

# Ajuntament de Castellar del Vallès

## Actualitat

L'impulsor de Cuina de Safareig, Alfonso Fernández (segon per l'esquerra), amb el gerent i la presidenta del Consorci de Turisme del Vallès Occidental, el president de Cuina Vallès, i el regidor de Promoció Econòmica

### **Neix Cuina de Safareig, un nou projecte per promoure la gastronomia local i comarcal**

Dimecres 19 de setembre de 2012

#### **La iniciativa, impulsada pel castellarenc Alfonso Fernández, es durà a terme a partir de l'octubre als Safareigs de la Baixada de Palau**

Els Safareigs de la Baixada de Palau acolliran a partir del mes d'octubre un nou projecte que té per objectiu promoure l'activitat gastronòmica i agroalimentària de Castellar del Vallès i la comarca. La iniciativa du per nom "Cuina de Safareig", ha estat impulsada pel castellarenc Alfonso Fernández i inclourà, entre d'altres, la programació de cursos, tallers, degustacions, demostracions, tastos, activitats infantils, xerrades o exposicions vinculades a l'àmbit culinari i dels productes de proximitat.

L'acte de presentació del projecte ha tingut lloc avui dimecres als Safareigs de la Baixada de Palau, i ha comptat amb l'assistència, a més del mateix Alfonso Fernández, del regidor de Promoció Econòmica, Joan Creus, la presidenta i el gerent del Consorci de Turisme del Vallès Occidental, Olga Olivé i Francisco Fernández, i el president del col·lectiu de restauració Cuina Vallès, el castellarenc Carles Calsina.

#### **Programa d'activitats**

La programació de Cuina de Safareig es presentarà amb una periodicitat mensual. Així, l'activitat regular s'encetarà el proper dijous, 4 d'octubre, amb la primera sessió d'un curs d'iniciació al tast de vins a càrrec de Paco Querol, sommelier del restaurant 9 de la Borriana de Sabadell. Aquesta proposta formativa, que es durà a terme tots els dijous del mes d'octubre, de 19.00 a 20.30 h, pretén oferir eines per tal d'interpretar fins a una vintena de vins cedits per l'establiment Vinalium. El preu del curs és de 70 euros.

Al llarg del mes d'octubre també es duran a terme un parell de demostracions gastronòmiques. D'una banda, el xef sabadellenc Jaume Subires, de Sensacions Càtering, oferirà idees ràpides i senzilles per tal de preparar en poc temps i sense complicacions aperitius sorprenents o sopars informals. L'activitat tindrà lloc el divendres, 5 d'octubre, de 20.00 a 21.30 h, i tindrà un preu d'inscripció de 30 euros.

D'altra banda, el pastisser castellarenc Joan Muntada farà un recorregut per les diverses formes de prendre xocolata. La demostració, que du per títol "Les textures

de la xocolata”, oferirà un tast que combinarà propostes clàssiques amb d’altres de més atrevides. Aquesta darrera activitat tindrà lloc el divendres, 26 d’octubre, de 20.00 a 21.30 h, i el preu serà de 20 euros.

Les inscripcions a aquestes tres propostes es podran realitzar a través del correu electrònic [cuinadesafareig@gmail.com](mailto:cuinadesafareig@gmail.com) o bé al telèfon 687 45 33 81. Properament, també es podran formalitzar a través del web [www.cuinadesafareig.com](http://www.cuinadesafareig.com). Les places són limitades a 20 o 25 alumnes segons el tipus d’activitat.

La programació de Cuina de Safareig comptarà habitualment amb la col·laboració dels restauradors, establiments i productors locals i de la comarca. També s’oferiran sessions dedicades a productes d’arreu de Catalunya i, si la climatologia ho permet, es faran activitats relacionades amb els productes de temporada, com ara els bolets, la mongeta de ganxet o els calçots. D’altra banda, la iniciativa també estarà oberta a les propostes que puguin fer arribar la mateixa ciutadania o les entitats de la vila.

A més de les propostes adreçades al públic en general, Cuina de Safareig oferirà una altre eix d’activitats adreçat específicament a restauradors i establiments alimentaris.

### **Donar-se a conèixer**

Per tal de donar a conèixer la seva activitat, Cuina de Safareig ja va oferir en el marc de la Festa Major un tast per descobrir la varietat de tomàquet que més agrada als castellarencs. Després del recompte de les 147 paperetes que van omplir els participants, els tipus més ben valorats van ser el Rosa de Montserrat, el Bodard i el Palosanto. Totes les varietats degustades procedien de diversos productors locals.

Cuina de Safareig també s’encarrega d’impartir el curs de cuina d’aprofitament que des del passat mes de juliol du a terme el Consorci de Residus del Vallès Occidental a diversos municipis de la comarca.

### **Activitat compatible amb els cursos de cuina**

La nova activitat serà compatible amb els cursos de formació ocupacional en l’àmbit gastronòmic que du a terme l’Àrea de Promoció Econòmica en el mateix equipament. D’aquesta manera, es pretén treure un major rendiment de l’espai quan no s’utilitza, és a dir, els dies feiners a partir de les 19 hores i els caps de setmana.

A més de l’Ajuntament, que cedeix l’espai, també han donat suport a la iniciativa el Consorci de Turisme del Vallès Occidental i el col·lectiu de restauradors Cuina Vallès.

- [Safareigs de la Baixada de Palau](#)  
C. de la Baixada del Palau, 1

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