

Societat | Redacció | Actualitzat el 22/10/2019 a les 14:30

## La Mostra Gastronòmica de la Garrotxa distingirà el col·lectiu Cuina Volcànica

*La mostra arrencarà el dimecres 23 d'octubre amb el sopar degustació*



Presentació de la Mostra Gastronòmica de la Garrotxa | Martí Albesa

La Mostra Gastronòmica de la Garrotxa (<https://www.garrotxahostalatge.cat/ca>) és l'aparador del patrimoni gastronòmic de la comarca. El seu principal objectiu és el de promocionar el territori a través del producte local, de proximitat, i del seu productor, amb una cuina que combina la tradició i la història de tots aquests anys, amb les tendències culinàries actuals. Enguany se celebrarà la 35a edició, del 24 d'octubre al 24 de novembre.

El tret de sortida el donarà el sopar degustació de la mostra, el 23 d'octubre, on hi ha una representació de cuiners de restaurants de la Garrotxa: restaurants de l'Associació d'Hostalatge, del Col·lectiu Cuina Volcànica, i el restaurant Les Cols d'Olot amb dues estrelles Michelin. Un total de 15 establiments que elaboraran, cadascun d'ells, un dels plats del sopar, que es farà al Saló de Banquets La Torre dels Til·lers de les Planes d'Hostoles.

L'àpat està format per un variat aperitiu, un plat principal, les postres i acompanyaments. Tot maridat amb vins del Celler Empordàlia, i cava de les caves Freixenet. A més a més, s'acabarà amb un gintònic de Gin Volcànic i Jodphur.

En el transcurs del sopar es donaran els Volcanets d'Or i argents, uns reconeixements que el

gremi atorga a aquelles empreses, associacions o estaments que treballen per a la promoció del territori. També es farà l'homenatge a una família del món de l'hostaleria.

Aquest any, el Volcanet d'Or serà pel col·lectiu Cuina Volcànica (<https://www.cuinavolcanica.cat/ca>) , pels seus 25 anys apostant pel producte de proximitat, la relació amb els productors locals, per promocionar la comarca a través del seu producte i gastronomia.

El Volcanet d'Argent s'atorgarà a Embotits Masó Olot pel suport continuat cap al gremi i la Mostra Gastronòmica de la Garrotxa. Embotits Masó Olot, porta més de 20 anys dedicats a l'elaboració d'embotits cuits i curats. Artesans de tota la vida, sempre han apostat per la qualitat, combinant innovació i tradició.

Finalment, l'Homenatge serà per a la família Comajoan i Ferrés, pels seus 29 anys de dedicació, i la seva trajectòria al Restaurant Hostal del Fang de Les Planes d'Hostoles, un establiment de cuina tradicional i de tota la vida.

Per altra part, del 24 d'octubre al 24 de novembre es podran degustar els menús de la Mostra en els diferents restaurants participants. Uns menús que inclouen el plat del dia del sopar, i que es podran consultar en el fulletó editat de la Mostra o al web del certamen (<http://www.garrotxahostalatge.cat>) .