Diputació de Girona

milfulls

Revista dels mercats municipals de les comarques gironines

Núm. 26 - Revista gratuïta

Girona Excel·lent®

Segell de qualitat agroalimentària

26
Especial
Girona Excel·lent

mercats municipals de Girona

TASTADORS D'ARRÒS

Pep Nogué
Cuiner i assessor gastronòmic

Marola Marí
Cuinera del Restaurant Alqueria Girona

Abraham Simon
Gastrònom i escriptor de cuina

Raül Cuadres
Professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Joan Bogonyà
Professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

TASTADORS DE CONSERVES DE FRUITA I ALMÍVARS

Vador Garcia Arbós
Periodista i crític gastronòmic

Abraham Balaguer
Pastisser d'El Celler de Can Roca

Evarist March
Assessor gastrobotànic d'El Celler de Can Roca

Damian Allshop
Xocolater i confiter d'El Celler de Can Roca

Jordi Roca
Pastisser d'El Celler de Can Roca

TASTADORS DE BEGUDES LOCALS

Joan Carbó
Enginyer Agrònom, destil·lador d'El Celler de Can Roca

Xavier Amat
Cofraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners

Toni Lavado
Cerveseria El Primer Glop

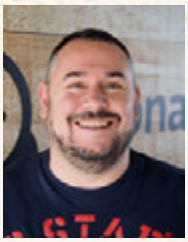
Gonzalo Herrero
Director de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Evarist March
Assessor gastrobotànic d'El Celler de Can Roca

TASTADORS D'ANXOVES

Joan Benítez
Professor i productor amateur d'anxoves

Lluís Bofill
Periodista gastronòmic i director de Parada i Fonda de la Xarxa



Lluís Fernàndez
Cuiner del Restaurant Els Pescadors de Llançà

Jordi Jacas
Cuiner del Restaurant El Molí de l'Escala

Raül Cuadres
Professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

SUMARI

Categories Girona Excel·lent 4
Arròs de conill i cargols 10
Terrina de vedella amb iogurt cremós 11
Tòfona d'hivern amb anxoves i formatge Fermió 12
Tàrtar de tomata i pebrot amb bonítol i tamari 13
Premsat de full amb sardines fumades, tomata, brandada i olives negres 14
Granissat d'hibisc i sidra amb iogurt d'ovella i gelea de pètals de rosa i gerds 15
Coca d'anxoves amb samfaina 16
Carbassa amb escuma de recuit d'ovella i poma de Girona 17
Pastissets de cabell d'àngel i figues 18
Mousse de xocolata blanca amb ratafia, nous i sorbet de gerds 19
Fetge gras d'ànec amb escabetx de verdures, poma i oli d'oliva verge extra 20
Badocs farcits de carn de perol i formatge Cofat 21
Bacallà confitat amb crema de Manyac i oli de pinyons 22
Arròs negre de sèpia 23
Els nostres vins 24

SEGELL GIRONA EXCEL·LENT

Girona Excel·lent és un segell de qualitat agroalimentària amb caràcter biennal, que promouen la Diputació de Girona i la Cambra de Comerç per ressaltar els monuments gastronòmics més destacats de les comarques gironines. Tots els productes escollits s'elaboren cent per cent a les comarques gironines i han estat seleccionats mitjançant tastos a cegues per especialistes de cada àmbit. Cada tast ha tingut un jurat de cinc membres, que s'han reunit en cinc escenaris: l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, la Masia del Celler de Can Roca, el centre Maram de l'Escala, l'IRTA de Monells i l'Escola d'Hostaleria de Figueres.

Un dels objectius del segell és impulsar, fomentar i difondre en l'àmbit estatal i internacional els productes agroalimentaris gironins de la més alta qualitat. Perquè un producte pugui optar a aquesta distinció és una condició indispensable que s'elabori cent per cent a les comarques gironines i que les empreses i els artesans que el comercialitzen estiguin establerts a la demarcació de Girona.

Un total de 42 productes lluiran el segell Girona Excel·lent durant els pròxims dos anys.

Dels productes que figuren a la llista, quatre ho són de ple dret des de la primera edició:

· La poma *royal gala*, de la Indicació Geogràfica Protegida Poma de Girona.

· Les varietats de fesols de gra petit i setsetmanera de la Denominació d'Origen Protegida Fesols de Santa Pau.

· La galeta Organic Teules, de Trias Galetes-Biscuits, SA, de Santa Coloma de Farners.

· Els Ametllats (galeta d'ametlla), de Galetes Camprodon SA, de Camprodon.

Els altres 36 productes de 25 empreses diferents van ser escollits el mes de juliol durant els esmentats tasts a cegues, un per cada família de productes seleccionats: Anxoves, Arròs, Foie, Olis, Vins, Begudes locals, Làctics i Conserves de fruita i almívars.

Edició:
Diputació de Girona - Àrea de Promoció Econòmica
Pujada de Sant Martí, 5 - 17004 Girona
Telèfon 972 18 50 00 - Fax 972 20 80 88 - *www.ddgi.cat*
Redacció de continguts: Pep Nogué i Salvador Garcia Arbós
Diputat de Promoció Econòmica: Josep Antoni Frías i Molina
Disseny i realització: Viti Agència Creativa
Fotografia: Pep Nogué i Pere Duran
Assessorament lingüístic: Serveis Lingüístics de la Diputació de Girona
Impressió: Palahí Arts Gràfiques, SL **Dipòsit legal:** GI-207-2010

Diputació de Girona

CATEGORIES DE GIRONA EXCEL·LENT

Vivim en un territori en el qual ens agrada presumir d'una cuina variada i del paisatge que ho certifica.

Tres dels nostres parcs naturals són arran de mar i la intervenció humana ha estat capital: el Parc Natural de Cap de Creus, el dels Aiguamolls de l'Empordà, i el del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter, amb olivars, vinyes i arrossars; dos són a muntanya: el de les Capçaleres del Ter i del Freser i el de la Zona Volcànica de la Garrotxa, amb pastures i fesols, i en queda un de muntanyenc molt a prop del mar: el Parc Natural de l'Albera, amb fagedes, vaques fagines i suredes.

Són paisatges humanitzats, amb dòlmens, menhirs, masos, esglésies i ermites romàniques, monestirs, prats deliciosos, quilòmetres de paret seca, olivets i vinyes. Hi va haver un temps que les parets seques aguantaven la terra de milers d'hectàrees de ceps, plantats per obtenir vi amb què acompanyem celebracions i festejos.

L'agricultura primitiva ha deixat la seva petjada en l'entorn. Els conreus permanents d'olivera, vinya o pomera són l'expressió del gust de l'home. Els olivars mil·lenaris han modelat paisatges espectaculars, harmònics i seductors, que combinen d'una manera simfònica amb les pomeres, la vinya, els camps d'arròs i d'altres cereals i l'horta. Aquests horts, al seu torn, són la versió més aristocràtica del paisatge. A l'horta comença la cuina gironina, la ceba del sofregit cuinat durant hores, pacientment, per ennegrir i confitar. L'hort és el sofregit del paisatge.

L'ARRÒS DE PALS

Un conreu agroambiental, un paisatge variable i espectacular al ritme de les estacions

Els aiguamolls i les maresmes de l'Empordà van ser l'única zona productora d'arròs del Principat des del s. XIV fins al XIX. Si el segle XX va ser un període molt cíclic, de crisis i de qüestionament del conreu, els primers anys del segon mil·lenni ho són de reconeixement i prestigi gastronòmic. Avui, una vintena de pagesos, principalment del Baix Empordà, conreen al voltant d'un miler d'hectàrees de diverses varietats, d'entre les quals destaquen les de la família badia, el clàssic arròs rodó, ideal per als arrossos que es volen impregnar de suc, de sofregit i de totes les aromes de verdures, mar i muntanya.

Envoltats del Parc Natural dels Aiguamolls, a l'Alt Empordà, i del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter, al Baix Empordà, els arrossers estan molt compromesos amb l'entorn. Fan un conreu agroambiental, per afavorir la fauna i el paisatge. Any rere any dediquen els mesos de fred a reconvertir els camps en els aiguamolls originals. Un cop inundats, entre final d'abril i primers de maig, fan la plantada. És tot un espectacle, com la recol·lecció, en plena tardor.

EL FOIE GRAS

L'experiència de la cria d'ànecs per a la festa major i les festes de Nadal va forjar el naixement d'un nou sector lligat a la gastronomia

L'ànec i les oques formen part de la tradició ancestral avícola del bisbat de Girona, de manera que les cases solien engreixar-ne per a la festa major i per a les llargues festes de Nadal. Aquest coneixement anàtid, sumat al veïnatge amb la República francesa, va provocar, el 1976, un primer intent de produir foie gras. L'experiment se'n va anar al cel de les oques. El 1982 un grup de joves emprenedors va iniciar l'actual indústria del foie gras, entrant de contraban pollets d'ànec mulard, que es tracta d'una raça híbrida fruit de la trobada entre Amèrica i Àsia, de pollets nascuts de l'encreuament d'una femella pequinesa amb un mascle d'ànec mut o de Barbaria, originari dels Andes.

L'Empordà n'és la principal comarca productora, però també es crien ànecs i es produeix foie gras a la Selva i el Gironès.

El sector del foie gras ja no es limita només a la venda del fetge cru, sinó que ha avançat, de manera que també se n'elabora i s'aprofita el conjunt de la canal per transformar-la en productes d'enorme valor gastronòmic, més enllà dels aliments frescos. Confits, pernil, conserves de pedrers, colls farcits o, en els darrers anys, patés amb diversos maridatges confirmen la irrupció de la creativitat en aquest sector.

LA DOP FESOLS DE SANTA PAU

Els llegums són la màxima expressió gastronòmica de la zona volcànica de la Garrotxa

Fesols i mongetes són sinònims. Ara bé, a la zona volcànica de la Garrotxa es parla de *fesols* i no pas de *mongetes*, i queda ben clar que la Denominació d'Origen Protegida (DOP) avalada per la Comissió Europea des del juliol del 2015 és Fesols de Santa Pau.

La DOP és el reconeixement a un conreu tradicional que es va iniciar a començament del segle XVIII, quan les noves espècies americanes de llegums, molt productives, es van imposar als camps volcànics, lleugers, porosos i fèrtils, fins al punt que també van acabar manllevant els noms de les espècies antigues anomenades *fesols*. Probablement, les llavors del *Phaseolus vulgaris*, portades d'Amèrica, van desplaçar les varietats ancestrals de *Vigna sinensis* (o *Dolichos sinensis*), de tavelles molt llargues i d'origen euro-asiàtic, que devien llegar-los els grecs antics. De fet, avui encara queden conreus locals de fesols menuts, mongets, fesolets, fesoles, fesolins, fesolines, banyolins, escurçatites, caragirats, guixons, fesols de l'ull ros o fesols de l'ull negre, sobretot al Pla de l'Estany i al Baix Empordà.

De tots els fesols de Santa Pau, la tavella brisa, la setsetmanera i el gra petit són els més apreciats gastronòmicament, per la seva untuositat i la seva flaire dolça.

LA IGP POMA DE GIRONA

La poma és un dels conreus més antics i de més prestigi de les comarques gironines

Maçanet de Cabrenys, Maçanet de la Selva, Maçaneda, Massanes o la Maçana són topònims que proven que es tracta d'un conreu ancestral. Com *maçana*, a les Terres de l'Ebre, o *manzana*, en castellà, que deriven de *mattiana*, nom d'una varietat de poma predominant durant l'Imperi romà.

Sense perdre'n mai la mena, el 2001 va néixer la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Poma de Girona, successora de la Denominació de Qualitat Poma de Girona, creada per la Generalitat el 1983. Tots els fructicultors de la IGP estan compromesos amb la producció integrada, que els acosta a mètodes de control de plagues més sostenibles i respectuosos amb l'entorn. Les pomeres presideixen paisatges de l'Alt i el Baix Empordà, el Gironès, la Selva i el Pla de l'Estany. Tot i que les varietats comercials són *golden*, *red delicious*, *royal gala* i *granny smith*, els pomaris tenen inventariats i plantats més d'un centenar de varietats ancestrals i locals. Totes aquestes varietats locals servien per a l'elaboració d'un receptari ric a base de guisats, rostits, acompanyant la botifarra dolça o, sobretot, per fer la poma de farciment. Aquesta poma es farceix d'un rostit de xai, vedella i porc, amb galetes, espècies i vi.

LES GALETES

Les galetes de Camprodon i les de Santa Coloma de Farners són ambaixadores permanents de la Girona dolça

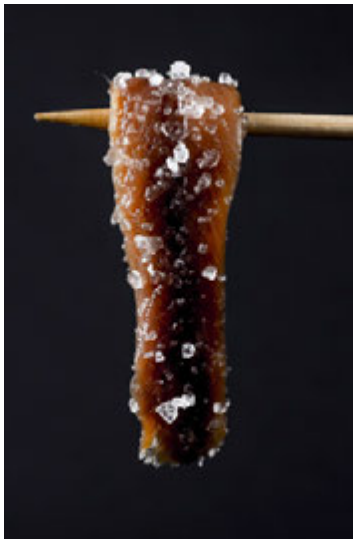
Tenim un territori de tradicions molt ensucrades, la més excèntrica i sorprenent de les quals és la botifarra dolça: carn amb sucre i ratlladura de llimona. El calendari és ple de pastissos especials, de procedència local i limitats en el temps: bunyols, tortells, rabasses, flaones, coques, panellets... Algunes especialitats locals han esdevingut universals: els taps de Cadaqués, el bisbalenc, la coca de Palau-saverdera, el tortell entorxat i la coca de llardons d'Olot, la *tortada* de Banyoles o el xuixo de Girona. També alguns xocolaters i gelaters tenen ressò global.

De Santa Coloma o de Camprodon, es troben galetes arreu. Les farnesenques són elaborades amb ametlles, sucre, ous i farina. Les de Camprodon són més variades i assortides.

Aquestes galetes són els nostres *petits fours* per acompanyar el cafè, per fer suca-mulla amb el vi dolç o la ratafia, però també per trencar el cuc i, sobretot, per fer picades al final dels nostres grans guisats.

LES ANXOVES

Les anxoves en salmorra són la sublimació del sabor més sofisticat de la Mediterrània



A partir del segle XIX comencen a aparèixer fàbriques de salaons d'anxoves per tota la Costa Brava, una indústria que entronca amb el passat d'ibers, grecs i romans. Dos segles després, l'Escala és el municipi que té més elaboradors d'anxova en salaó, si bé a començament del segle XX Cadaqués n'allotjava la fàbrica més gran que ha existit mai: la Casa Pont, on, a més, eren fabricants de barrils amb què ben *anxovaven* aquest peix amb salmorra per exportar a Amèrica i a tota la Mediterrània.

El resultat d'una conserva conscient, d'un envelliment acurat i d'una manipulació delicada dóna un dels requisits gastronòmics més sofisticats: un color rogenc brillant, caoba, i aquell perfum de peix fresc, amb el seductor sabor iodat.

Els filets més purs necessiten una manipulació mínima; són com els grans vins: sols o maridats. Damunt del plat, s'amaneixen amb oli i pebre. S'acompanyen amb un tall de coca torrada, sucada amb tomata de penjar i untada amb oli de l'Empordà, i amb un vi fresc del país; en una amanida amb tomata d'estiu o com a complement d'un senzill arròs bullit o d'un plat de pasta.

ELS LÀCTICS

El formatge característic del bisbat de Girona ha estat el recuit: el de drap, al Baix Empordà, i el d'olleta, a l'Alt Empordà

Les comarques gironines no han estat mai una terra de grans formatges. Els mercats de proximitat havien afavorit el predomini dels tendres. El recuit, a l'Empordà, la Garrotxa, el Gironès i el Pla de l'Estany, n'ha estat el més característic. A la Selva, han fet més mató; a la Selva interior, formatge tendre de cabra, i ben al Pirineu, al punt més altament fred i feréstec del territori, formatges més envellits. De la mateixa manera, a partir dels anys vuitanta del segle XX l'abandó rural va afavorir el desenvolupament d'una indústria artesana del formatge, qualificada de molt interessant pels especialistes.

Alguns dels molts artesans formatgers del nord dels Pirineus són descendents d'antics pastors. Molts ja tenen uns quants anys d'experiència i molts èxits i premis. De la mateixa manera que el làctic gironí més conegut a fora de les comarques és el recuit —de drap al Baix Empordà o d'olleta a l'Alt Empordà—, cal dir que no hi ha hagut una especialitat comuna entre tots els formatgers. Hi ha tanta qualitat com diversitat.

LA DO EMPORDÀ

Els vins de l'Empordà gaudeixen d'un prestigi enorme des de l'edat mitjana. La garnatxa dolça és la joia de la corona

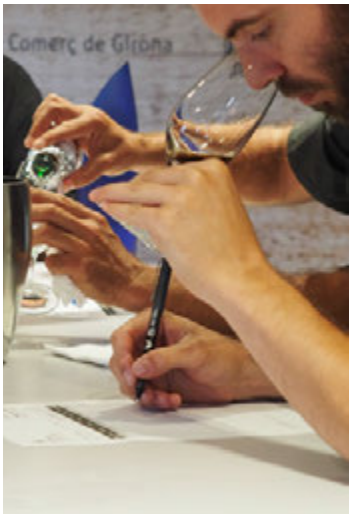
Un dels savis més savis de l'edat mitjana, Francesc Eiximenis (1330-1409), ja va elogiar els vins empordanesos d'entre els millors del món d'aleshores, segons es llegeix en un capítol del *Terç del Crestià*: «Dels vermells de la terra no puix beure, per tal bec d'estiu calabresc de Santo Noixet, túrpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'hivern he del de Madrid de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monastrell d'Empordà. [...] A sopar bec de Beuna o de sent Porçà e faç-me refrescar les cames amb aigües precioses.»

Tanmateix, fins al 1975 no va néixer la Denominació d'Origen (DO) Empordà, al començament només amb productors de l'Alt Empordà. Des del 2004 també abasta la comarca del Baix Empordà i està marcada per les diferents varietats de garnatxa —que aquí pren el nom de *lledoner*—, el samsó o carinyena, el macabeu i el moscatell d'Alexandria. La garnatxa, vi dolç natural elaborat amb lledoner, és el producte més singular i característic de tota la denominació d'origen.

Una de les gràcies d'aquesta denominació d'origen és que, des d'arran de mar, la vinya comparteix el territori i el paisatge amb les suredes, de les quals s'extrau el suro amb què una delicada indústria concentrada a la Selva i el Baix Empordà fabrica els taps de la majoria dels vins més prestigiosos de la denominació d'origen i d'arreu de món.

LES BEGUDES LOCALS

Afloren els cervesers artesans, apareixen destil·ladors i la ratafia ja és alguna cosa més que un licor casolà i protagonista



El canvi de segle ha portat un auge de les begudes artesanes. D'una banda, semblava que la cervesa només podia ser industrial i que es necessitaven grans instal·lacions per muntar una fàbrica. De la mateixa manera, la majoria de la gent pensava que la ratafia era una cosa de pagès i d'entesos en botànica. En canvi, han començat a aflorar microcerveseries per tot el territori, amb més d'una trentena de cerveses, i la ratafia ha sortit de l'armari de les cases de pagès i de les lleixes dels bars de les comarques de la Catalunya profunda per esdevenir una beguda de moda, present fins i tot en el món de la cocteleria fina.

Hi ha diverses fires dedicades a les cerveses artesanes i locals especialitzats: *birriteques* i *cerveteques*. La ratafia, present des de sempre a diferents fires, és un sector que experimenta cada any l'aparició de nous fabricants i marques.

Els emprenedors han tornat a activar l'ofici de destil·lar i han aparegut noves ginebres, un elaborador de pomes ha sembrat la idea de la sidra i han aflorat també plantacions de llúpol gràcies a aquesta indústria emergent.

LA DOP OLI DE L'EMPORDÀ

L'oli de l'Empordà ha gaudit sempre d'un gran prestigi, des de segles abans del naixement de la DOP

Les oliveres mil·lenàries són la prova fefaent de l'antiguitat de la indústria de l'oli, amb restes que proven la seva presència a l'edat de bronze. Paradoxalment, fins al 2008 no va néixer la Denominació d'Origen Protegida Oli (DOP) de l'Empordà, que abasta l'Alt i el Baix Empordà, tres municipis del Pla de l'Estany i cinc del Gironès, tot i els vestigis vius d'aquest conreu a la Garrotxa i al Montseny, on ja es treballa en la recuperació d'antigues varietats locals.

Es reconeixen tres varietats d'olivera autòctona: argudell, corivell i verdal o llei de Cadaqués. La més característica i conreada és l'argudell, considerada «la millor per a la producció d'oli, que dóna en gran abundància». La corivell és força testimonial i la verdal marca el fet diferencial en els olis de Cadaqués. Tot i això, el consell regulador permet etiquetar amb la DOP Oli de l'Empordà els olis que també continguin suc d'olives de la varietat arbequina fins a un màxim del cinquanta per cent.

En aquest costat de la Mediterrània, l'ús de l'oli és intrínsec a la cultura del país; no es concep cap taula sense una ampolla o un setrill amb oli abundant, per amanir l'amanida o la verdura, potenciar el sabor de carns i peixos o fer un sofregit.

LES CONSERVES

Confitures, gelees o melmelades de fruites, salses de tomata, alliolis, sofregits, compotes i sucs de poma de Girona

Quan parlem de conserves, ens solem centrar en el món vegetal. Les conserves no són sempre productes finals, és a dir, a punt per menjar, com poden ser les confitures, les gelees o les melmelades; moltes són un pas intermedi, com les salses de tomata, els alliolis, els romescos o els sofregits.

Les conserves casolanes tradicionals, avui encara presents a molts mercats i elaborades per pagesos i hortolans, se solen limitar al bròquil i el bitxo, confitats en vinagre; als bolets en salmorra; a les salses de tomata, i a les confitures dolces, sovint de barreges infinites de fruites i verdures.

Algunes petites indústries creixen i es fan grans, mantenint la qualitat artesanal però augmentant la capacitat comercial. D'altres emprenedors han estat capaços de pensar en les noves tecnologies i d'oferir al mercat productes naturals, ja siguin compotes o sucs. D'aquests, cal destacar-ne la poma, sempre la poma, per la disponibilitat de la matèria primera.

Arròs de conill i cargols

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 1 conill sencer
- 2 pebrots verds
- 1 cabeça d'alls
- 200 g de sofregit de ceba
- 100 g de tomata ratllada
- 50 cargols nets i enganyats
- 100 g de vi blanc
- 1 l de caldo de verdures o carn
- 500 g de mongetes tendres
- 400 g d'arròs semillarg
- Sal

PREPARACIÓ

1. Talleu el conill a octaus i saleu-lo.
2. Escalfeu la paella amb un raig d'oli i daureu-hi els pebrots tallats a tires. Reserveu-los.
3. A la mateixa paella, daureu-hi el conill.
4. Afegiu-hi els alls i, quan estiguin un xic daurats, incorporeu-hi el sofregit de ceba i la tomata.
5. Quan estigui ben sofregit, tireu-hi els cargols i el vi blanc i deixeu que el vi es redueixi. Mulleu-ho tot amb el brou calent i deixeu que es cogui uns 30 minuts.
6. Quan el conill estigui tovet, afegiu-hi les mongetes tendres, els talls de pebrot i més brou, i quan arrenqui el bull tireu-hi l'arròs i deixeu-ho.
7. Us ha de quedar un arròs sec. Si el feu amb foc de llenya, controleu la intensitat del foc i, al final, apugeu-lo i feu coure l'arròs durant un minut amb foc intens perquè us faci el socarrat.

Terrina de vedella amb iogurt cremós

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 4 galtes de vedella
- 1 ceba grossa
- 1 porro
- 2 pastanagues
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- 1 cervesa Marina
- ¼ de litre de vi negre
- 100 g de fetge celler
- 250 g de ratafia
- 4 escalunyes
- Sal
- Pebre negre
- 1 iogurt de vaca

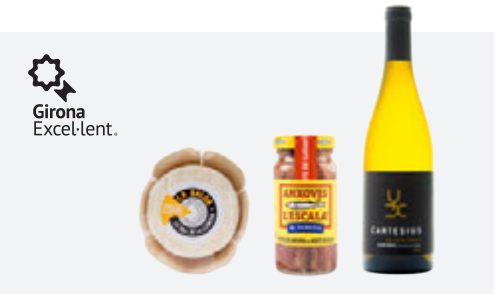
PREPARACIÓ

1. Poseu les galtes de vedella en aigua freda i gel durant 2 hores per dessagnar-les bé.
2. Netegeu les verdures (la ceba, el porro i les pastanagues) i talleu-les a daus grossos.
3. Poseu-les en una cassola amb un raig d'oli per ofegar-les.
4. En una cassola amb un raig d'oli, daureu-hi les galtes de vedella salpebrades. Afegiu les galtes a la verdura, aboqueu-hi la cervesa i el vi i cobriu-ho tot amb aigua. Deixeu-ho coure a foc mitjà unes 4 o 5 hores, depenent de la tendresa de les galtes. Gairebé al final de la cocció, afegiu-hi un xic de sal. Les galtes han de quedar ben toves. Si no queden cobertes de líquid, cal afegir-hi més aigua.
5. Quan estiguin cuites, retireu-les de la cassola i esmicoleu-les a talls regulars. Quan perdin un xic de temperatura, barregeu-hi el fetge celler i poseu la mescla en un motlle rectangular. Refredeu-ho ràpidament.
6. Reduïu la salsa amb les verdures fins que agafi densitat. Coleu-la.
7. Reduïu la ratafia i, quan tingui textura de xarop, incorporeu-la a la salsa.
8. Blanquegeu les escalunyes. Refredeu-les en aigua i gel i peleu-les. Salteu-les en una paella amb un raig d'oli i afegiu-hi la salsa. Deixeu-les coure lentament que es vagin caramel·litzant.
9. Per acabar el plat, talleu rectangles de galta de vedella amb fetge gras i poseu-los al plat, amb les escalunyes i la salsa al damunt.
10. Acabeu amb unes cullerades de iogurt cremós de vaca i unes fulles vegetals.

Tòfona d'hivern amb anxoves i formatge Fermió

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 100 g de farina
- 100 g de vi blanc
- 100 g de sucre
- 1 formatge Fermió
- 8 filets d'anxova en oli d'oliva
- 1 tòfona negra



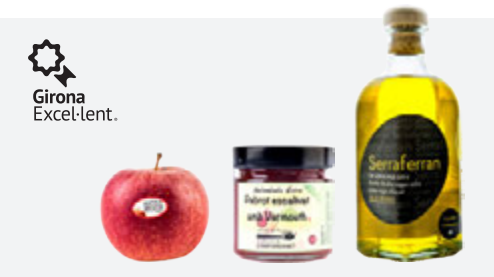
PREPARACIÓ

1. Barregeu en un bol la farina, el vi blanc i el sucre. Tapeu-ho i deixeu-ho reposar a la nevera 1 hora.
2. Tot seguit, d'aquesta pasta estireu-ne una capa fina al damunt d'un paper sulfuritzat de pastisseria i feu-ne uns rectangles de 4 cm x 10 cm, com unes galetes.
3. Poseu les galetes a coure al forn a 180 ºC uns 7 minuts, aproximadament. Han de quedar daurades i cruixents.
4. Aixafeu el formatge Fermió amb una forquilla. Si té una maduració òptima, aquest formatge és molt tou. Unteu-ne les galetes.
5. Al damunt, poseu-hi dos filets d'anxova i unes làmines fines de tòfona.

Tàrtar de tomata i pebrot amb bonítol i tamari

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 1 kg de tomates madures
- ½ kg de llom de bonítol
- 200 g de tamari
- 1 poma *granny smith*
- 50 g de melmelada de pebrot escalivat amb vermut i herbes de Provença
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- Sal en escates



PREPARACIÓ

1. Escaldeu les tomates en aigua bullent durant 30 segons. Refredeu-les en aigua i gel.
2. Peleu-les, talleu-les en quatre parts, traieu-los les llavors i talleu-les a daus molt petits. Poseu-les en un colador i deixeu que s'escorrin uns 30 minuts.
3. Traieu la pell al bonítol i talleu-ne 12 daus regulars. El que sobri, reserveu-lo per a una altra aplicació.
4. Marineu els daus de bonítol amb el tamari 5 minuts.
5. Talleu uns dauets de poma *granny smith*.
6. Preneu la polpa de tomata i barregeu-hi la melmelada de pebrot escalivat amb vermut i herbes de Provença, un polsim de sal i un raig d'oli d'oliva. Poseu la mescla al fons del plat.
7. Col·loqueu-hi 3 daus de bonítol i uns dauets de poma.

Premsat de full amb sardines fumades, tomata, brandada i olives negres

INGREDIENTS (per a 4 persones)

PER A LA BRANDADA
· ½ kg de bacallà esqueixat dessalat
· 4 grans d'all
· 1 raig d'oli d'oliva extra verge
· ½ l d'oli de gira-sol verge
ALTRES INGREDIENTS
· 250 g de pasta de full
· 4 filets de sardina fumada
· 40 g de polpa d'olives negres
· 40 g d'oli d'oliva verge extra
· 100 g de barreja d'enciams
· 40 g de sofregit de ceba
· 40 g de compota de poma Anela Fruits
· 40 g de melmelada de tomata, formatge Set i flor d'orenga
· Sal en escates

PREPARACIÓ

1. Estireu la pasta de full i talleu-ne 4 rectangles de 12 cm de diàmetre. Poseu la pasta a coure al forn a 165 graus entremig de paper sulfuritzat i amb una plàtera al damunt perquè no creixi.
2. Quan la pasta de full estigui daurada, traieu-la del forn i deixeu-la refredar.
3. Barregeu la polpa d'olives amb l'oli d'oliva.
4. Per fer la brandada, poseu els alls laminats en un cassó amb un raig d'oli d'oliva extra verge i feu-los ofegar sense que agafin color.
5. Tot seguit, tireu-hi el bacallà, que es cogui lleugerament, volta i volta.
6. Quan comenci a treure aigua, traieu el cassó del foc i, amb l'ajuda d'un morter, esmicoleu el bacallà, que es faci una pasta.
7. Aneu afegint-hi a poc a poc un rajolí d'oli de gira-sol mentre ho tritureu i ho lligueu tot com si es tractés d'una maionesa, fins que la brandada estigui ben lligada i ferma.
8. Poseu-la en un recipient i refredeu-la.
9. Per muntar el full, poseu l'amanida en un costat del plat i el premsat de full.
10. Al damunt del full, poseu-hi un xic de sofregit de ceba ben escorregut, una cullerada petita de compota de poma, una *quenelle* de brandada, dos o tres talls de sardina fumada, unes culleradetes de melmelada de tomata i un cordó de polpa d'olives negres.

Girona Excel·lent.

Granissat d'hibisc i sidra amb iogurt d'ovella i gelea de pètals de rosa i gerds

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 170 g d'aigua mineral
- 100 g de sucre
- 30 g de pètals d'hibisc
- 2 fulles de gelatina de 2 g remullades en aigua freda
- 330 g de sidra
- 50 g d'aiguardent de fruites vermelles
- 60 g de gelea de pètals de rosa i gerds
- 125 g de iogurt d'ovella
- 20 g de pell de llimona confitada
- Flors de farigola

PREPARACIÓ

1. Poseu una olla al foc amb l'aigua i el sucre. Quan arrenqui el bull, apagueu el foc, tireu-hi els pètals d'hibisc i deixeu-lo infusionar 5 minuts.
2. Tot seguit, tireu-hi les fulles de gelatina ben escorregudes, deixeu que es dissolguin i coleu-ho tot.
3. Afegiu-hi la sidra i l'aiguardent i poseu-ho al congelador.
4. Per muntar les postres, poseu en un plat soper un parell de cullerades de gelea, el granissat d'hibisc ratllat amb una forquilla al damunt, uns punts de iogurt d'ovella i uns tallets de pell de llimona confitada.
5. Acabeu-ho de decorar amb unes flors de farigola i serviu-ho ràpidament.

Coca d'anxoves amb samfaina

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 1 ceba tendra
- 1 pebrot verd
- 1 pebrot vermell
- 2 tomates madures sense pell ni granes
- 1 carbassó
- 1 albergínia petita
- 1 l d'oli d'oliva verge extra
- 4 anxoves amb sal
- 250 g de pa de coca
- 200 g de llet d'ovella
- 100 g de farina
- Sal

PREPARACIÓ

1. Renteu totes les verdures i talleu-les a daus mitjans.
2. Poseu una cassola al foc amb un raig d'oli i salteu les verdures per separat, que quedin una mica crues. A mesura que les aneu coent, aneu-les posant en un recipient. Saleu-les i barregeu-les en una cassola, que es coguin uns cinc minuts totes juntes. Reserveu-les.
3. Netegeu les anxoves a sota d'un rajolí d'aigua i amb compte de no trencar-ne les espines.
4. Poseu els filets ben polits i eixugats amb un paper absorbent en una plàtera i amaniu-los amb un raig d'oli d'oliva.
5. Eixugueu també les espines, cobriu-les amb la llet i deixeu-les a la nevera mitja hora.
6. Quan hagi passat la mitja hora, escorreu-les bé, enfarineu-les i fregiu-les en oli d'oliva.
7. Torreu la coca tallada a llesques d'un centímetre.
8. Poseu les torrades de pa de coca al plat, la samfaina tèbia al damunt, els filets d'anxova i, finalment, l'espina cruixent.

Carbassa amb escuma de recuit d'ovella i poma de Girona

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 500 g de carbassa
- 1 l d'aigua mineral
- 400 g de sucre
- Fulles de fonoll

PER A L'ESCUMA DE RECUIT

- 75 g de recuit d'olleta d'ovella ripollesa
- 175 g de llet sencera d'ovella
- 175 g de nata líquida amb el 35 % de matèria grassa
- 90 g de sucre
- 2 càrregues de sifó de crema

PER A LA GELATINA DE POMA

- 2 pomes *golden*
- 1,5 g d'agar-agar

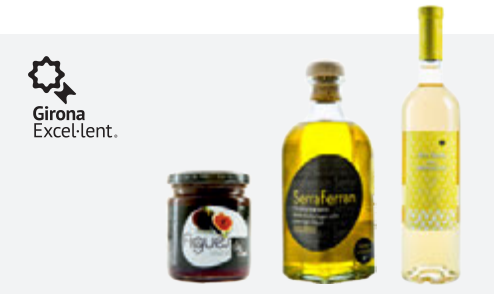
PREPARACIÓ

1. Per fer l'escuma de recuit, barregeu la llet amb el recuit d'olleta i acabeu-ho de mesclar bé amb el túrmix. Afegiu-hi la nata i barregeu-ho tot junt. Coleu-ho.
2. Aboqueu la mescla en un sifó d'1 litre i poseu-hi 2 càrregues. Deixeu refredar bé el preparat un parell d'hores a la nevera.
3. Per preparar la carbassa, peleu-la i talleu-la a talls regulars. Poseu-la a coure en una cassola amb l'aigua i el sucre. Quan sigui tova, apagueu el foc i deixeu-la refredar en el mateix almívar.
4. Per fer la gelatina de poma, liqüeu les dues pomes i traieu-ne l'escuma. Preneu 250 g de suc de poma i dissoleu-hi l'agar-agar al foc. Feu que arrenqui el bull i apagueu el foc. Refredeu-ho. Quan sigui fred, tritureu-ho amb el túrmix.
5. Per muntar les postres, poseu una base d'escuma de recuit, tres talls de carbassa escorreguda, uns puntets de gelatina de poma i unes fulles de fonoll.

Pastissets de cabell d'àngel i figues

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 50 g de sucre
- 300 g d'oli d'oliva verge extra
- 75 g de Dolç Moscat de Mas Llunes
- 50 g de licor d'anís
- 600 g de farina fluixa
- 25 g de canyella en pols
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g de cabell d'àngel
- 4 figues en almívar
- 100 g de sucre



PREPARACIÓ

1. Dissoleu el sucre amb l'oli, el moscat i l'anís.
2. Afegiu-hi la farina i la canyella i pasteu-ho amb suavitat, sense treballar-ho excessivament.
3. Feu-ne boletes, totes iguals, segons de quina mida vulgueu el pastisset.
4. Aplaneu les boletes, una a una, entre dos papers sulfuritzats, i untats d'oli.
5. Traieu un dels dos papers de cada joc. Poseu a la meitat dels cercles el cabell d'àngel i, a l'altra meitat, un quart de figa en almívar ben escorreguda al centre del pastisset. Doblegueu cada pastisset sobre si mateix i feu la cresta. Si us és difícil fer la cresta podeu ajudar-vos d'una forquilla de pues amples.
6. En una plàtera de forn, poseu-hi els pastissets una mica separats, empolsimats de sucre, i coeu-los entre 180 i 200 graus. El temps de cocció variarà en funció de la mida que hàgiu escollit per fer els pastissets.
7. Immediatament després de treure els pastissets del forn, ensucreu-los i poseu-los en una plàtera per servir. Quan siguin freds, poseu-los en una capsa tancada hermèticament.

Mousse de xocolata blanca amb ratafia, nous i sorbet de gerds

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 250 g de ratafia
- 2 fulles de gelatina de 2 g
- 50 g de llet d'ovella
- 100 g de cobertura de xocolata blanca
- 400 g de nata semimuntada
- 75 g de nous
- 200 g de sorbet de gerds
- 4 galetes

PREPARACIÓ

1. Primer de tot, feu reduir la ratafia a foc lent fins que quedi ben concentrada i amb textura de xarop. Reserveu-la.
2. Hidrateu amb aigua freda les fulles de gelatina. Un cop hidratades, escorreu-les bé.
3. Poseu a bullir la llet.
4. Quan arrenqui el bull, afegiu-hi les fulles de gelatina.
5. Incorporeu-hi la cobertura de xocolata blanca tallada a trossos petits i mescleu-ho tot delicadament.
6. Afegiu-hi la nata semimuntada i les nous picades i torneu-ho a mesclar tot amb suavitat.
7. Poseu-ho en un recipient i guardeu-ho a la nevera unes 6 hores.
8. Per muntar les postres, talleu les galetes amb ganivet i poseu-les al fons del plat amb una cullerada de ratafia reduïda. Poseu a sobre una *quenelle* de mousse de ratafia i una bola de sorbet de gerds.
9. Serviu-ho ràpidament.

Fetge gras d'ànec amb escabetx de verdures, poma i oli d'oliva verge extra

INGREDIENTS (per a 4 persones)

PER A L'ESCABETX
· 80 g all
· 100 g d'escalunya
· 200 g d'oli d'oliva verge extra
· 100 g de greix d'ànec
· 30 g de vinagre de vi blanc
· 2 fulles de llorer petites
· 5 g de farigola
· 5 g de romaní
· 1 g de pebre negre en gra
· 10 g de sal
· 200 g de brou fosc reduït d'ànec
PER AL FETGE GRAS
· 4 escalunyes
· 4 minipastanagues
· 4 minicarbassons
· Sal
· 8 supremes de 60 g de fetge gras
· 4 espàrrecs
· 100 g de fesols de Santa Pau cuits
· 100 g de compota de poma Anela Fruits

PREPARACIÓ

1. Per preparar l'escabetx, aixafeu lleugerament els alls amb la pell i poseu-los a confitar amb les escalunyes tallades a tires fines amb el greix d'ànec i l'oli d'oliva.
2. Afegiu-hi el vinagre i les herbes i espècies, i feu-ho coure 1 minut.
3. Agregueu-hi el brou d'ànec i, un cop arrenqui a bullir, retireu-ho del foc.
4. Rectifiqueu de sal i deixeu-ho infusionar uns 30 minuts.
5. Talleu les verdures per la meitat i feu-les bullir durant 1 minut en aigua i sal. Refredeu-les ràpidament amb aigua i gel.
6. Coleu l'escabetx i reserveu-lo a 60 graus.
7. Saleu les supremes de fetge gras i daureu-les en una planxa ben calenta.
8. Incorporeu el fetge, les verdures i els fesols a l'escabetx i remeneu la cassola de manera circular perquè es cuini igual per tots els costats durant 1 minut.
9. Emplateu amb una cullerada de compota de poma, les supremes i les verdures. Acabeu amb unes escates de sal i serviu-ho ràpidament.

Badocs farcits de carn de perol i formatge Cofat

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 12 badocs (flors del carbassó)
- 2 botifarres de perol
- 250 g de formatge Cofat
- 200 g de farina
- 4 ous
- 1 l d'oli d'oliva verge extra

PER LA SALSA

- 1 rovell d'ou
- 15 g de suc de llimona
- Sal
- 80 g d'oli d'oliva verge extra
- 10 g d'herbes aromàtiques en pols
- 10 g de pebre vermell
- 10 g de sèsam negre

PREPARACIÓ

1. Netegeu bé els badocs i reserveu-los.
2. Esparraqueu les botifarres i escalfeu-les en una paella fins que es desfacin.
3. Traieu l'escorça al formatge i talleu-lo a daus petits. Barregeu-lo amb la botifarra tèbia.
4. Farciu els badocs amb la botifarra esparracada i tanqueu-los.
5. Enfarineu-los i passeu-los per l'ou batut. Fregiu-los i, quan siguin rossos, poseu-los sobre un paper absorbent perquè perdin l'excés d'oli.
6. Per fer la salsa, en un bol, bateu el rovell amb el suc de llimona i un polsim de sal. Aneu-ho lligant amb l'oli d'oliva i, quan estigui ben emulsionat, afegiu-hi les herbes, el pebre vermell i el sèsam.
7. Poseu els badocs en un plat o una plàtera i un xic de salsa al damunt. Serviu-los abans no es refredin.

Bacallà confitat amb crema de Manyac i oli de pinyons

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 4 talls de llom de bacallà dessalat de 200 g cadascun
- 1 l d'oli d'oliva verge extra
- 20 puntes d'espàrrecs
- 250 g de nata liquida amb el 16 % de matèria grassa
- 250 g de formatge Manyac
- 100 g de pinyons
- 50 g de germinats
- Sal

Girona Excel·lent.

PREPARACIÓ

1. Poseu una cassola al foc amb l'oli d'oliva fins que assoleixi els 60 graus. Incorporeu-hi els lloms de bacallà i deixeu-los confitar durant 20 minuts, aproximadament.
2. Ompliu una olla amb aigua i sal i feu-hi bullir les puntes d'espàrrec durant 2 minuts. Escorreu-les i refredeu-les ràpidament amb aigua i gel. Quan siguin fredes, escorreu-les i eixugueu-les.
3. Mentrestant, poseu la nata a escalfar i, quan arrenqui el bull, tireu-hi el formatge Manyac i deixeu que es fongui. Tritureu-lo per fer-ne una salsa.
4. Torreu els pinyons. Piqueu-los en un morter i afegiu-hi un raig d'oli per fer-ne un oli.
5. Munteu el plat amb el llom de bacallà confitat, la salsa de formatge Manyac pel damunt, les puntes d'espàrrec saltades, uns brots de germinats i unes gotes d'oli de pinyons.

Arròs negre de sèpia

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 4 salsitxes
- 150 g de costella de porc
- ¼ de litre d'oli d'oliva verge extra
- 500 g de sèpia (amb la tinta)
- 100 g de sofregit de ceba
- 2 tomates madures
- 1 pebrot verd
- 400 g d'arròs de gra rodó
- 1 l de brou de peix de roca
- Sal
- 4 grans d'all
- 1 branca de julivert

PREPARACIÓ

1. En una cassola de ferro catalana, rossegeu les salsitxes i la mitjana de porc tallada a trossos. Traieu-les i reserveu-les.
2. Ofegueu la sèpia neta i tallada a trossos regulars amb un raig d'oli en una cassola tapada, fins que sigui tova. Reserveu-la.
3. A la mateixa cassola de sofregir les carns, tireu-hi el sofregit de ceba, la tomata ratllada i un xic de pebrot tallat ben fi, que es cogui tot junt. Afegiu-hi la tinta de la sèpia, remeneu-ho, incorporeu-hi la sèpia, les salsitxes i la mitjana i deixeu-ho coure tot 2 minuts.
4. Tot seguit, tireu-hi l'arròs, deixeu-lo enrossir un moment, agregueu-hi el brou bullent i feu-ho coure uns 16 minuts. Tasteu-ho de sal i escampeu-hi all i julivert picat pel damunt. I ja ho podeu servir.

ELS NOSTRES VINS

DO Empordà

Girona Excel·lent.

Maragda 2015, del Celler Mas Llunes

Elaborat amb garnatxa blanca (78 %) i macabeu (22 %), aquest vi reneix en cada nova anyada, per poder oferir-nos sempre les aromes i els sabors frescos i subtils de la seva joventut.

De color groc palla brillant i aroma de fruita fresca, flors blanques i herbes de tocador. En boca, és fresc, fruitós i saborós. Indicat per a aperitius, formatges frescos, amanides i entrants vegetals, marisc, peix, aus en general i arrossos.

Cartesius Blanc 2015, del Celler Arché Pagès

El Cartesius és un vi blanc elaborat 100 % amb la varietat garnatxa blanca. El raïm, que es fa en sòl granític, se selecciona a la vinya en caixes petites.

El vi fermenta durant 21 dies a 13 °C en bótes de roure francès noves de 500 litres i passa per una criança de 5 mesos en bótes de roure francès amb les seves mares: el resultat és un vi amb aromes de fruita madura, albercoc, pera, préssec, notes fumades, especiades i salines. En boca, és fresc, ampli i untuós.

Vd'O 6.13, del Celler Vinyes d'Olivardots

Vi elaborat amb 100 % samsó blanc, amb raïm de ceps vells de 110 anys d'edat, situats a la zona més plana de la regió, on el terrer és al·luvial, format per còdols, llims i sorra. Forma part de la col·lecció «Varietals de Terrer».

A l'etiqueta, el número 6 identifica i unifica la varietat i el terrer, i el 13, l'anyada. Vi blanc de finor i frescor únics. De color groc daurat. Intens buquet mineral amb tocs de préssec, nectarina, cítrics, poma i confitures. En boca, presenta equilibri, suau i sedosa textura, amb una acidesa fresca i un llarg i embolcallant final mineral.

ELS NOSTRES VINS

DO Empordà

Rosat de Gerisena, de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

Vi elaborat amb la varietat garnatxa roja, amb una producció de 3.000 ampolles. És de color ull de perdiu, brillant i nítid. En nas, ofereix aromes de flors blanques, herbes aromàtiques, cítrics i un subtil record de fruites vermelles de bosc.

En boca, és fresc, elegant i equilibrat, amb un final llarg i sedós. És un vi que recorda més un blanc amb cos i estructurat que un vi rosat tradicional; versàtil i sensual, que expressa el caràcter més pur del nostre clima i terrer. Ideal per maridar amb tot tipus de peixos, pasta, arrossos i carns blanques.

Negre de Gerisena, de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

Elaborat amb les varietats garnatxa negra i cabernet sauvignon, és de color cirera picota amb reflexos violacis. Olfactivament, ofereix aromes de fruites vermelles de bosc (móres, gerds, aranyons) amb notes balsàmiques i de regalèssia. També hi són presents les aromes terciàries de la criança en fusta, i hi predominen els *toffees* i les vainilles.

En boca, és ampli, rodó i equilibrat amb tanins madurs i amb una accentuada mineralitat pròpia del terrer. El final és llarg, persistent i vellutat. És ideal per a les carns vermelles, els productes curats, tot tipus de bolets, crudités i formatges.

Antima 2014, del Celler Empordàlia

L'Antima és un vi de culte obligat, recull amb riquesa tots els matisos de la viticultura de l'Empordà. Elaborat amb les varietats de carinyena i garnatxa més velles de la cooperativa. És de color vermell cirera intens amb tons granatosos al menisc. D'aroma potent, amb abundant presència de sotabosc, tòfones, confitura, orellanes, tocs de compota i de regalèssia.

A la boca, és molt concentrat, saborós, amb una persistència llarga i amb tons de caramel i arrop. De postgust intens, delectable i prolongat. Harmonitza amb taules de carn vermella, rostits, caça, cuina i semicurats. També convida a descobrir els *platillos* i la cuina dels bolets.

ELS NOSTRES VINS

DO Empordà

Solera Garnatxa d'Empordà, del Celler Cooperatiu Espolla

Es tracta d'un vi dolç natural elaborat amb les varietats lledoner blanc i lledoner roig. En el procés d'elaboració, a mitja fermentació s'hi afegeix alcohol vínic, i posteriorment passa per una criança oxidativa en dipòsits de fusta de diversa procedència i capacitat i amb una solera de més de 50 anys.

De color ambre intens amb reflexos verdosos i d'or vell. D'aroma complexa i intensa de fruita confitada i amb notes de fruites seques i confiteria. En boca, té una dolçor equilibrada. És intens al paladar; això i la llarga persistència el fan un vi únic i exclusiu.

Dolç Moscat 2013, del Celler Mas Llunes

Dolç Moscat és un vi dolç elaborat 100 % amb raïm moscatell de gra petit, en una edició limitada de 2.600 ampolles. Amb una maceració prefermentativa del most amb les pells del raïm, inici espontani de la fermentació amb llevats autòctons i parada afegint alcohol neutre de vi.

De color groc palla, aroma fresca, de fruita fresca, balsàmica, floral, amb notes de mel. En boca, és fresc, afruitat i equilibrat. Ideal per a aperitius, foie gras i postres.

Bac de les Ginesteres, del Celler Vinyes dels Aspres

A la vista té un color bru, d'arrel de cirerer. Des del punt de vista olfactiu, el ventall aromàtic és generós i delicat, sense prominències: s'hi troba flor de taronger i d'ametller, confitura de préssec de vinya, clova de coco, mantega fresca, nous i matafaluga.

Deixat a la boca, s'afegeix un toc de moniato al caliu a les notes confitades i de fruita seca, tot en una textura cremosa molt agradable i una dolçor de gran finor. Elegància en tot moment i persistència a l'estil del vi.

TASTADORS D'OLIS

Vador Garcia Arbós
Periodista i crític gastronòmic

Pep Nogué
Cuiner i assessor gastronòmic

Lluís Guerrero
Investigador de l'IRTA

Josep Sucarrats
Director de la revista Cuina

Pere Planagumà
Cuiner del Restaurant Les Cols d'Olot

TASTADORS DE FOIE

Vador Garcia Arbós
Periodista i crític gastronòmic

Manel Romero
Professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

André Bonnaure
Cuiner tècnic especialista en foie gras

Joan Roca
Cuiner d'El Celler de Can Roca

Xavier Franco
Cuiner del Restaurant Les Magnòlies

TASTADORS DE VINS

Agustí Ensesa
Analísta vitivinícola, mestre cellerer i sommelier

Anna Vicens
Presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers

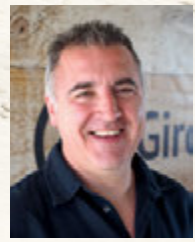
Eduard Solà
Sommelier especialista de Vins i Licors Grau

Gerard Marin
Sommelier especialista de Wine Palace

Josep Roca
Sommelier d'El Celler de Can Roca

TASTADORS DE LÀCTICS

Xavier Baig
Botiguer de formatges La Noucentista



Raül Cuadres
Professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Toni Gerez
Sommelier i afinador de formatges Castell de Peralada

Artur Sagués
Sommelier i afinador de formatges Cap i Pota

Florenci Bayés
Tècnic de l'IRTA de Torre Marimon, curs de làctics de l'IRTA

Diputació de Girona

Cambra de Comerç de Girona

www.ddgi.cat/milfulls
www.gironaexcellent.cat