

7 d'abril de 2010



Restauradors de Barcelona assisteixen a la 1a jornada de l'Aula Apricus de Prodal

Una trentena de xefs i propietaris de reconeguts locals gastronòmics de Barcelona van assistir la setmana passada a una jornada de presentació a l'empresa Prodal de Palol de Revardit.

Durant la jornada, realitzada a l'Aula Apricus de l'empresa, es van presentar alguns dels productes que Prodal, especialitzada en alta restauració i botigues de delicadeses gastronòmiques, distribueix en exclusiva des de fa més de 25 anys i que, aquest 2010, introdueix a Barcelona en un estudiat pla d'expansió.

De mans d'un dels xefs més punters de la capital catalana; Dani Chávez, es van proposar receptes amb foie de la casa Rougie, formatges de la francesa Fromi, mermelades especials de l'empordanesa Gbech i caves Trias-Batlle de la petita i exclusiva bodega del Penedès.

Chávez, format en alguns dels millors restaurants del món i responsable i assessor del restaurant Els Tres Porquets entre d'altres com el Club Solo, el Dry Martini o Can Ravell, va impartir una lliçó magistral de com ser un gran professional gastrònom davant i darrera dels fogons, elaborant receptes personalit-

zades i treballant altres aspectes de la gastronomia com costos, mermes i presentació dels plats.

Aquesta jornada inaugura la programació d'activitats destinades al nou mercat territorial de Barcelona que Prodal obre aquest 2010. Tot i que Prodal ja dona servei a alguns restauradors barcelonesos des de fa molts anys, és ara, amb el nou pla d'expansió de l'empresa, que entra oficialment al mercat barcelonès amb la incorporació de nous comercials i ampliant la xarxa de distribució.

Amb només 3 mesos de servei l'acollida entre els restauradors ha estat immillorable gràcies a la qualitat dels productes que distribueix i al servei personalitzat que caracteritza l'empresa, posicionant-se com a proveïdor de prestigiosos cuiners i restaurants.

Els restauradors van insistir en destacar l'excel·lent tracte i professionalitat rebut en l'organització de l'Aula així com la complaença de disposar d'un espai amb les característiques de l'Aula Apricus i del que no disposen a Barcelona ciutat. Un cop més les comarques gironines esdevenen punt de referència en el sector gastronòmic.

Menú Especial als Fogons de la Vall de Ribes



Els Fogons de la Vall de Ribes no paren de fer coses per dinamitzar els seus restaurants, la seva cuina i els seus serveis. Després de la recent estrenada campanya gastronòmica sobre el xai lletó ara presenten una nova actuació de promoció i de fidelització als seus clients.

Fins a finals d'any serà vigent una acció en els vuit restaurants de fogons i que consistirà en la distribució d'unes targetes personals que caldrà timbrar a cada un dels membres de l'entitat una vegada s'hagi consumit un àpat. Un cop s'hagin omplert totes les caselles, és a dir, s'hagin anat a cadascun dels restaurants, el client rebrà un menú especial a escollir a un dels locals dels fogons. Les targetes s'entregaran a l'oficina de turisme de la Vall de Ribes i en els respectius restaurants de Fogons. Per aquesta edició només s'han editat 600 targetes per tant, es valorarà l'acceptació d'aquesta actuació per tornar-la a repetir.

Val a dir que els Fogons son una entitat gastronòmica que des que es van reactivar l'any 2007 no han

parat de desenvolupar diverses campanyes gastronòmiques, de realitzar "menús temàtics" a les fires de la Vall de Ribes, de participar en els actes del centenari de l'esquí i a més a més, de difondre la filosofia de l'entitat mitjançant diferents accions de publicitat i promoció: falques a la ràdio, edició de fulletons, presents a la web vallderibes.cat, potenciant la imatge corporativa de l'entitat, creant vals de descomptes i ara mitjançant la ruta dels fogons volen premiar al client final amb un menú especial. Per tant, els Fogons amb tot això pretenen donar un valor afegit al seu potencial o fidel consumidor a través de les accions que es plantegen anualment i que son possibles gràcies el suport del Patronat de Turisme de la Vall de Ribes.

Els membres de Fogons son Hotel Els Caçadors; Hotel Prats; Restaurant Can Sart, la Perdiu Blanca I Hotel Rural Spa Resguard Els Vents de Ribes de Freser de Ribes de Freser; Restaurant Anna de Ventolà; Restaurant La Plaça de Queralbs i Restaurant El Llac de Campelles.

Jornades del bacallà al Duc de l'Obac

El restaurant el Duc de l'Obac de Bonmatí porta a terme les jornades del bacallà amb la possibilitat de tastar els següents plats: esqueixada, tartar de bacallà i anxoves, bacallà de quaresma, bacallà amb samfaina, bacallà amb pèsols i pernil, bacallà amb múrgoles a la crema, arròs caldós amb carxofes i bacallà.

També ofereix un menú degustació per a un mínim de dues persones i que consta d'aperitiu, amanida de

xató, arròs caldós amb carxofes i bacallà, bacallà amb múrgoles a la crema, postres, aigua i pa. El preu és de 36 euros.

El Duc de l'Obac és un dels restaurants que pertanyen al col·lectiu de Girona Bons Fogons i a l'hora també un dels restaurants amb més inquietuds a l'hora de fer accions al llarg de l'any, com ara aquestes jornades del bacallà.

22 centres educatius de la Selva ofereixen l'alimentació ecològica als menjadors escolars

El Consell Comarcal de la Selva ha introduït l'alimentació ecològica als menjadors escolars dels centres educatius d'infantil, primària i secundària de la comarca de la Selva. Aquesta iniciativa pretén potenciar el consum d'aliments procedents de la producció ecològica entre l'alumnat de la comarca. El responsable de l'àrea d'Educació, Joan Carles Codolà, ha explicat que "aquesta proposta vol assolir tres clars objectius: donar a conèixer les característiques i regulació dels aliments ecològics, potenciar la producció ecològica local i, sobretot, contribuir a la protecció del medi ambient.

El responsable d'Educació del Consell Comarcal de la Selva ha assenyalat que per entendre millor aquesta iniciativa cal conèixer alguns dels principals avantatges dels aliments ecològics, que són els següents: en el seu procés de producció es respecten els cicles vitals de les plantes i els animals; s'empren tècniques que no malmeten el medi ambient, no es fan servir productes d'origen químic per al seu creixement i tractament; no poden ser aliments modificats genèticament i són productes que compleixen els

requisits de seguretat alimentària.

Així, tal i com ha explicat el mateix responsable d'Educació del Consell Comarcal de la Selva, la introducció dels aliments ecològics en la dieta escolar, es realitza gradualment, és a dir, cada mes de febrer a juny de 2010 i durant tot el curs 2010-2011, es substitueixen dos aliments existents al menú dels menjadors per dos d'origen ecològic, tals com làctics o verdures.

Aquesta iniciativa compta, a més, amb una campanya informativa que es va iniciar amb el lliurament d'un tríptic a cada alumne de la comarca, el divendres 25 de març. En aquest tríptic, els alumnes podran conèixer quines són les característiques principals de la producció ecològica d'aliments. Aquesta informació es complementa amb la realització d'una obra de teatre sobre l'alimentació ecològica que tindrà lloc a tots els centres educatius gestionats per l'ens comarcal.

Les actuacions s'adrecen, principalment, al cicle mitjà de primària, i es realitzaran dues sessions per escola, que tindran lloc durant el curs 2010-2011.



El programa de TV "La salut al cistell" dedica un capítol al mercat de Salt



El programa "La salut al cistell", que emet TV3 amb el suport de la Xarxa de Mercats Municipals de Girona i DIPSAUT, va dedicar el capítol del passat dissabte al mercat de Salt.

En aquest capítol, la presentadora Mabel Martí comprava al mercat de Salt acompanyada de Maria Lluïsa Torrent, cuinera del restaurant Vilanova. Totes dues es reunien en un dels punt de trobada més emblemàtics de la població: la plaça de les Llúdrigues. La Maria Lluïsa donava a conèixer quins són els secrets d'una recepta típica

del municipi: l'ànec amb salsifins, conegut també com a ànec a l'estil de Salt. Al mercat, omplien el cistell amb ànec i xiitakes, entre altres productes. El programa explicava com es crien els ànecs a Catalunya i també com s'obté un bolet de cultiu tan consumit com el xiitake.

La convidada d'aquesta setmana a la cuina del programa era l'actriu Montserrat Carulla. El cuiner del programa, Àngel Pascual, va explicar trucs a la Montserrat sobre com cuinar els xiitakes i com preparar un bon fricandó.

A la secció de Salut es va parlar de com mantenir una bona salut arterial gràcies a l'alimentació. El professor Coromines va donar consells per combatre el colesterol i la hipertensió, dos problemes de salut molt comuns en l'actualitat.

Enllaç del programa: <http://www.tv3.cat/lasalutalcistell/seccions>.



Nova web de La Cuina de Sils

El passat dia 30 es va fer la presentació de la nova web de la Cuina de Sils, que de moment només es pot llegir en català, però que ja s'està treballant per poder-ho fer en castellà, anglès i italià.

La nova web es pot trobar a www.lacuinaasils.com hi s'hi poden trobar dades sobre el municipi, les activitats del col·lectiu format per les famoses cuineres, receptes, actualitat, notícies, retalls de premsa sobre el mateix grup i també un apartat de col·laboradors.

Divertim-nos amb les verdures a l'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó

L'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó acollirà un Petit Xef solidari en benefici d'AFne, Associació de Famílies de Nens i Nenes d'Etiòpia. El curs de cuina per a nens, que porta per nom Divertim-nos amb les verdures, anirà a càrrec de l'establiment Cuina Artesana i s'impartirà els propers 10 i 17 d'abril.

Els tallers, destinat a infants i joves d'entre 5 i 12 anys tenen un cost de 5 euros i una durada d'una hora i mitja cadascun, de 11 a 12:30. El curs, que serà impartit pel cuiner Cesc Fernández, introduirà els nens a un món que sovint no els agrada gens: el món de les verdures. Els tallers tenen com a objectiu donar a conèixer la riquesa d'aquests productes de la nostra terra tot divertint els participants amb la varietat de gustos i colors. Cesc Fernández ensenyarà als nens i nenes a elaborar receptes saludables però a la vegada divertides.

Cesc Fernández té un llarg

currículum com a professional de la restauració, a més d'haver estat professor en diversos centres com l'Aula de Cuina de l'Alt Empordà o l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar. Des del passat mes de desembre és el propietari de l'empresa de cuinats per emportar situat a la plaça Sant Pere, Cuina Artesana.

L'AFNE és l'Associació de Famílies de Nens i Nenes d'Etiòpia. Va ser fundada el setembre del 2009 per part d'un grup de famílies adoptants en aquest país Àfrica. L'associació col·labora amb les administracions de la ciutat de Kombolcha en l'assoliment d'un cert nivell de benestar per a la població infantil mancada d'un entorn familiar. A Kombolcha, l'AFNE té en funcionament un centre per a infants desemparats i infants amb discapacitats auditives, que va obrir les portes el setembre de 2008.



Pla Estratègic de Turisme de les comarques de Girona 2011-2015

El conseller d'Innovació, Universitats i Empresa, Josep Huguet, i el president del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Enric Vilert, han anunciat recentment l'inici dels treballs del Pla Estratègic de Turisme de les comarques de Girona que fixarà les línies estratègiques per un període de cinc anys amb l'objectiu d'afrontar amb criteris d'innovació, competitivitat i rendibilitat, el futur del sector turístic gironí. El pla d'actuacions del Patronat per a l'any 2011 ja seguirà les directrius que fixarà el Pla Estratègic realitzat.

L'encàrrec d'aquest Pla Estratègic, que té previst un termini d'execució de sis mesos, s'emmarca en el conveni de col·laboració entre el Patronat de Turisme i el Departament d'Innovació, Universitat i Empresa. El termini d'execució previst és de sis mesos. L'empresa ALS, Advanced Leisure Services, ha estat l'empresa adjudicatària per un pressupost de 95.000 euros.

La Generalitat ha fet una aposta decidida per un model de turisme integrador, responsable i sostenible, que manifesti la seva singularitat i la seva identitat. En l'any 2005 es va elaborar el Pla Estratègic del Turisme de Catalunya 2005-2010, amb 10 programes i 48 grans accions que ha estat l'instrument d'orientació de la política turística en aquests darrers 4 anys. Actualment es treballa en el pla 2011-2014, que estarà enllestit aquest estiu.

El Patronat de Turisme Costa Brava Girona reconeix que l'activitat turística és clau per al desenvolupament econòmic de les comarques gironines. En aquest sentit, la missió principal de l'entitat és la de promocionar turísticament la demarcació de Girona buscant

la complicitat dels empresaris, involucrant-los directament en la planificació i execució de les accions promocionals dutes a terme en els mercats emissors de turisme per a les destinacions Costa Brava i Pirineu de Girona. El desenvolupament de l'activitat turística requereix també d'un pla estratègic que garanteixi la preservació dels valors ambientals, paisatgístics, social i culturals del territori.

El Pla Estratègic de Turisme de les comarques de Girona 2011-2015 contribuirà a:

- Millorar l'estructuració i la racionalització de la gestió i la promoció del turisme.
- Planificar el desenvolupament turístic del conjunt de les comarques gironines.
- Potenciar el posicionament de les nostres marques turístiques, diferenciant-les en el mercat.
- Identifica les diferents ofertes turístiques territorials.
- Generar una estratègia de promoció conjunta.
- Millorar la competitivitat de la destinació turística -generant una major rendibilitat dels negocis turístics.
- Atraure inversió en el territori, mantenint i creant nous llocs de treball.
- Innovar i incorporar avenços tecnològics en el sector.
- Satisfer i fidelitzar els clients, avançant-se a les seves necessitats i exigències.

Els treballs del Pla Estratègic parteixen de l'anàlisi de la realitat turística de les diferents comarques gironines, de l'anàlisi de destinacions competidores i, conseqüència de les anàlisis anteriors, d'una diagnosi estratègica.