

Carme Ruscalleda omple el Celler Espelt.

Cultura | 04-04-2007 | 04:59



Més de 200 persones es varen aplegar a la sala d'actes del Celler Espelt, a Vilajuïga, el passat dilluns dia 2 d'abril al vespre per tal d'escoltar la xerrada a càrrec de Carme Ruscalleda, la popular i reconeguda cuinera del Restaurant Sant Pau, de Sant Pol de Mar.

Carme Ruscalleda, amb el seu verb fàcil i entenedor va delectar el nombrós públic assistent amb explicacions sobre la seva cuina i el seu treball, una cuina amb una sòlida base d'aliments naturals, els productes que ens ofereix la terra i el mar i la tradició de la cuina de sempre posada al dia. Així, des de verdures i llegums, fins a aus, passant pel peix i acabant amb les postres, sense deixar de banda molts altres elements tradicionals com el pa, l'oli i el vi, tots van anar desfilant pel recorregut gastronòmic que va oferir Carme Ruscalleda.

Després vindria un torn obert de preguntes en el que no hi varen faltar les referències, un cop més, a la seva cuina, al seu treball, al seu equip de cuina i sala, als restaurants Sant Pau de Sant Pol i al de Tòquio o a les estrelles Michelin, entre molts altres aspectes que varen anar tractant-se en la trobada.

Carme Ruscalleda, a més d'una gran cuinera, és una dona amb molta personalitat, una gran comunicadora, que amb paraules fàcils i entenedores connecten de seguida amb el públic, que durant gairebé dues hores va anar seguint i escoltant la seva xerrada al Celler Espelt.

L'acte que comptava amb la col·laboració de les revistes 'Vinos y Restaurantes?', 'Cupatges?' i el 'Diari de Girona?', va acabar amb un tast de diferents vins d'Espelt Viticultors.

La propera 'Cita amb...' al celler de Vilajuïga tindrà lloc el proper dilluns, 14 de maig, i comptarà amb la presència dels tres germans Roca -Joan, Josep i Jordi-, del restaurant 'El Celler de Can Roca?', de Girona, que parlaran de les seves especialitats respectives, la cuina, els vins i els postres.

Fuente: Redacció

Autor: Redacció