



BIBLIOTECA PÚBLICA  
SANT GREGORI  
MIQUEL  
MARTÍ  
I POL

# Recull de premsa de la Vall del Llémena

Font El Punt

Plana 56 Data 20 de juny de 2011

Societat

La contraportada

## El menjador de Girona

**Vuit restaurants de la Vall del Llémena creen el col·lectiu Cuina de les Carboneres, per potenciar aquesta subcomarca volcànica a cavall del Gironès i de la Garrotxa**

20/06/11 02:00 - [Salvador Garcia-Arbó](#) email protegit



La taula del Llémena. Els alcaldes

de Canet d'Adrvui, Jaume Frigolé, i Sant Gregori,

Jordi Noguer, i el cuiner i propietari de la La Sala,

Miquel Pujolar . Foto: S.G-A. [1](#)

El Cellar de Can Roca, el segon millor restaurant del món, fills d'on fan els millors calamars a la romana de la galàxia, és de la Vall del Llémena. No són del col·lectiu de restaurants Cuina de les Carboneres, perquè Girona no és de la Vall del Llémena. Però són de Germans Sàbat, antic territori de Taialà annexionat per Girona. Ho recorda i ho emfasitza l'alcalde de Sant Gregori, Jordi Noguer: “Avui el límit entre Sant Gregori i Girona és l'autopista. Abans el nostre terme arribava fins al riu, fins a Fontajau i Sant Ponç de la Barca”. Precisament, molta gent nascuda al Trueta els anys seixanta encara deu posar al seu DNI —com si es pogués treure!— nascut a Sant Gregori.

Quan Girona era el desert gastronòmic i Figueres, la meca, la reserva espiritual de la cuina tradicional del que es menjava a la ciutat grisa i trista es va situar a la Vall del Llémena. Va esdevenir el menjador de Girona, dels dinars de família, dels tiberis de casament, comunions i batejos, dels sopars i dinars d'empresa, de colles d'estudiants i de parelles que comencen.

Vuit restaurants de la Vall del Llémena —d'on fan el millor conill a la rabiosa, la millor pota i tripa, la millor cua de bou i els arrossos a la cassola—, el senglar i alguns estofats i rostits tradicionals no tenen parangó, s'han associat. Volen promoure la gastronomia de la zona, innovar, projectar-se i sumar esforços junts per sortir de la crisi sota la marca Cuina de les Carboneres. Aquests vuit restauradors d'aquesta subcomarca a cavall del Gironès i la Garrotxa preveuen organitzar diferents jornades gastronòmiques al llarg de l'any, basades en els productes de cada temporada.

Els fundadors són Can Joan d'Adri, El Cellar de l'Adroher i La Sala de Canet, de Canet d'Adri; El Racó d'en Pep, Ocells Perduts i Rostisseria el Paratge, de Sant Gregori; Can Xifra, de Cartellà, i Can Perit, de Granollers de Rocacorba. Els alcaldes de Canet d'Adri, Jaume Frigolé, i Sant Gregori, Jordi Noguer, i el cuiner i propietari de la La Sala, Miquel Pujolar van presentar divendres el nou col·lectiu en un dinar de carboneres, esperançats amb el fet que la majoria de restaurants d'aquesta vall se sumaran a la nova iniciativa.

També hi ha cinc activitats fundacionals. La Cuina de la Cassola, per recordar les cuines de les àvies, al gener; la Cuina de la Múrgula i de la Tòfona; la Cuina de Remença, al maig-juny, basada en les matèries primeres d'abans del descobriment d'Amèrica; la Cuina de les Carboneres, la del menjar a la fresca, al juliol, agost i setembre, i la Cuina de la Xocolata, del pa amb xocolata al cacau a la cuina, el mes d'octubre. Jaume Frigolé va voler remarcar que la múrgula és el bolet de la carbonera i que els boscos de la vall de sota el Rocacorba i Finestres n'havien estat plens. Plens de múrgoles i carboneres.