

# GastronomiaSetmanal

REVISTA GASTRONÒMICA DIGITAL

23 de juny de 2010



## La sobretaula de Pere Bahí i Pep Rodríguez posa el punt i final al cicle *Les Biblioteques fan Xup Xup*

Pere Bahí i Pep Rodríguez van tancar el passat dijous el cicle *Les Biblioteques fan xup xup*, amb una xerrada-recital que es va portar a terme a la biblioteca Ernest Lluch de Girona. Va ser la última de les sis sessions que han compost el menú de l'escriptor, que enguany ha celebrat el desè aniversari.

Josep Roca, Pep Palau, Pep Nogué, Miquel Costabella, els representants del col·lectiu gastronòmic Girona Bons Fogons i Pere Bahí i Pep Rodríguez han estat els protagonistes d'aquest cicle, que va engegar a principis de maig i que s'ha acabat a mitjans de juny.

El cicle *Les Biblioteques fan xup xup*, es va tancar

amb el ritme de Pere Bahí i Pep Rodríguez. Una última sessió que es va fer a la biblioteca Ernest Lluch de Girona. Pere Bahí és cuiner professional i cantaire per devoció, faceta en la qual s'acompanya des de fa molts anys de Pep Rodríguez. Tots dos tenen un repertori de cançó catalana i de taverna, que van exposar, combinat amb els gustos per la lectura, en una última jornada d'autèntic ressopó, on tampoc van faltar els tangos o els chotis.

El cicle s'ha desgranat com s'hi es tractes d'un àpat, amb la carta dels vins, entrants, primers i segons, postres, cafè i copa i ressopó. Totes les sessions han comptat amb el suport dels alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Girona, que han preparat bombons per a tots els assistents.

## S'obre la convocatòria per a la XIV Beca Xiquet Sabater per a estudis de Turisme i Hostaleria

La Unió d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme de la Costa Brava Centre convoca la XIV Beca Xiquet Sabater, amb l'objectiu de millorar la formació dels professionals del turisme i l'hostaleria com màxima garantia de qualitat de l'oferta turística i per a l'èxit de les empreses del sector. A més, es vol homenatjar a qui va ser un dels hotelers més emblemàtics de l'Estat espanyol i també president de la Unió prop de divuit anys.

Xiquet Sabater va ser una persona amb un gran esperit corporativista i, després de convertir l'actual Hotel Aiguablava, a Begur, en un referent internacional, va ser soci fundador i president de la Unió d'Associacions d'Hostaleria de la Costa Brava Centre des de 1977 fins a març de 1995. Xiquet Sabater va ser membre de la Cambra de Comerç de Palamós i de la Federació Provincial d'Hostaleria. Va ser, probablement, el millor propagandista de les excel·lències de la Costa Brava, gràcies als seus molts contactes amb periodistes de tot el món.

A les Beques, s'hi poden presentar aquells estudiants que faci menys de tres anys que estan en possessió del títol de la Diplomatura de Turisme o equivalent, els de Grau en Turisme, els procedents de Cicles Formatius de Grau Superior de la família professional de l'hostaleria i turisme, administració i finances, gestió comercial i màrqueting i de comerç internacional, i que vulguin ampliar els seus estudis en el camp de



**XIV  
BECA  
XIQUET  
SABATER**  
ESTUDIS DE  
TURISME I  
HOSTALERIA

PER DESCARREGAR LES BASES:  
[www.grupcostabravacentre.com](http://www.grupcostabravacentre.com)



l'hostaleria i del turisme.

La beca té una dotació econòmica per als alumnes procedents d'estudis universitaris i de grau en turisme i altra per als alumnes procedents d'estudis de formació professional. La quantitat vindrà donada en funció de l'import dels estudis a cursar pel finalista i del resultat de les proves.

Aquesta beca té el suport del Departament d'Educació, la Direcció general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, La Caixa i l'Hotel Aiguablava, de Begur. El termini per a participar en aquesta convocatòria s'estableix des del 21 de Juny fins al 9 de Juliol de 2010 (ambdós inclosos). Les bases i la sol·licitud es podran descarregar des de la Web de la Unió d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme de la Costa Brava Centre ([www.grupcostabravacentre.com](http://www.grupcostabravacentre.com)).

## El Blanc Jove Finca la Emperatriz Viura 2009, a punt per a l'estiu

En una copa de Finca La Emperatriz Viura 2009 s'hi poden trobar flors blanques, cítrics, pastisseria, una boca grassa sense perdre la frescor, un final llarg amb sensacions de fruita... Aquest blanc jove, fresc, net i fragant, que ha sortit recentment al mercat, es presenta en la seva anyada 2009 com una elecció molt suggerent a les portes de l'estiu.

Una finca de vinya espectacular, situada al límit nord-oest de la DOCa Rioja defineix Bodegas La Emperatriz, un celler jove liderat pels germans Eduardo i Víctor Hernáiz. Amb un terreny dur de còdol de riu, aquesta finca ha determinat en gran mesura el projecte dels germans Hernáiz des de la seva gestació. L'objectiu és, principalment, aconseguir traslladar la singularitat

d'aquest sòl als vins elaborats pel celler de la forma més fidel possible, per tal que els vins siguin, per sobre de tot, l'expressió del terroir on neixen. Així es demostra en vins com ara Terruño, Garnacha Cepas Viejas, o el nou Parcela nº1.

Tot i que les 101 Ha de vinya de La Emperatriz s'emplanten en una única finca, l'equip tècnic del celler, dirigit per l'enòleg David González, ha anat identificant l'existència de parcel·les diverses, amb diferències sensibles entre elles. Això ha motivat la creació d'una línia de vins molt completa, per tal de donar cabuda a les diferents partides de raïm que se'n obtenen.

Així, el celler ofereix aquest Finca La Emperatriz Viura 2009, elaborat a partir de raïms de les parcel·les



núm. 2 i 6 de la finca, on hi ha plantats ceps de 60 anys d'edat, veremats a mà a finals de setembre; macerat lleugerament i fermentat a temperatura controlada de 16°C. Un vi de finca per a tots els públics.

## Torna el Sopar Gastronòmic Local de Sils, el 10 de juliol

Per dissetena vegada el segon dissabte de juliol a les 10 del vespre, tindrà lloc el Sopar Gastronòmic Local de Sils. Un sopar que és l'acte de més popularitat del col·lectiu on la participació massiva no va mai en detriment de la qualitat.

Com ja es sabut, se sap que es menjarà de primers i de postres, però el plat principal no se sabrà fins moments abans de començar a sopar, ja que es sortegen les cassoles en aquells moments.

A tall d'informació, els primers seran a base de truites, empedrats, anxoves, pernil d'ànec i foie-gras i de postres, bunyols i coques. Pel que fa al segon, la previsió es que es presentin un centenar de cassoles,

totes agrupades, numerades i amb la persona que la elaborada.

Després del sopar hi haurà ball com cada any. Per aquells que hi vulgueu assistir-hi, es posen a la venda els tiquets a partir el dia 28. El lloc de venda es el Centre de Interpretació dels Estanys ( estació Renfe). Els dies feiners de 16 a 18 i els dissabtes de 10 a 13. El telèfon de contacte es el 972168285. El preu del tiquet es de 27 € pels grans i 15 € pels petits.

Tot això serà després que les representants del col·lectiu hagin tornat d'Itàlia, concretament de Forlimpopoli a participar a les Festes Artusianes, festes dedicades a la gastronomia popular i casolana. Aquesta població Italiana, que te

un centre de gastronomia, enologia, biblioteca i tot un seguit de serveis dedicats a la cuina tradicional, organitzava la XIV festa a l'entorn de la cuina tradicional, amb la finalitat de potenciar la cuina casolana i que en aquesta ocasió va tenir el col·lectiu silenci com a convidat d'honor. Quatre cuineres varen ser les responsables d'oferir als assistents, arròs de pagès, mandonguilles amb sípia, bacallà amb panses i pinyons i bunyols de poma.

## Lloret Info 2010-11

### La Revista del Gremi d'Hostaleria de Lloret de Mar



els establiments oberts al públic de Lloret de Mar.

Al igual que en les edicions anteriors, de la revista s'han editat 260.000 exemplars, que han estat repartits proporcionalment, en funció del número de llits i temps d'obertura, a tots els establiments del Gremi d'Hostaleria de Lloret (hotels, pensions, apartaments turístics i càmpings), per tal que la revista es trobi en totes les habitacions a cada nova ocupació.

La revista és un "amenities" més que ofereix l'hoteler com a detall gratuït pels seus clients. També s'ha distribuït a les Oficines de Turisme de Lloret, a tots els membres de l'Associació de Bars i Restaurants de Lloret, i per comerços, bancs, farmàcies, i altres establiments de la vila.

El Lloretinfo conté tota la informació turística de Lloret de Mar i dels recursos turístics de la zona. Així doncs, el client, des del moment que entra a l'habitació, disposa de totes les informacions necessàries per passar unes magnífiques vacances a Lloret de Mar: informacions dels serveis públics –plànols de situació, telèfons d'interès, horaris d'autobusos, activitats de l'any, recomanacions, etc.-; oferta gastronòmica; de bars; d'activitats d'oci; comercial; de salut; visites turístiques; informacions del patrimoni natural –platges, jardins, senderisme, etc.- i del patrimoni cultural, arquitectònic i artístic de Lloret de Mar.

A més, s'hi destaquen altres recursos turístics de La Comarca de La Selva, de la Costa Brava-Girona i de Catalunya.

El Gremi d'Hostaleria de Lloret de Mar ha editat el cinquè número de la revista Lloretinfo, una revista/ guia gratuïta de 148 pàgines, en tres idiomes -català, castellà i anglès-, i de tirada anual, que es reparteix entre tots els agremiats i en tots

## El Costa Bellini obre les seves portes a Platja d'Aro

La inauguració va tenir lloc el passat dissabte dia 19, quan va obrir les portes el Costa Bellini, el nou local de restauració i d'oci nocturn de Platja d'Aro, situat a l'Avinguda Cavall Bernat. El local obrirà cada dia a partir de les 6 de la tarda i fins a les 3 de la matinada i compta amb tres ambients principals.

Es tracta del Restaurant, amb una gran varietat de receptes originals i elaborades, presentades en forma de platet-tapa a un preu econòmic i que disposa de sales privades ideals per grups, celebracions i reunions d'empresa. El pròxim 1 de juliol entraran en funcionament el servei de restauració i les sales privades.

També del Lounge Club, que oferirà una selecció de música revival i actual combinada amb actuacions musicals de rumba i flamenc en viu cada dimecres i dijous de juliol i cada dimarts i dimecres d'agost organitzades pel segell "Rumba a la Rumba", qui actualment ja disposa d'aquestes actuacions cada dimecres i dijous al Lola-i-Lolà (Lola Cafè) de Girona.

El tercer espai és la Terrassa, amb carta de còctels, platets de nit, copes de taula i música sota les veles instal·lades al centre de l'espai permetran submergir-se en un gran ambient.

Propera  
**Obertura**  
dissabte  
19 de juny

**Costa Bellini**  
platja d'aro  
lounge  
terrace  
restaurant  
cocktails  
estiu 2010

Ens trobaràs a l'antic "Espai Buda" \* Obert cada dia de 18h a 3h