cómopomona gastrono[mmm]ia

La Penya Gastronòmica Barça visita Lleida i La Boscana

La cuina més tradicional d'en Joel Castanyé sedueix els penyistes

Joel Castanyé va seduir els paladars de mig centenar de socis de la Penya Gastronòmica Barça amb la versió més tradicional de la cuina de La Boscana aquest diumenge, dia 27 de gener. Receptes com la Cassola de tros, el bacallà amb espinacs i mongetes, o el cabrit van configurar un menú de tast molt lleidatà.

COMO POMONA
@ComoPomona
Lleida / Bellvís

FOTO: Como Pomona / Els penyistes van fer entrega del seu davantal a Joel Castanyé

Castanyé va obrir el menú amb tres entrants diferents a base de Crema d'au. De sabor potent i definit, amb retallons d'aviram. Aquest plat bé podria dir-se "croqueta líquida". Un sabor tradicional, fet crema i presentat en copa de còctel.

El següent entrant va ser un tastet de cassola de tros amb llonganissa, botifarra negra, caragols i verdures d'hivern.

La roda de primers plats es va tancar amb el clàssic de la Boscana, Caneló de la mama Roser. Caneló del rostit que va fer les delícies dels gastrònoms blaugranes que van participar en la trobada.

A l'hora del peix, el Joel va apostar per un Bacallà a la lleidatana, primer fregit i després acabat al forn amb patates, espinacs i mongetes.

El cabrit al vi DO Costers del Segre, amb el seu suc i amb cremós de patata, va ser el darrer plat d'un menú que va cloure amb unes postres a base de Pasta de full, crema i fruites.

Tot regat amb els vins Oda Blanc i Negre del celler Castell del Remei DO Costers del Segre; i l'escumós Essential 100% Xarel·lo DO Cava de Juvé & Camps.

En finalitzar el dinar, els culers van seguir en pantalla gegant el partit Girona- FC Barcelona amb combinats de Bombay Sapphire i tòniques Schweppes.

Els gastrònoms blaugranes van visitar també, de la mà de Turisme de Lleida; la Seu Vella, la Cuirassa, el Parador, l'Institut d'Estudis Ilerdencs i la Paeria, on van ser rebuts per l'alcalde Fèlix Larrosa.

> "Crema d'au, cassola de tros, caneló, bacallà a la lleidatana i cabrit al vi Do Costers del Segre"

Cusiné, finalista als Premis Verema

Tomàs Cusiné està nominat com a finalista dels Premis Verema en la categoria Personatges del Món del Vi 2018. La votació popular que impulsa aquesta comunitat d'aficionats al vi es pot realitzar mitjançant la pàgina web *www.verema.com* fins aquest diumenge vinent, dia 3 de febrer.

Tomàs Cusiné és l'únic finalista lleidatà de les catorze categories que contemplen aquests premis que sumen 128 candidats, entre cellers, vins i diferents professionals.

La resta de finalistes de la categoria del cellerer lleidatà són Didier Belondrade, de Belondrade; Eduardo Ojeda, de Grupo Estévez i Equipo Navazos; Felipe Gutiérrez de la Vega del celler que porta el seu nom; Josep Lluís Pérez de Mas Martinet; Marcos Yllera de Grupo Yllera; María José López de Heredia, de López Heredia-Viña Tondonia; Pablo Álvarez de Vega Sicilia; Pau Roca d'OIV; el Master Of Wine (MW), Pedro Ballesteros; Peter Sisseck de Dominio Pingus; i René Barbier Ferrer de Clos Mogador.

FOTO: Lo Tall / Aitana Pinyol presentà els vins de la seva família

Maridatge de Lo Tall amb els vins del celler Aibar, DO Montsant

La Societat Gastronòmica Lo Tall va acollir la nit de divendres, dia 25 de gener, una presentació dels vins del celler Aibar de Darmós, a Tivissa, a càrrec de l'Aitana Pinyol, filla del propietari del celler de la Ribera d'Ebre dins la Denominació d'Origen Montsant. Vint-i-cinc persones van participar a la trobada.

Per la seva part els membres de lo Tall van maridar els vins Parrell Blanc 2018 amb Musclos al vapor amb el punt de llorer.

L'XYZ Tridimensional amb arròs de bacallà i carxofes. A l'hora de la carn, els socis de Lo Tall van cuinar un Filet de porc a baixa temperatura, guarnit amb compota de poma i cebetes caramelitzades. Un plat que van maridar amb el vi Lo Bandoler.

A les postres La Garnatxeta de Joanó, el vi dolç del celler Aibar, es va maridar amb una reinterpretació del Pa, vi i sucre. Aforament: 25 persones.

El celler Aibar és una empresa familiar agrària dedicada al cultiu de vinya, arbres fruiters i oliveres. Transformen i comercialitzen el seu propi oli d'oliva extraverge i vi DO Montsant.