



El passat dimecres dia 8 de juliol, al restaurant 5.0 de Sport Hotel Hermitage de Soldeu, vaig tenir el privilegi d'assistir a un taller de cuina oficial per Antoni Davi xef de Sports Hotels i per Manuel Piedra, cuiner de l' Hotel Hermitage. Es va tractar d'una prova pilot en la que i fórem presents una dotzena de persones.

## TALLER DE CUINA

# *La Nova Cuina d'Alta Muntanya*

**E**l xef va confeccionar un menú de muntanya que va consistir en un aperitiu, un xató de muntanya, un arròs melós de muntanya, un fricandó de rap amb patates escarxades en oli verge extra i un postra a base de crema catalana amb mango i maduixes macerades. Els assistents, amb una situació privilegiada arran d' una luxosa i ben equipada cuina a la vista, a més d' escoltar les explicacions i el pas a pas en les elaboracions dels esmentats plats, no vàrem deixar en cap moment de demanar detalls al xef que, per la seva part, ens il·lustrava sobre el com i el perquè de les diferents matèries primes emprades, amb les diferents coccions de cada producte. L' experiència va resultar un èxit per la comunicació entre cuiners i públic i també entre els mateixos assistents al taller. Després de l' aprenentatge els assistents vàrem gaudir del esplèndid àpat en un ambient distès de comunicació total. Ben viat, els responsables de l' Hotel Hermitage donaran a conèixer un calendari, del que els tindrè informats, amb diferents tallers que tindran lloc els dijous que tractaran de diversos estils de cuina sempre amb l' intenció de que el públic s' endinsi en les tècniques culinàries i els diferents productes i varietats que proposarà el xef Antoni Davi.



JOAN BERENGUER VILLAR  
gastrònom

