

# Ajuntament de Castellar del Vallès

## Actualitat

### **La 7a Mostra Gastronòmica reparteix prop de 3.700 plats durant el cap de setmana**

Dilluns 20 d'octubre de 2008

**Els restaurants van servir un total de 2.420 plats en els tres dies de la Mostra, mentre que les pastisseries van repartir 1.200 postres** La Mostra Gastronòmica de Castellar del Vallès va tancar ahir la seva edició més multitudinària. La regidora de Cultura, Lleure i Promoció de la Vila, Pepa Martínez, ha destacat "**l'elevada participació d'aquests dies, tant pel que fa a l'assistència a tallers i xerrades com a les degustacions**". I és que, pel que fa a les degustacions, enguany s'han repartit prop de 3.700 plats entre els assistents a la Mostra. En concret, es van vendre gairebé 1.200 tiquets de menú, que inclouen dos tastos de restaurant, un tast de postres i una beguda, prop d'un centenar de tiquets de menú infantil i més de 460 tiquets de tast individuals (85 de restaurant, 50 de pastisseria i 332 de begudes). Així, el total de plats servits pels restaurants presents a la mostra va ser de 2.420, mentre que les pastisseries van servir 1.200 postres. Per dies, la jornada més multitudinària va ser la de dissabte, amb més de 500 visitants que van acudir a l'espai de degustacions. Un total de 14 restaurants, 3 pastisseries, i 3 bodegues o establiments de begudes van oferir els passats tres dies algunes de les millors propostes de la cuina local. Així, el restaurant Casa Pedro proposava peres confitades sobre pasta de full amb foie i una reducció de Marsala; el restaurant Garbí oferia rostit de vedella amb barreja de bolets; el restaurant Mas Umbert va elaborar calçots amb salsa romesco; el restaurant Els Germans va fer fideuà amb all i oli de gambes; la rostisseria Que Bó oferia mil fulles de verdures amb bacallà i fons de salsa biscaïna; Cárnicas Merche va cuinar macarrons a la bolonyesa, canelons i variat de botifarres; Pasteggiare tenia al seu estant raviolis de provolone i pera amb salsa de bolets, així com també lasanya d'espínacs i carn; el restaurant Shiquiyu va cuinar arròs envoltat de fulla de lotus; el restaurant Ximató oferia cigrons saltejats amb botifarra negra; les pizzeries Cal Camilo i La Volta van elaborar, respectivament, pizza de formatges amb ingredients complementaris i pizza de crema de carxofa, mozzarella, pètals de carxofa i gambes amb una reducció de vinagre de mòdena; el restaurant Airesol disposava de saltejats de bolets; el restaurant El Racó d'en Patufet va elaborar bunyols de bacallà amb guarnició; i el restaurant Frutos oferia conill, llom i xoriço amb all i oli. Per la seva banda, les pastisseries representades a la Mostra (Villaró, Andreví i Muntada), van elaborar panellets, fondue de tardor, i mousse de xocolata Pur Caraïbe, 66% (Grand cru de Valrhona) amb cremós de fruita de la passió i bescuit de xocolata, acompanyat d'una broqueta de macarons, respectivament. El servei de begudes va anar a càrrec de Parera, El Celleret i Cafès Pont. A més de l'espai de degustacions, que obria les seves portes de 20 a 23 hores, la Mostra Gastronòmica va comptar enguany amb un seguit de tallers i xerrades que es van portar a terme els tres dies entre les 17 i les 20 hores. Així, divendres es va poder assistir a un taller de protocol i a dues xerrades, una sobre alimentació saludable i una altra d'iniciació a la degustació del cava. Les activitats de dissabte inclouen una xerrada d'iniciació a la cultura del vi, la projecció de la comèdia romàntica *Sin reservas*, amb Catherine Zeta-Jones i Aaron Eckhart, i

una demostració gastronòmica a càrrec de Carles Calsina, que es va combinar amb una xerrada sobre la mongeta del ganxet a càrrec de Ramon Casamada. A més, es va fer una demostració/degustació de barbacoes Weber, a càrrec d'Exteriors Castellar. Diumenge, la jornada va començar a les 10 del matí amb la XIV Trobada de Petits Cuiners, mentre que a la tarda va tenir lloc un taller d'elaboració de pizzes, un taller de xocolata i una classe i degustació de tall de pernil. L'assistència total a les xerrades i tallers va ser de 460 persones, mentre que la Trobada de Petits Cuiners va comptar amb 82 nens i nenes participants i amb l'assistència d'unes 300 persones. La 7a Mostra Gastronòmica, que ha coincidit en aquesta edició amb la Setmana de l'Alimentació Saludable, va inaugurar-se el passat divendres amb l'assistència del cantautor Pedro Guerra, que a partir de les 23 hores va oferir un concert, presentant el seu treball *Vidas*, a la Sala Blava de l'Espai Tolrà.

- [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