

Restaurants de Lleida oferiran menús especials amb productes de proximitat

Es podran tastar del 29 de setembre al 30 de novembre en les jornades gastronòmiques organitzades per la revista Cuina



Els xefs dels restaurants que participen en les jornades, amb representants de la DO Costers del Segre, els directors de Cuina i Arrels, el Sr Postu i autoritats, davant del Castell de Gardeny. | Salvador Miret/ACN

Onze restaurants de Lleida participen en les jornades gastronòmiques *Cuina de l'Horta, vins de Ponent*, que organitza la revista *Cuina*, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Lleida i la Ruta del Vi de la Denominació d'Origen Costers del Segre. Entre el 29 de setembre i el 30 de novembre, oferiran menús especials amb productes de l'Horta maridats amb vins de 21 cellers de la DO lleidatana que formen part de l'associació Lleida Wine Route.

La iniciativa vol promoure i reivindicar el producte de proximitat i posar en valor l'Horta de Lleida, i, a la vegada, donar suport a la restauració després de les dificultats viscudes durant la pandèmia. Del preu de cada menú que ser serveixi es destinaran 2 euros al Banc dels Aliments de Lleida.

Els onze restaurants lleidatans han preparat menús especials amb productes de l'Horta, maridats amb vins de 21 cellers de la DO Costers del Segre. Els restaurants que participen en les jornades *Cuina de l'Horta, vins de Ponent*, són Aímia, Bar Tòfol, Brasa d'Or, Caravista, Celler del Roser, Ferreruela, La Huerta, Manicomio, Petit Català, Pinot Gastrothèque i Saroa.

Algunes de les creacions que han preparat per a l'ocasió són, per exemple, carpaccio de peus de porc amb vinagreta de caragols i tomàquet confitat; terrinade corder xisqueta a baixa temperatura amb reducció de ratafia; paella d'estil casolà del tros (arròs amb porc, pollastre, conill, espinacs i caragols bovers); melós de galta de vedella amb bolets i salsa de vi Costers del Segre, o bunyols de poma Reineta amb crema, entre moltes altres.

Els 21 cellers que maridaran els àpats dels restaurants són Analec, Boldú Viticultors, Castell d'Encús, Castell del Remei, Celler de Sanui, Cercavins, Cérvoles, Clos Pons, Costers del Sió, Lagravera, L'Olivera, Mas Blanch i Jové, Matallonga, Petit Duran, Purgatori, Raimat, Sauvella, Tomàs Cusiné, Vall de Baldomar, Vila Corona i Vinya eks Vilars. Tots aquests cellers pertanyen a l'associació Lleida Wine Route, un organisme que uneix les iniciatives dels sectors públics i privat per promocionar i potenciar el turisme enològic sostenible i de qualitat de les Terres de Lleida.

Solidaritat i premis

Les jornades també tenen un vessant solidari, ja que del preu de cada menú que ser serveixi es destinaran 2 euros al Banc dels Aliments de Lleida. D'aquesta manera, els restauradors volen contribuir a la tasca que porta a terme aquesta entitat. Per tal de fer difusió i donar major ressò a aquesta acció solidària, l'organització compta amb la col·laboració del Sr Postu, que aporta una 'Postu-xapa' feta per al Banc dels Aliments ('I Love Alliolí') per a cada client que consumeixi un menú.

D'altra banda, durant els dos mesos de les jornades es faran diferents sortejos de menús, visites als cellers, tastos, lots d'ampolles de vi o d'experiències enològiques, entre les persones que consumeixin algun dels menús dels restaurants participants. Així mateix, hi haurà premi especial que se sortejarà en acabar les jornades i que consistirà en un cap de setmana per a dues persones al conjunt rural de Cal Soldat, a Collmorter (Pallars Jussà).