

El Vallès recupera el tomàquet més autèntic i més gustós

Els 14 restaurants de Cuina Vallès acolliran les V Jornades gastronòmiques del Tomàquet Montgrí



Els cuiners van anar personalment a recollir el producte a la Finca de Can Bros Foto: Consorci de Turisme

Del 15 al 26 de juliol els 14 restaurants del col·lectiu de cuiners Cuina Vallès celebren la cinquena edició de les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet Montgrí. Com en les anteriors edicions, les jornades volen fer protagonista el sabor d'aquest tomàquet a les cartes dels establiments, oferint diferents plats elaborats amb aquesta varietat recuperada gràcies a la tasca de la Fundació Miquel Agustí i cultivada a la finca de Can Bros. Aquesta nova cita gastronòmica està impulsada pel propi col·lectiu de cuiners, el Consorci de Turisme del Vallès Occidental i la Fundació Miquel Agustí amb l'objectiu de potenciar el producte de proximitat i recuperar varietats tradicionals.

El 14 de juliol a la tarda els cuiners van anar personalment a recollir el producte a la Finca de Can Bros. Cadascun dels restaurants es va emportar els tomàquets acabats de collir de l'hort, producte fresc directe de la terra al plat.

Les qualitats del tomàquet Montgrí es destaquen per una carn melosa, de gust i aroma suaus. Durant les V Jornades Gastronòmiques els diferents cuiners de Cuina Vallès oferiran als seus establiments plats que tindran com a element central el gust del tomàquet i com a novetat d'aquest any s'iniciarà el menú amb una tapa d'aperitiu de tomàquet per poder-ne assaborir el seu sabor

autèntic.

Recuperar el sabor d'abans

El tomàquet és un dels vegetals que ha perdut més gust en els darrers anys. Els motius són diversos, però entre ells destaca que les varietats cultivades actualment estan pensades per aguantar una post-collita molt llarga i que siguin fàcils de transportar. Per contra, algunes varietats tradicionals, cultivades des de sempre a les terres de cada comarca, tenen uns gustos i aromes ben especials.

Per recuperar el cultiu d'aquestes varietats, la Fundació Miquel Agustí ha fet nombrosos estudis per millorar-ne la qualitat organolèptica i el rendiment. Un dels resultats és la varietat Montgrí, la qual destaca per la seva carn melosa i el gust i aroma suaus, i que ja comença a ser àmpliament cultivada des de Terrassa fins al Baix Llobregat.

Els restaurants de Cuina Vallès

Els restaurants que actualment formen part del col·lectiu són: Can Feu, de Sabadell; Can Vinyers, de Matadepera; Capritx, de Terrassa; El cel de les oques, de Terrassa; 9 de la Borriana, de Sabadell; Garbí, de Castellar del Vallès; La terrassa del museu, de Terrassa; Ristol, de Viladecavalls; Lossum, de Sant Quirze del Vallès; Can Piqué, de Montcada i Reixac; Tast & Gust, de Cerdanyola del Vallès; Ca l'Esteve, de Castellbisbal; i les dues noves incorporacions d'aquest any, La Cuina d'en Brichs, de Terrassa i Plats de Rubí.