



BIBLIOTECA PÚBLICA
SANT GREGORI
MIQUEL
MARTÍ
I POL

Recull de premsa de la Vall del Llémena

Font El Periodico.com *Zlana*

Data 24 de juny de 2011

Ocho restaurantes de la Vall de Llémena crean la marca "Cuina de les Carboneres"

Organizan cinco jornadas gastronómicas anuales basadas en productos de la comarca

Ocho restaurantes del Vall de Llémena se han asociado bajo la nueva marca comercial "Cuina de les Carboneres", con el objetivo de promover la gastronomía de la zona. Los asociados son de momento tres restaurantes de Canet d'Adri: Can Joan de Adri, La Bodega de la Adroher y La Sala de Canet; tres de Sant Gregori: El Racó d'en Pep, Ocells Perduts y Rostisseria El Paratge; uno de Cartellà: Can Cifró, y uno de Granollers de Rocacorba: Can Perot. Los chefs que participan de esta iniciativa explican que el objetivo es "sumar esfuerzos para salir todos juntos de la crisis. No nos podemos lamentar y tenemos que ser más creativos que nunca para afrontar esta situación". Bajo el paraguas de la "Cuina de les Carboneres", los restaurantes de la Vall prevén organizar hasta cinco jornadas gastronómicas anuales, basadas en los productos de temporada y la cocina tradicional, pero sin renunciar a la modernidad y a la creatividad. En julio, agosto y septiembre se celebrarán las jornadas propias de la cocina de las carboneras, mientras que en octubre se harán las jornadas de la cocina del chocolate, cuando los restaurantes de la Vall incorporarán este ingrediente a sus creaciones para dar un toque de modernidad a la cocina tradicional catalana. Con la llegada de la primavera, el mes de marzo se celebrarán las jornadas de la cocina de la múrgula y la trufa, productos autóctonos del Valle.

Homenaje a los antiguos carboneros

La marca "Cuina de les Carboneres" es el instrumento que estos restaurantes usan para promover la gastronomía local, pero a la vez quiere ser un pequeño homenaje al oficio de los antiguos carboneros que el siglo pasado trabajaban en la Vall de Llémena. Antes de la llegada del gas, la gasolina y la electricidad, los cocineros de la Vall utilizaban el carbón vegetal para encender sus fogones. Este no era uno bien no demasiado abundante, que fabricaban artesanalmente estos desaparecidos carboneros. El oficio se desarrollaba en bosques, principalmente de encina, y con la madera

