

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

El col·lectiu Cuina Vallès va repartir dissabte 1.400 racions de mongetes amb botifarra a l'esmorzar de forquilla

Dilluns 28 de gener de 2008

L'esmorzar s'emmarcava dins les activitats de la Setmana de Cuina Vallès La

Setmana de Cuina Vallès que aquests dies s'està celebrant a Castellar va viure dissabte al matí la seva activitat més popular amb l'esmorzar de forquilla que va tenir lloc a la plaça Major. Els cuiners del col·lectiu Cuina Vallès van preparar 1.400 racions de mongetes amb botifarra, amb 50 quilos de botifarra i 60 quilos de mongetes, que van repartir durant tot el matí a la zona de la plaça Major que servirà d'entrada al nou mercat municipal. Les activitats de la Setmana de Cuina Vallès finalitzaran el proper dimecres, 30 de gener, amb una xerrada sobre la mongeta del ganxet que s'emmarca dins un cicle organitzat per l'IES Castellar i l'IES Puig de La Creu. Aquest cicle, que porta per títol Una trajectòria, una experiència, pretén donar a conèixer la trajectòria de diverses personalitats castellarenques. La primera de les xerrades anirà a càrrec del pagès castellarenc Ramon Casamada, que pertany a la família propietària de la masia de Can Casamada. L'acte, que tindrà lloc a Ca l'Alberola, a partir de les 19.30 hores, el tancarà el seu fill, Ramon Casamada, secretari de la Cooperativa Agrícola de Sabadell i Comarca (COAGSA) i president de l'Associació de Productors de la Mongeta del Ganxet. **Aula de Cuina i Dinar a 4 Mans** La Setmana de Cuina Vallès va començar dijous passat amb un taller sobre com cuinar la mongeta del ganxet. Carles Calzina, del restaurant castellarenc Garbí, i Edgar González, del Can Vinyers de Matadepera, van ser els cuiners del col·lectiu encarregats d'elaborar diferents plats amb mongetes del ganxet. L'Aula de Cuina es va celebrar a la Baixada de Palau, s/n de Castellar, i va comptar amb l'assistència de 25 persones, que van poder tastar els plats preparats pels dos cuiners. Un dels actes destacats de la setmana va tenir com a escenari privilegiat el Castell de Clasquerí. Es tractava de la segona edició del Dinar a 4 Mans, que es va celebrar divendres i que va significar l'agermanament entre la mongeta del ganxet i la faba de Lourenzà (Lugo). L'acte va aplegar una setantena de comensals que van poder tastar diferents plats elaborats amb aquests dos productes. A l'àpat hi eren convidats alcaldes i regidors de la comarca, representants del Consorci de Turisme del Vallès Occidental, el Diputat de Turisme de la Diputació de Barcelona, Rafael Roig, la primera tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Lourenzà, Fe Rodríguez, i diversos productors tant de mongetes del ganxet com de la "faba" gallega. Mentre que l'alcalde de Castellar, Ignasi Giménez, va agrair l'esforç **"tant dels cuiners com dels productors, per donar impuls a un producte tan lligat al territori"**, la tinent d'alcalde de Lourenzà va prometre una nova trobada a Lugo per refermar els llaços creats divendres. Per la seva banda, Ramon Casamada va reivindicar el paper dels agricultors, i va destacar que **"sense producció de mongetes no n'hi podria haver difusió"**. Durant les seves intervencions, la presidenta del Consorci de Turisme del Vallès Occidental, Olga Olivé, i el president del Consell Comarcal, Antoni Rebolleda, van coincidir en la importància d'iniciatives com Cuina Vallès a l'hora de donar a conèixer la comarca.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40