



# Cuina Vallès exhibe su potencial en una semana repleta de actividades

El selecto colectivo de restaurantes crece con El Cel de les Oques y Ristol Viladecavalls

Juan Carlos Montes

Cuina Vallès, el colectivo de restaurantes nacido en 2006 con el objetivo de promocionar la gastronomía de la comarca, protagoniza la próxima semana un conjunto de actividades para difundir los productos autóctonos: es la llamada Setmana de Cuina Vallès, que llega a su cuarta edición. Por otro lado, el colectivo crece este año al pasar de diez a 12 miembros mientras que la presencia local aumenta de tres a cuatro restaurantes: El Cel de les Oques se añade a El Racó d'en Tomàs, la Terrassa del Museu y Restaurant Capritx. Ristol Viladecavalls también se añade a la lista.

La Setmana de Cuina Vallès, organizada conjuntamente con el Consorci de Turisme del Vallès Occidental, incluye un acto de reconocimiento a los productores y agricultores de la comarca, tres clases de cocina abiertas al público y un almuerzo popular a base de mongetes del ganxet y butifarres en el que se repartirán centenares de raciones.

El programa empieza el lunes por la mañana. La Masia Can Barra de Sant Quirze del Vallès acoge un desayuno en que el citado consorcio homenajeará a Cuina Vallès, la Associació de Mestres Productors Agroalimentaris (constituída hace dos años) y la Fundació Miquel Agustí (creada por la UPC y el Ayuntamiento de Sabadell).

El calendario continúa con las aulas de cocina, donde algunos chefs de Cuina Vallès elaborarán recetas en vivo, con degustación al final. Se llevarán a cabo en Castellar del Vallès, Sabadell y Terrassa. En nuestra ciudad se realizará en la Escola d'Hostaleria Torre Mossèn Homs (carretera de Caste-



El chef del restaurante Can Feu de Sabadell, Josep Maria Vilagrassa, y la presidenta del Consorci, Olga Olivé. E. GIL

llar, km 19,5) de cinco a ocho de la tarde. La asistencia es gratuita pero hay que llamar para reservar plaza al teléfono 93 727 35 34.

El último acto será el almuerzo popular del próximo sábado en el que los chefs de Cuina Vallès servirán centenares de raciones con mongeta del ganxet y butifarra, comercializadas por Coagsa y Casanovas Selecció, respectivamente. La cita será a partir de las 10.30 horas de la mañana frente al Mercat Central de Sabadell. El año pasado, esta iniciativa rotatoria se celebró en Terrassa frente al Mercat de la Independència.

Las actividades que impulsa el colectivo de Cuina Vallès no acaban aquí: antes de final de año organizará varias jornadas gastronómicas dedicadas a la butifarra terregada, el tomate de color rosa vallesano y la mongeta del ganxet. Además, el 10 de mayo realizará un encuentro en el restaurante Can Vinyers con todos los chefs para compartir ideas y experimentar con productos autóctonos. Recientemente presentó el catálogo "De la terra al plat", que incluía un error: omitía que la butifarra terregada es una creación de Artur Martínez (Capritx), comercializada por Casanovas Selecció.

## TODAS LAS ACTIVIDADES

- **Lunes** Desayuno con productos autóctonos en la Masia Can Barra, de Sant Quirze del Vallès.
- **Martes** Aula de cocina en Castellar.
- **Miércoles** Aula de cocina en la Escola d'Hostaleria Torre Mossèn Homs. De 17 a 20 h. Asistencia gratuita. Hay que reservar en el 93 727 35 34.
- **Jueves** Aula de cocina en Sabadell con Sílvia Hernández, jefa de cocina de La Terrassa del Museu.
- **Sábado** Almuerzo popular frente al Mercat Central de Sabadell. A partir de las 10.30 horas. Gratuito.