

El col·lectiu CuinaVO ha començat a caminar. Dilluns a la tarda es va presentar públicament en un acte a la plaça de la Porxada de Granollers, en què

els cuiners dels 13 primers restaurants associats van fer una demostració de cuina amb diferents plats fets amb varietats tradicionals de tomàquets.

Aquest és un dels seus objectius, promoure els productes locals, a més de recuperar la gastronomia tradicional per adaptar-la als nous temps.



Un col·lectiu obert a noves incorporacions

Granollers

CuinaVO està format en aquests moments per 13 cuiners i restaurants, però és obert a noves incorporacions. L'objectiu és que s'hi apuntin altres res-

taurants i treballin plegats per aconseguir els seus objectius. Els representants dels 13 restaurants del col·lectiu són, d'esquerra a dreta: Joan Casanovas (La Mama, Santa Eulàlia de Ronçana); Pau Gener (Sauló, Hotel Can Galvany, Vallromanes); Sarai Tengo (Can Major, Montmeló); Cristina Candelich (Can Candelich, Samalús); Mercè Brunés (El Folló,

Tagamanent); Mirko Carturan (Mirko Carturan, Caldes); Quico Jiménez (La Rectoria de Palou, Granollers); Frank Scheidegger (El Pla, la Roca); Elsa Martínez (El Cruce, Sant Celoni); Àngel Martínez (El Jardí, Parets); Òscar Pardo (Robert de Nola, Caldes); Salvador Casaseca (Can Cuch, Cànoves) i Ignasi Martínez (El Bellver, Tagamanent).

CuinaVO neix amb 13 restaurants per promoure els productes locals

El col·lectiu, que es va presentar dilluns, vol difondre les singularitats de la cuina vallesana

Granollers

Teresa Terradas

Després de mesos de feina i de molt parlar-ne, el col·lectiu CuinaVO ja és una realitat. Dilluns a la tarda, a la plaça de la Porxada de Granollers, es va presentar públicament aquesta agrupació que reuneix, en principi, 13 cuiners i restaurants del Vallès Oriental amb l'objectiu de promoure i difondre les virtuts i singularitats de la cuina vallesana, sempre lligada al territori.

"És una plataforma de cuiners i restaurants que aposten clarament pel producte local, de proximitat, treballant sempre per vincular la cuina amb el territori", va explicar Pere Rodríguez, conseller comarcal de Promoció Econòmica. Un dels cuiners participants en el projecte, Ignasi Martínez, del restaurant El Bellver de Tagamanent, i també conseller comarcal de Turisme,

va definir CuinaVo com "un col·lectiu democràtic que ha nascut i crescut al costat dels productors locals, de la terra". Per tant, la seva proposta gastronòmica es basarà en una cuina de proximitat i de qualitat, promovent els produc-

tors artesans i de qualitat de la comarca. Per això, un dels objectius és treballar amb aquests productors per introduir les varietats locals als seus restaurants per afavorir la biodiversitat hortícola i la recuperació de gustos i sabors

oblidats. A més, es vol recuperar i adaptar als nous temps la gastronomia local i tradicional del Vallès Oriental.

Per a l'alcalde de Granollers, Josep Mayoral, una de les millors maneres de posar en valor el territori, precisa-

ment, amb una cuina de qualitat, vinculada als productes de proximitat. El president del Consell Comarcal, Josep Ori-ve, considera que CuinaVO és "una iniciativa amb futur que donarà un segell de qualitat a la comarca i una singularitat al sector de la restauració".

El projecte el porta a terme el Consell Comarcal, la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, amb la implicació directa del Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental, del Convivium d'Slow Food del Vallès Oriental i el suport de l'Associació Llavors Orientals.



Pep Salsetes: "S'han d'actualitzar les receptes de la comarca"

T.T.

Un dels principals impulsors d'aquesta iniciativa ha estat el cuiner Pep Salsetes, també vinculat al grup Llavors Orientals. "El quid de la història és intentar treballar amb productes locals. A la comarca tenim 120 varietats catalogades d'hortalisses, i també força fruiters. De varietats de tomàquets, per exemple, en tenim 8 d'amanir i 4 de penjar", va explicar Salsetes. A més, al Vallès Oriental també hi ha oli, vi, mongetes, embotits, pasta... "Hi ha molta cosa, però tot està dispers", va dir. El cuiner, que està enllestit un receptari del Vallès, explica que el col·lectiu ha d'actualitzar receptes de la comarca i desenvolupar-les. A més, va fer una crida a les administracions perquè no protegeixin només els restaurants amb estrelles "Miguelín". "Hi ha molts petits restaurants, cases de menjar, que es lleven, lluiten tot el dia i se'n van a dormir ben tard. Són aquests els qui s'han de protegir, encara que no tinguin estrelles", va dir Salsetes.