

És temps de cuinar amb pomes

La poma té múltiples aplicacions gastronòmiques i els restauradors de Torroella i l'Estartit ho saben molt bé. Durant el mes d'octubre diversos establiments preparen acurats menús o una selecció de plats en què la poma apareix com a element destacat. Així presenten una carta de suggeriments on s'ofereix una selecció d'entrants, plats principals i postres basats en la poma de qualsevol de les varietats del país: pomes Golden farcides de carn, botifarra amb pomes Gala, mousse de poma Granny amb confit, amanida de formatge i poma Fuji...

A banda, hi ha diferents activitats complementàries com ara tastos de pomes, fires, xerrades sobre alimentació o festivals de fruita. D'entre aquestes destaca, el proper 16 d'octubre, la Fira de la Poma a Ullà. Vinculat amb el món de la poma i dins el marc de la 618a Fira de Sant Andreu (el 26 i 27 de novembre) tindran lloc també les Jornades Tècniques de la Poma, Pomatec.

Publicat a:

-Sortim 30-09-2011 Pàgina 10

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/456202-es-temps-de-cuinar-amb-pomes.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss