



EL CELLER DÓNA A DEGUSTAR EL NOU VI ALS MARIDATGES DE NEOPARC

## Cusiné anuncia el llançament d'un nou vi blanc Macabeu

Tomàs Cusiné, propietari i responsable de Celler que porta el seu nom, va anunciar el divendres el proper llançament "en el propers mesos" d'un nou vi blanc de la marca que se sumarà als actuals Auzells i els negres Vilosell i Geol. El responsable d'aquest celler del Vilosell inscrit en la denominació Costers del Segre va donar a tastar aquest nou vi Macabeu 2009 "sense clarificar en el primer sopar de maridatge del 2010 del Restaurant NeoParc, que va comptar amb la participació d'unes cinquanta persones. El nou Macabeu destaca per una complexitat inusual per un blanc d'aquest territori amb marcats aromes de fum i torrats que, en boca, evolucionen cap al caramel o el préssec sec.

A més dels mencionats Auzells, Macabeu, Vilosell i Geol, Cusiné va descobrir un nou vi d'assaig que en aquest



El menjar i el beure es donen la mà als maridatges del restaurant NeoParc.

cas també va ser un vi blanc, Riesling 2009, fermentat en bóta. Un vi que, segons va explicar el cellerer lleidatà, és producte de la recerca i la investigació que endega abans de decidir un nou vi, sense que necessàriament hagi de ser definitiu.

El menú que va confeccionar el xef Antoni Rúbies va casar correctament amb els vins lleidatans. Una tempurra de salmó amb melmelada

d'espàrrecs verds, amb l'Auzells; i una lassanya de vieires fumades amb pernil ibèric, amb el nou Macabeu, van ser els entrants de la vetllada.

El primer plat va ser una mussaca d'albergínies i sardines amb salsa de iogurt grec, un plat cremós que va maridar amb la untuositat del Vilosell. Unes broquetes de magret d'ànec amb foie-grass fresc caramel·litzat amb

sucres i acompanyat d'una salsa dolça de albercoc i brandy, va casar perfectament amb un mineralitzat Geol.

Mentre que als postres, la sopa de xocolata i l'arròs amb llet i carquinyolis es va regar amb l'experimental Riesling.

Bon inici per un calendari de maridatges que comptarà amb una cava o celler cada mes, menys l'agost.

PER UN IMPORT DE 70.000 EUROS

## Conveni del DAR amb l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia

El conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, i el president de la Junta Rectora de l'Associació Acadèmia Catalana de Gastronomia (ACG), Miquel Espinet, van signar el dimecres dia 27 de gener, a Barcelona, un conveni de col·laboració per a la realització d'actuacions encaminades a la promoció de la gastronomia i les polítiques alimentàries de Catalunya. Mitjançant l'esmentat acord, el DAR concedirà un ajut a l'Associació Acadèmia Catalana de Gastronomia per a dur a terme actuacions adreçades

a la divulgació i l'assessorament en matèria d'alimentació, de polítiques alimentàries i de gastronomia, afavorint la coordinació i l'intercanvi d'informació i d'opinions. Així, entre les actuacions objecte d'aquesta subvenció, que per aquest any serà de 70.000 euros, figura l'assessorament en l'esmentada matèria, l'organització dels Premis Nacionals Anuals de Gastronomia 2009 a atorgar durant el 2010 o la creació d'un lloc web especial amb fòrum interactiu d'activitat gastronòmica, amb enllaços.



Fitur va ser l'escenari de la trobada.

AMB LA PRESIDÈNCIA DE SUBIJANA