GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

El Restauran Mas Pau va presentar el Festival de Formatges i vins.

Alt Empordà | 18/09/2007 | 12:26

En total es varen tastar 22 formatges diferents, amb més de 400 grams per persona durant l'acte.

*JOSEP MARIA ORTEGA
El restaurant Mas Pau, d'Avinyonet de Puigventós, es va omplir amb un centenar llarg d'assistents, amb motiu del Festival de Vins i Formatges, enmarcat dins el "3r. Passeig per la gastronomia" que va tenir lloc el passat dilluns, 17 de setembre i que va comptar en aquesta ocasió amb la presència de l'especialista en formatges i afinador, François Bourgeon, de la "Fromagerie Xavier", de Toulouse.

En total es varen tastar 22 formatges diferents, amb més de 400 grams per persona durant l'acte i que anaven des de l' »Albes semi curat de Tarn » (França) que va obrir el tast fins el « Blue d'Euskadi » (França) que el va cloure, tot passant per diferents especialitats elaborats amb llet de vaca, cabra i vaca, com « Laguiole d'Auvergne » (França), « Taleggio del Piamonte (Itàlia), « Tilsit (Suïssa), « Tomme de Corbières » (França), fins a les 22 propostes de François. Com explica Artur Sagués a la presentació: "La paraula clau: afinar. Pianos, guitarres, arpes… músiques celestials com les del formatge. Afinar formatges!. No un, ni dos, ni tres… Un "afineur", a França, controla un mínim de quatre-cents formatges, des de les pastures, passant pel bestiar i per l'elaborador i les seves instal•lacions. Un cop aquest ha produït el formatge intervé l'"afineur": s'endú el producte a les seves caves i allí li dòna el punt òptim de maduració, aquell que creu convenient en cada cas en funció de les particularitats de cada formatge".

Per tal de maridar aquests formatees, Marcelo Chan, sumiller del Mas Pau va presentar una proposta de 9 vins del món, que incloïen vins d'Hongria (Mandolás Oremus 2003), d'Àustria (Smaragd 2005), Alemanya (Grand-Fassian 2005), Espanya (Botani 2006 – Manzanilla San León) o D.O. catalanes, com Penedés (Finca Viladellops 2004 – Absis 2003) i Priorat (Penélope 2006 – Dom Berenguer).

Per cloure aquest festival calien uns postres, i "petits fours" per acompanyar el cafè, i aquests arribaren de la mà de Kristian Lutaud i la pastisseria Totel, de Paco Torreblanca.
També Toni Gerez i Xavier Sagristà i tot l'equip del Mas Pau aportaren el seu granet de sorra per a l'esdeveniment gastronòmic.

La propera cita el 27 de setembre amb Paco Martínez i Oriol Balaguer

El proper dijous, dia 27 de setembre, continuen les propostes del "3r. Passeig per la gastronomia" del Mas Pau, i en aquesta ocasió anirà a càrrec de qui durant varis anys va estar la mà dreta de Xavier Sagristà en el mateix restaurant: Paco Martínez, actualment propietari del Restaurant "Maralba", a la població d'Almansa i considerat com un establiment referencial de la cuina manxega. Els postres estaran elaborats per un gran especialista, Oriol Balaguer, de l'estudi de xocolata i pastisseria Oriol Balaguer, de Barcelona, qui ha estat en varis anys campió d'Espanya de pastisseria. Els vins d'aquest àpat seran del celler de Masia Carreras .

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/3655-el-restauran-mas-pau-va-presentar-el-festival-de-formatges-i-vins.htm