

Els lectors opinen...

Envia tus opiniones a:
lector@socperiodista.com

JAVIER MARÍN
TRANSPORTISTA

→ Yo conduzco camiones y sé lo que es eso. Es un trabajo duro porque son muchas horas de carretera que a veces se menosprecia

MÓNICA BARBER
ADMINISTRATIVA

→ Me parece una gran idea que se organice la muestra gastronómica. Será interesante ver a los cocineros en acción y probar sus platos

actualitatLocal

Cómo degustar los mejores platos de la gastronomía colomense

Maria Escudero | Santa Coloma
mescudero@socperiodista.com

→ Diecinueve establecimientos ofrecerán sus mejores productos

SOCIEDAD

Bacallà colomenc, gran camolè con gaspacho de cereza, brownie de chocolate y nueces... Estos y otros muchos apetitosos platos son los que los visitantes de la *Mostra Gastronòmica colomense* podrán degustar desde el viernes 20 de abril hasta el domingo 22. En total, 14 restaurantes y cinco establecimientos de bebidas, de los cuales 15 están integrados en la ACI (Agrupación del Comerç i la Indústria de Santa Coloma de Gramenet), ofrecerán sus mejores productos a los colomenses que pasen por las carpas situadas en la Rambla San Sebastián.

Para poder disfrutar de estos manjares, la mostra ha ideado un sistema de tickets que se intercambiarán en cada stand por el producto correspondiente. Estos vales se venderán de once en once a un precio de 6 euros (0,90 céntimos por ticket), incluyendo vales específicos para bebida, comida, café y dos comodines para que el consumidor guste a su gusto. Los



Platos elaborados. Los restaurantes que participan destacan por su cocina elaborada. En la imagen, Víctor Quintillà del Lluerna

productos costarán desde un ticket, como la cerveza, hasta cuatro, en el caso de algunos platos más elaborados.

VARIEDAD DE ESTILOS

La variedad estará servida con los distintos estilos de cocina presentes en la zona de degustación. Desde la comida italiana de restaurantes como La Tagliatella o La Tarantella, hasta la elaboración del Lluerna Restaurant, pasando por los platos de restaurantes de siem-

STANDS DE LA ZONA DE DEGUSTACIÓN

RESTAURANTES

- Ca n'Armengol
- Comerç Just
- Escuela de Restauración
- Gremi de Flequers
- La Bodega
- La Tagliatella
- La Tarantella
- Lluerna Restaurant
- Milano Restaurant
- Movie Blues Catering

- Postres i pastissos 180°
- Restaurant Cinc
- Restaurant i Celler de l'Isalba
- Toribio Gran Restaurant

BEBIDAS

- Ambar (cerveza)
- Disgemina (vinos, refrescos)
- Hosteleria nocturna (cócteles)
- Just Presents (cavas)
- Cafés Caracas (café)

pre como Ca n'Armengol o el catering de Movie Blues. Cada restaurante ha preparado un menú de tres primeros platos y dos segundos, una oferta que cambiará en cada servicio. En total, se servirán tres cenas (la noche del viernes, sábado y domingo), y dos comidas (sábado y domingo). Un caso especial es el del Comerç Just que ofrecerá platos elaborados con productos que respetan las normas establecidas por esta iniciativa solidaria.

Aunque los restaurantes también ofrecerán sus especialidades en postres, el Gremi de Flequers y la pastelería 180° servirán sus mejores dulces.

Todos coinciden en las ventajas que una iniciativa de estas características proporciona al sector de la hostelería colomense, "es muy interesante de cara a la ciudad porque de esta manera dinamizamos la restauración y el ocio en Santa Coloma, porque al tener Barcelona tan cerca la gente tiende a dirigirse allí en su tiempo libre", comenta Francesc Armengol, cocinero de Ca n'Armengol.

UN BUEN VINO

La cerveza, el vino, el cava y los cócteles serán el acompañante perfecto para estos ágapes. Disgemina es una de las empresas que participará en esta muestra gastronómica abasteciendo al resto de stands con sus productos estrella: la cerveza zaragozana Ambar y los vinos de Jumilla, Perelada y Ribera del Duero. Y como colofón de una buena comida, el cava, el café o los cócteles que ofrecerán Hostelería Nocturna, Just Presents y Cafés Caracas. Buen provecho. •

Ponte en contacto con la redacción del SÒC:
lector@socperiodista.com