

La “mongeta del ganxet” de desgranar protagoniza los menús de Cuina Vallès

Es una variedad que sólo se puede degustar cuando empieza el otoño

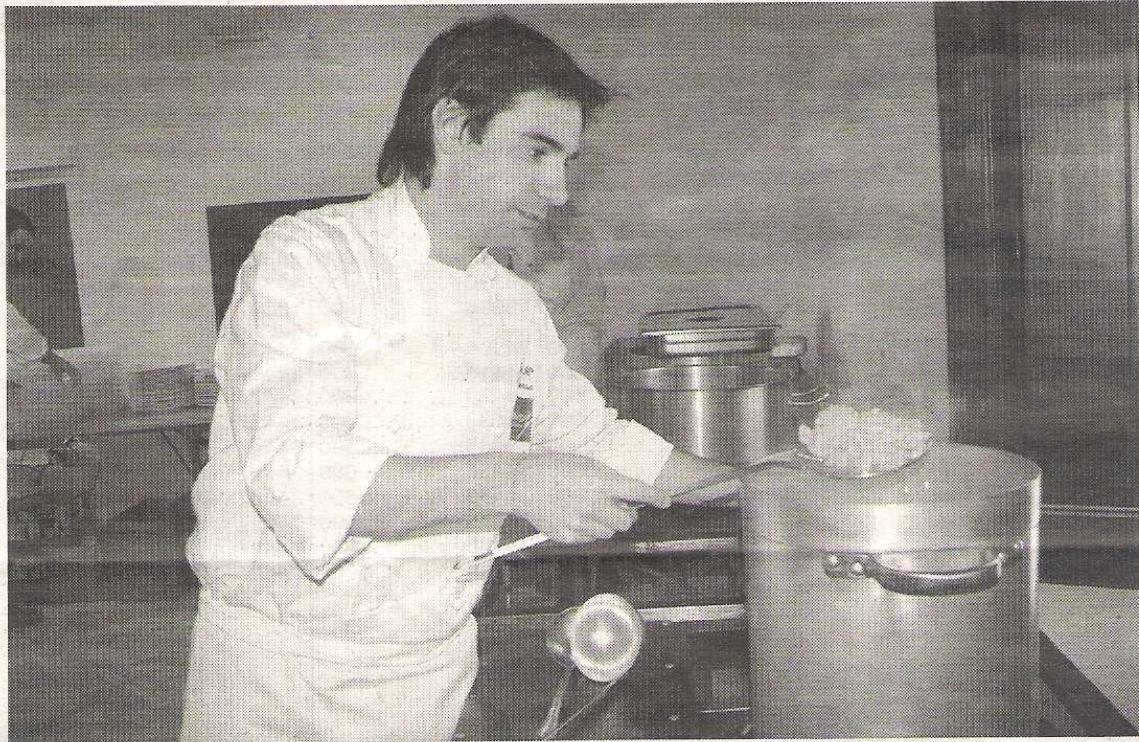
► El colectivo de restauradores estrena nueva junta directiva

Juan Carlos Montes

Los restaurantes del colectivo Cuina Vallès dedican durante dos semanas una atención especial a la “mongeta del ganxet” de desgranar, uno de los tesoros gastronómicos de la comarca. Ofrecen a sus clientes diferentes platos de esta legumbre, cuya temporada es muy corta porque sólo se puede comprar y degustar durante unas semanas cuando empieza el otoño.

Cuina Vallès está formada por diez restaurantes, entre ellos tres de Terrassa (Capritx, El Cel de les Oques y La Terrassa del Museu), uno de Matadepera (Can Vinyers) y uno de Viladecavalls (Ristol Viladecavalls). Hasta el domingo 7 de noviembre realizarán platos con la “mongeta de ganxet” de desgranar como protagonista en la carta y en el menú del día.

Las semillas de las judías de desgranar, también llamadas de vaina, se plantan durante el mes de julio. Las que utilizan los restauradores de Cuina Vallès proceden del Parc Agrari de



Cuina Vallès nació en 2006 con el objetivo de promocionar la comarca a través de la cocina.

Sabadell y están comercializadas por la cooperativa Coagsa. Su temporalidad las convierten en uno de los productos agroalimentarios más preciados y efímeros de nuestro país.

Cuina Vallès ha experimentado algunos cambios en los últimos meses. Actualmente cuenta con diez restaurantes asociados: dos se han dado de baja y su lugar será ocupado por otros dos a partir de enero. La nueva

junta está formada por Carles Calsina (Restaurant Garbí de Castellar) como presidente, Josep Maria Villagrasa (Can Feu de Sabadell) es vicepresidente, Edgar González (Can Vinyers) es el secretario y Lluís Ristol (Ristol) es el tesorero.

CONCURSO DE QUESOS

Recientemente se celebró en La Seu d'Urgell un concurso de quesos artesanos, enmarcado

en la 16ª edición de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. El acto, dirigido por el Fòrum Gastronòmic y por el experto gastronómico Pep Pallau, contó con la participación de profesionales de la restauración, entre los que se encontraba Artur Martínez, del Restaurant Capritx de la calle del Padre Millan. El joven chef local formó parte del jurado de la categoría “Quesos de Oveja”.