



Ajuntament de Vic  
**Nota de premsa**  
13.02.2013

## Aquest dimarts s'ha presentat la segona edició de les Jornades Gastronòmiques de l'Escudella i Carn d'olla

- Durant 15 dies, es podrà tastar aquest plat tan emblemàtic a 24 restaurants de la comarca
- Davant la Casa Comella s'hi ubicarà una Carpa d'Activitats Gastronòmiques



**Anna Erra i Joan Naudó en la presentació de les Jornades Gastronòmiques de l'Escudella i Carn d'Olla**

Aquest dimarts, la Sala Sert de l'Ajuntament de Vic, va acollir la presentació de la segona edició de les Jornades Gastronòmiques de l'Escudella i Carn d'Olla, que començaran aquest divendres. L'acte de presentació va anar a càrrec de la primera tinent d'alcalde i regidora de

Turisme i Comerç de l'Ajuntament de Vic, **Anna Erra**, i el president del Gremi d'Hostaleria d'Osona, **Joan Naudó**.

Durant 15 dies, l'escudella i la carn d'olla seran protagonistes als menús de 24 restaurants de la comarca. La regidora de Comerç i Turisme va felicitar l'empenta del Gremi d'Hostaleria d'Osona en l'organització d'aquestes jornades i va destacar el "treball en xarxa que està fent per aconseguir que tots aquests restaurants s'hagin sumat a elaborar menús d'escudella i carn d'olla".

Per altra banda, des d'aquest divendres i fins diumenge, s'instal·larà una Carpa d'Activitats Gastronòmiques a la plaça Major, davant la Casa Comella, amb entrada gratuïta i oberta a tothom. S'hi organitzaran degustacions, demostracions de cuina i tallers a càrrec de diversos professionals del món de la gastronomia de la comarca. Naudó va explicar que en destaca un taller de cuina amb l'elaboració de milfulles d'albergínia amb carn d'olla i *velouté* d'escudella; raviolis de carn d'olla amb suc de rostit o la presentació exclusiva d'una cervesa aromatitzada amb cafè.

Les jornades gastronòmiques també comptaran aquest any amb un Mercat d'Artesania alimentària al carrer Verdaguer i a la rambla Davallades. La principal novetat d'aquesta edició és la presència de diversos cellers i cerveseries catalanes que presentaran els seus productes a Vic aquest dissabte a la tarda i el diumenge el matí. Seran begudes que "mariden molt bé amb plats tradicionals com l'escudella i la carn d'olla", va dir Naudó.

Finalment, el president del Gremi d'Hostaleria d'Osona considera que "seria molt important que aquestes jornades es pengessin al calendari de manera definitiva".