GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

8ena FIRA DE LA CASTANYA.

Alt Empordà | 29/10/2010 | 11:35

Aquest proper cap de setmana, 30 i 31 d'octubre, tindrà lloc un any més la Fira de la Castanya a Maçanet de Cabrenys.

Aquesta proposta, ja plenament consolidada al nostre municipi, arriba a la vuitena edició, en la qual es vol donar a conèixer l'arbre i el seu fruit que està molt estès dins el nostre terme municipal i que ha donat durant segles moltes utilitats i alhora receptes culinàries.

A la fira es podran adquirir diferents articles derivats de la castanya en sí (castanyes crues, galetes de castanya, mel de castanyer,...) tot i que el primer reclam és la castanya torrada in situ, a més a més de terra de castanyer (ideal per a la plantació de flors pel seu alt valor orgànic) i castanyers petits per a poder plantar tothom qui ho vulgui un arbre d'aquest tipus a casa seva. Es complementa la fira amb parades de diferents productes artesans que s'englobaran al voltant de la plaça de la Vila del municipi.

Les propostes lúdiques per animar la jornada seran diversos. Hi hauran passejades als boscos i castanyers del poble, l'hora del conta contes, inflables i tallers per als més menuts, audició de sardanes i com a traca final, el sorteig d'onze àpats per a dues persones als diferents restaurants adherits a les jornades gastronòmiques "La Cuina de la castanya de Maçanet".

Quina castanya!
L'acte paral•lel a la Fira són les esmentades jornades gastronòmiques "QUINA CASTANYA!" que dona el tret de sortida el dissabte 30 d'octubre fins el 28 de novembre.

Enguany s'ha volgut complementar les jornades amb una demostració de cuina que tindrà lloc el dissabte 30 d'octubre a les 17,00 h a l'Oficina de Turisme.

Aquesta demostració dominada "Diferents aplicacions de la castanya de Maçanet a la pastisseria i a la cuina" anirà a càrrec de Xano Saguer

Xano Saguer, nascut a Figueres, va començar la seva passió per la pastisseria de ben jove, als 15 anys, a les millors pastisseries de la capital empordanesa i als 19 anys ja era cap d'obrador.

A mitjans dels 90 comença comença a voltar "món" i a experimentar noves tècniques, més creatives, tècniques i dinàmiques. És quan decideix deixar la pastisseria tradicional i es decanta per la pastisseria de restaurant.

Durant unes pràctiques coneix a Jordi Butrón, amb el qual i dos socis més inauguren al 2000 ESPAISUCRE a Barcelona. L'únic restaurant de postres del món juntament amb una escola de postres de restaurant.

Ha guanyat diferents guardons nacionals i internacionals.

Junt amb el seu soci Butrón, creen i organitzen el concurs bienal de pastisseria de restaurant més prestigiós del moment THE BEST RESTAURANT DESSERT.

Actualment segueix al seu negoci exercint en el restaurant-escola ESPAISUCRE com a professor, demostrador i creador, realitzant ponències i assessoraments per a congressos i empreses a tot el món.

Aquest fet assegura l'èxit aquest dissabte de la demostració que anirà encaminada a dos sectors, una vessant més professional i l'altra com diu ell per a "mestresses de casa" on ens donarà idees de com treballar i aplicar la castanya a la cuina.

Quina castanya!
Pel que fa a les Jornades Gastronòmiques pròpiament dites aquest any s'ha implicat una sèrie de restaurants propers al nostre municipi, juntament amb els presents a la nostra Vila

Tots plegats amb un objectiu comú: fer arribar als paladars dels clients les diferents obres i receptes per a fer conèixer un producte totalment enraigat i alhora desconegut com és la castanya de Maçanet de Cabrenys.

Un mes per a que podeu conèixer els encants de diferents pobles de la nostra geografia i alhora gaudir dels bon plaers culinaris que ens delectaran els nostres cuiners.

Seran diferents les creacions que es podran trobar a tots els establiments: canelons d'escalivada amb castanyes, cuixa d'ànec rostida amb prunes, orellons i castanyes, mousse d'avellanes i castanyes.... i moltes més que s'aniran trobant i experimentant.

Aquesta edició els restaurants adherits a les jornades són:
Maçanet de Cabrenys
Hotel Restaurant La Central (972535053)
Hotel Restaurant Pirineus (972544317)
Hotel Restaurant Els Caçadors (972544136)
Restaurant Can Coll (972544236)
Hotel Restaurant La Quadra (972544032)

La Vajol
Restaurant Manrella Comaulis (972535223)

Darnius
Restaurant Mas Salelles (972193078)

Boadella d'Empordà
Restaurant El Trull d'en Francesc (972569027)

Sant Llorenç de la Muga
Hotel Restaurant Torre Laurentii (972569350)
Pont de Molins
Hotel Restaurant El Molí (972529271)

Mollet de Peralada
Restaurant Ca la Maria (972563382)

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/17013-8ena-fira-de-la-castanya.htm