponent

Continuant amb la seva aposta per la gastronomia, Sport Hotels Resort & Spa va acollir el divendres passat dia 9 d'octubre una xerrada pràctica sobre bolets, protagonitzada per Enric Gràcia, conegut per la seva participació en el programa de la televisió autonòmica catalana TV-3 *Caçadors de Bolets*. Gràcia és llicenciat en Ciències Biològiques a la Universitat de Barcelona, on actualment oficia de professor en la categoria de Professor Titular.

Dins el camp professional de la micologia ha escrit diversos articles científics, ha participat en conferències de divulgació del món dels fongs i és l'autor de llibres i altres publicacions de divulgació, especialment en aquest àmbit. També ha treballat en camps diversos, especialment en el cultiu de bolets micorízics, sobretot els rovellons. Ha desenvolupat l'estudi i realització de plantacions tofoneres i d'altres bo-



Enric Gràcia, amb alguns dels assistents a la xerrada.

lets (cep i reig, principalment). Ara fa dos anys, juntament amb Ramon Arques, va fundar una empresa de cultiu de bolets sota el nom Xop, Conservers de Ponent. Aquesta empresa està especialitzada en la pro-

ducció de gírgoles i flor de gírgola, olis aromatitzats en bolets i tot un seguit de conserves. El Porc Fer és l'encarregat de la distribució de Xop, Conservers de Ponent al país.

La conferència va ser molt didàcti-

ca. Gràcia té uns grans dots de comunicador, en unes dues hores va dissertar sobre qüestions pràctiques de la formació dels bolets, aclarint tòpics i explicant detalls de les temporades i les condicions climatològiques adients per a la seva aparició. Es va pronunciar sobre la manera correcta de caçar-los; va deixar clar que el transport amb bosses de plàstic és nefast per a la seva òptima conservació i va respondre a les moltes preguntes que li van plantejar els assistents, en especial les de Joaquim Nadal, que va deixar clar que la seva dèria, a part de la botifarra, són els bolets, tant en el seu vessant de boletaire com per adquirir una àmplia cultura en aquest camp tan interessant. Les seves preguntes ho van posar de manifest.

Sport Hotels Resort & Spa

Telèfon: 870 500
www.sporhotels.ad
Soldeu

De postres

A CASA O A FORA

Menjar fora de casa, diguem-ne en un restaurant o en algun establiment semblant, compta cada vegada amb més adeptes. No hi ha dubte que la forma de vida actual, els horaris i la distància entre el lloc de treball i la llar, per tal de poder fer compatible la feina i el fet d'alimentar-se, fan necessari que molts de nosaltres ens veiem amb la necessitat d'escollir l'establiment en el qual menjar al migdia. El que succeeix, però, és que aquest fet es converteix, en moltes ocasions, en tota una peripècia. Molts bars i restaurants que cerquen sobretot la competitivitat oferint menús a uns preus assequibles obliden oferir menús el suficientment variats i equilibrats. Tot això propicia una dubtosa alimentació per a tots aquells que ens veiem amb la necessitat de freqüentar-los. Aquest tema requereix d'un plantejament seriós i urgent si realment volem gaudir d'una alimentació sana i saludable. De totes maneres, no hem d'oblidar que els hàbits alimentaris s'aprenen i es cultiven a casa. Perdre el costum de l'àpat familiar i de l'esmorzar a taula és una mala feina.

Un viatge increïble i deliciós per a paladars atents i educats ...
...dissenyem a mida el seu menú ideal

RESTAURANT Somriu Selection Hotel Galanthus



* Establiment exclusiu per a majors de 18 anys
* Estem a la corba d'Incles, a 1 Km de Soldeu

RESERVES AL TELÈFON 75 33 00



Somriu selection



BORDA ESTEVÉ

de refugi de pastors a refugi de bons gurmets

C/La Comella, 2 Andorra la Vella
Tel./Fax. 00376-864026
bordaevevet@andorra.ad