

David Garcia elaborarà i maridarà el proper sopar de la Confraria



David Garcia serà l'encarregat d'elaborar el sopar del proper dijous 24 de setembre. Foto: A3TV

El cuiner bagenc guanyador de la passada edició del concurs Top Chef serà l'encarregat de preparar un sopar i triar-ne el seu maridatge, en el marc de les activitats que organitza la Confraria de Vins del Bages. L'àpat tindrà lloc aquest proper dijous 24 de setembre a les nou del vespre al mateix restaurant del xef, el To(+), que es troba al poble de Palà de Torruella.

El menú consistirà en un plat de sardina, escabetx i tomàquet; ou a baixa temperatura amb lletons i verdures; blat amb bacallà; vieira amb orella de porc i suc de pa torrat; llú'a 45°C amb verda; cabrit al forn amb remolatxa i anacards; tàrtar de préssec amb mango i royal de formatge amb gelat de carbassa al forn. Tots els plats seran comentats pel propi Garcia i el seu equip, que han escollit, per maridar el sopar, els següents vins: Fino Alvear C.B.D.O. Montilla Moriles; Almodi D.O. Terra Alta; Rimarts 24 D.O. Cava i Miranius D.O. Penedès.

El període d'inscripció al sopar finalitza aquest dilluns 21 de setembre i es pot fer a través de la pàgina web <http://www.confrariabages.cat/>. El preu a pagar pels socis de la Confraria serà de 40 euros i, pels que no ho siguin, de 60.