

Fires i festes | Redacció | Actualitzat el 28/07/2017 a les 16:50

Una vuitantena de comensals van gaudir les delícies del sopar de la Festa del Tomàquet

El sopar degustació, que va tenir lloc dijous a la Sala Gòtica de la Seu, va ser elaborat pel cuiner Quim Miró, de l'Alberg Castelltral i el projecte Piscalabis i Xeflis, de MengemBages



Sopar degustació de la Festa del Tomàquet, a la Seu | AjM

Uns vuitanta comensals van omplir ahir al vespre la Sala Gòtica de la Seu per assaborir el sopar degustació de la 1a Festa del Tomàquet del Bages, elaborat pel cuiner Quim Miró, del Alberg Castelltral i el projecte Piscalabis i Xeflis, de MengemBages.

Els assistents van poder tastar fins a vuit tapes amb productes de proximitat, la majoria dels quals elaborats amb el producte estrella de l'horta bagenca: el tomàquet.

Menges com la Sopa de tomàquet i síndria amb oli de menta, coca de full amb cor de bou, tempura de ceba i pesto d'avellanes, coca de pa amb peres, nous i formatge, amanida monserratina, albergínia blanca amb mel, serranito de tomàquet i bastonets de llonganissa amb pebrot verd, farcellet de conill a la caçadora i mousse de mató amb reducció de ratafia, van fer les delícies dels paladars més exigents.

L'àgape estava organitzat per Kanko.cat, MengemBages i els elaboradors i productors del Rebot del Bages: projecte comarcal d'acompanyament, suport, assessorament i promoció dels productors i elaboradors agroalimentaris bagencs, a més del projecte xarxa productes de la terra.

Els proveïdors del Rebost del Bages van ser: L'Horta Les Arnaules, Tatjé de Viladordis, Forn de Pa Coma, Bosch i Casals, Oli Migjorn, Bages Terra de Vins, Mel Cal Fuster, Obaga de l'Agneta i l'Hort del Navarro, que van aportar els productes de qualitat necessaris per a un sopar que va superar, i en escreix, les expectatives fixades per l'organització.