L'oli d'oliva verge extra de l'Empordà, la poma de Girona i les mongetes del ganxet, a la gala dels Premis Gaudí

+ Notícies | 16-01-2020 | 21:04

Els aliments catalans amb segell Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP) competiran amb les estrelles de la gran pantalla durant la gala dels Premis Gaudí de cinema que se celebrarà a Barcelona el diumenge 19 de gener. I és que el menú que se servirà previ a l'entrega dels guardons de l'Acadèmia del Cinema Català està confeccionat exclusivament amb productes alimentaris autòctons, reconeguts de manera oficial per la Unió Europea per la seva alta qualitat i arrelats al territori. Tot plegat, gràcies l'acord entre l'organització del certamen i la Federació Catalana DOP-IGP, que promou aquests aliments sota la marca Aliments d'Origen.

El menú constarà de 10 receptes, vuit de salades i dues de dolces. L'ha ideat el cuiner i assessor gastronòmic Pep Nogué, que ha dissenyat els plats amb els alumnes del curs d'especialització en càtering i esdeveniments del Culinary Institute of Barcelona (CIB). "En el menú de tastets que hem preparat hi trobaran tots els productes que formen part d'Aliments d'Origen. Són receptes fetes amb productes d'una gran qualitat, però no són receptes extravagants", ha assenyalat.

Els plats que es podran tastar són els següents: Pera de Lleida (DOP) amb formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya (DOP), "Ajoblanco" d'avellanes de Reus (DOP); Pa de pagès català (IGP) amb tomàquet, llonganissa de Vic (IGP) i oli d'oliva verge extra DOP Oli de la Terra Alta; Coca de calçots de Valls (IGP) confitats amb oli d'oliva verge extra DOP Oli del Baix Ebre Montsià i el seu romesco; Mongetes del ganxet (DOP) amb seitons, emulsió de clementines del Delta de l'Ebre (IGP) i oli d'oliva verge extra DOP Oli de l'Empordà; Pollastre del Prat (IGP) i Gall del Penedès (IGP) confitat amb oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues; Bracet de patata de Prades (IGP) amb la seva salsa brava; Vedella dels Pirineus Catalans (IGP) amb compota de poma de Girona (IGP) i mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya (DOP); Gelat d'arròs del Delta de l'Ebre (DOP) amb pols de Torró d'Agramunt (IGP); Brioix d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i xocolata negra.

Tots els productes compten amb unes característiques organolèptiques excepcionals, un sabor inimitable i una personalitat pròpia. Son el resultat de l'estreta relació existent entre el producte, l'entorn geogràfic, el saber fer i el talent humà.

Autor: Redacció