



Garrigues
24a Mostra gastronòmica

El sabor de les Garrigues es desplega a taula

Fins al 16 de desembre, nou restaurants de la comarca ofereixen els caps de setmana i festius menús que incorporen les **guatlles** com a ingredient, a més de l'oli o bacallà



Amb la campanya de Poli en marxa, les Garrigues dona a conèixer el seu potencial a taula. És el repte de la 24a mostra gastronòmica, que es desenvolupa des del dia 3 passat fins al 16 de desembre vinent. Al llarg d'aquest període, nou restaurants de la comarca oferiran menús especials els caps de setmana i festius. Uns menús que aquest cop posen el focus en un producte tradicional de la cuina garriguenca, com són les guatlles.

Enaltirà el sabor de l'aviram i altres ingredients l'oli d'oliva verge extra, un motor econòmic de la zona. Per això, durant les primeres setmanes de la mostra i fins a exhaurir existències, els comensals rebran com a obsequi una ampolla d'or líquid del primer raig de la collita. D'altra banda, podran optar al sorteig dels nous lots de productes comarcals com vi, fruita seca, mel o oli.

En aquesta ocasió, delectaran el paladar dels comensals les receptes elaborades pels restaurants Ca La Margarida (l'Albi), La Placeta (Arbeca), El Castell (la Floresta), Els Fogons de la Carme (Cervià de les Garrigues), la Garbinada (Granyena de les Garrigues), El Drac (els Omellons), El Sindicat (Tarrés)

i Hostal Benet i Masia les Garrigues (les Borges Blanques). Oferiran propostes a preus que abracen des dels 29 als 39,60 euros, servits dissabtes al migdia i a la nit i diumenges al migdia, la majoria amb reserva prèvia.

El repte serà superar els 2.000 menús servits a la darrera edició, un 25% més que al 2016, segons dades dels organitzadors, el Consell Comarcal de les Garrigues.

Explorar altres atractius

Els sabors i les aromes de la cuina garriguenca plasmen un paisatge que atresora diversos atractius. En aquest sentit, des del consell conviden a visitar indrets com el conjunt rupestre del Cogul o la Vall de la Coma, el jaciment ibèric dels Vilars o el Museu del Molí de Juneda. També espais com l'ecomuseu de Poli de la Pobla de Cérvoles, l'antic molí de Fullella o el Parc de les Olors de les Basselles de l'Albi. O fer un tomb pels castells de l'Espuga o la Floresta o els nuclis antics de Vinaixa, Arbeca, l'espai Macià i Cal Gineret de les Borges, entre d'altres. A més, hom pot gaudir de diferents festes i fires que mostren Poli nou.



La presentació es va dur a terme el dia 2 passat a la cooperativa Sant Isidre

9 Novembre, 2018

Garrigues 24a Mostra gastronòmica



El repte serà superar els 2.000 menús servits el 2017, un 25% més que el 2016.



Aparador de la cuina tradicional i d'autor per llepar-se'n els dits

Vins DO Costers del Segre mariden amb **plats** com cuixetes, amanides, arrossos, cremes o peus de porc

Els assistents a la presentació van poder constatar l'exquisidesa dels menús. La guatlla, la nova incorporació d'aquesta campanya, inspira receptes com unes cuixetes al xerès i fesols, a la vinagreta o al curri amb parmentier de patata; lacades amb soja i mel, en forma de piruletes, amanida, en escabetx o en cassoles amb tòfona.

Un altre clàssic, el bacallà, és el comú denominador d'elaboracions que l'acompanyen amb verdures, espinacs, samfaina, emulsió d'olives, gratinat, en esqueixada o en forma d'empedrat. Els gourmets de mena també es lleparan els dits amb propostes com un arròs de peu de porc amb panses i pinyons, escarola i confit de cansalada, melós de vedella amb coca de carabassa, emulsió de coliflor amb oli d'oliva, raviolis de rostit gratinats, crema de carabassa, ceps, alls tendres i herbes, bomba d'arròs i rossinyols o espatlleta de corder. No hi mancaran els carpaccios, siguin de peu de porc, salmó o vegetals, o un mos de cigrons amb cruixent de panís i oliva negra.

Per postres, tant podran delectar-se amb carquinyoli i gelat de romer, com pastís de pastanaga, flor d'orelleta, gelats, bunyols de xocolata amb taronja amarga o els tradicionals mel i mató i les orelletes de les Garrigues. I, enaltint el cèlebre oli verge extra, un pa amb oli i xocolata. Els menús es mariden amb vins Costers del Segre, de cellers com Clos Pons, Matallonga, Vilars o Tomàs Cusiné. Pa, aigua, cafès o infusions arredoneixen els àpats.



A banda de tastar delicatessen com les de les imatges, els comensals podran participar en el sorteig de lots de productes de la comarca com olis, vi, fruita seca o mel.