



El Tomàquet Montgrí protagonista de les cartes dels restaurants de Cuina Vallès fins el 27 de juliol

Tipus: [1]

Autor: [Miralles, Guillem](#) [2]

Creació: Publicat per [Guillem Miralles](#) [2] el 14/07/2014 - 13:22 | Última modificació: 14/07/2014 - 13:25

Categories: Activitat

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Xarxa Productes de la terra

Contingut relacionat :

El Tomàquet Montgrí protagonista de les cartes dels restaurants de Cuina Vallès fins el 27 de juliol

Les IV Jornades gastronòmiques del Tomàquet Montgrí arriben als 13 restaurants del col·lectiu vallesà per recuperar el sabor d'aquest producte

Des de demà i fins el 27 de juliol els 13 restaurants del col·lectiu de cuiners Cuina Vallès celebren la quarta edició de les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet Montgrí. Com en les anteriors edicions, les jornades volen fer protagonista el sabor d'aquest tomàquet a les cartes dels establiments, oferint diferents plats elaborats amb aquesta varietat recuperada gràcies a la tasca de la Fundació Miquel Agustí i cultivada a la finca de Can Bros. Aquesta nova cita gastronòmica està impulsada pel propi col·lectiu de cuiners, el Consorci de Turisme del Vallès Occidental i la Fundació Miquel Agustí amb l'objectiu de potenciar el producte de proximitat i recuperar varietats tradicionals.

Avui a la tarda s'han presentat les jornades al Restaurant Can Feu de Sabadell, on han arribat els tomàquets que abastiran els diferents establiments del col·lectiu. En la presentació hi han assistit el president de Cuina Vallès, Carles Calsina, així com altres cuiners i cuineres del col·lectiu; la presidenta del Consorci de Turisme, Olga Olivé; el regidor de Comerç i Turisme de l'Ajuntament de Sabadell, Carles Bosch; representants de la Fundació Miquel Agustí i productors de la varietat Tomàquet Montgrí.

Les qualitats del tomàquet Montgrí es destaquen per una carn melosa, de gust i aroma suaus. Durant les IV Jornades Gastronòmiques els diferents cuiners i cuineres de Cuina Vallès oferiran als seus establiments plats que tindran com a element central el gust del tomàquet.

Recuperar el sabor d'abans

El tomàquet és un dels vegetals que ha perdut més gust en els darrers anys. Els motius són diversos, però entre ells destaca que les varietats cultivades actualment estan pensades per aguantar una post-collita molt llarga i que siguin fàcils de transportar. Per contra, algunes varietats tradicionals, cultivades des de sempre a les terres de cada comarca, tenen uns gustos i aromes ben especials.

Per recuperar el cultiu d'aquestes varietats, la Fundació Miquel Agustí ha fet nombrosos estudis per millorar-ne la qualitat organolèptica i el rendiment. Un dels resultats és la varietat Montgrí, la qual destaca per la seva carn melosa i el gust i aroma suaus, i que ja comença a ser àmpliament cultivada des de Terrassa fins al Baix Llobregat.

Cuina Vallès promou la gastronomia vallesana i els productes autòctons

Cuina Vallès és un col·lectiu de 13 establiments de 10 municipis de la comarca. Des del col·lectiu es treballa per divulgar i promocionar la gastronomia vallesana i per tornar als plats productes autòctons a la terra, una bona combinació entre la cuina tradicional i la més pura avantguarda.

En formen part actualment els restaurants: Can Feu, de Sabadell; Can Vinyers, de Matadepera; Capritx, de Terrassa; El cel de les oques, de Terrassa; 9 de la Borriana, de Sabadell; Garbí, de Castellar del Vallès; La terrassa del museu, de Terrassa; Rístol, de Viladecavalls; Lossum, de Sant Quirze del Vallès; Can Piqué, de Montcada i Reixac; Tast & Gust, de Cerdanyola del Vallès; el Cingle, de Vacarisses i Ca l'Esteve de Castellbisbal.



Al llarg de l'any el col·lectiu promou diverses cites gastronòmiques per oferir als establiments plats elaborats amb productes de la terra i treballa al costat dels productors per portar els productes als plats i a les cartes dels restaurants

Categories: Activitat

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Xarxa Productes de la terra

- [3]

URL d'origen: <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/news/2014/07/14/tomaquet-montgri-protagonista-de-les-cartes-dels-restaurants-de-cuina-valles-fins-27>

Enllaços:

[1] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/>

[2] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/members/mirallespg>

[3] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/node/651>