

NOTA DE PREMSA



LA GASTRONOMIA D'OSONA A BARCELONA, CUINERS I PRODUCTORS ARTESANS D'OSONA ES DONEN LA MÀ.

La tarda de dimecres, la cuina i els productes de qualitat d'Osona es varen trobar a la cinquena planta del Corte Inglés de Maria Cristina de Barcelona.

El Consell Comarcal d'Osona, en el marc de la Xarxa de Productes de la Terra promoguda per Diputació de Barcelona, impulsa des de fa temps els productes locals i de qualitat de la Comarca d'Osona que va arribar al seu màxim exponent amb la presentació ara fa unes setmanes del catàleg de productes locals i de qualitat de la comarca d'Osona.

La primera de les accions, després d'aquesta presentació, és la Mostra de productes de Catalunya del Corte Inglés. Des del 8 de febrer fins el 9 de març, es poden trobar i comprar productes d'Osona en aquesta botiga temporal habilitada a la planta núm. 5 del centre comercial, al costat del seu restaurant. Precisament va ser en aquest recinte on els cuiners del Gremi d'Hostaleria d'Osona, Salvador Casaseca i Fabià Contreras, varen posar les seves habilitats al servei d'aquests excel·lents productes i amb la presència de més de 60 persones varen oferir un show-cooking amb la intervenció de tots els productors presents a la mostra. A aquest acte van assistir-hi la Sra. Mila Martínez, Consellera de Promoció Econòmica del Consell Comarcal d'Osona i el Sr. Joan Naudó, President del Gremi d'Hostaleria d'Osona.

Les empreses que hi participen són: Germans Comas, Fussimanya, El Molí de l'Alzina, Destil.leries Bosch, Ous de pagès Mas Lloriana, Formatgeria Mas Rovira i Formatges Mas el Garet (tots aquests pertanyents a Osona Terra) i Collfred i Embotits la Gleva.

Es van elaborar plats com botifarra (d'Embotits la Gleva) esparracada amb tòfona, ous (de Mas Lloriana) d'Osona esquerdats (amb xistorra de Fussimanya), cremós de formatges (de Formatgeria Mas Rovira) amb botifarres (d'Embotits la Gleva i Fussimanya), broqueta de bull de fetge (de Collfred) i formatge de cabra al pebre (de Formatges Mas el Garet) i crema de iogurt d'avellanes (de Germans Comas) amb gelatina de ratafia Reserva (de Destil.leries Bosch). També es va servir una degustació de pollastre ecològic escabetxat (de Granja Viu Bé).

Aquesta activitat es va valorar de forma molt positiva tant per part dels organitzadors del Corte Inglés, com per part dels productors i elaboradors allà presents, que a més van tenir l'oportunitat d'explicar els seus productes i els mètodes de producció i la vinculació al territori.

Cal remarcar que aquesta és una activitat més per la promoció la candidatura de Vic, a ciutat UNESCO de la Gastronomia