

Coneguem Catalunya

La cuina catalana, torna al Palau Robert



Amb l'objectiu d'ensenyar als alumnes d'hoteleria la cultura gastronòmica de les diferents comarques de Catalunya, per quart any consecutiu, l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT, està portant a terme el projecte de Cuina Catalana al Palau Robert.

El passat 5 de febrer el Palau Robert va iniciar un nou cicle del projecte Cuina Catalana que es desenvolupa des del CETT amb la finalitat d'apropar als alumnes d'hoteleria la gastronomia present a les diferents regions del nostre país. En aquesta quarta edició, s'ha volgut seguir donant a conèixer productes catalans que han tingut un lloc rellevant en la tradició culinària catalana. En aquestes presentacions participaran professors de botànica i etnobotànica de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona comentant des d'un punt de vista més científic els diferents productes, i les aplicacions culinàries i trets culturals seran fets per la professora de cuina del CETT, Núria Bàguena.

"La mongeta seca, de la terra al plat"

La quarta edició del Programa de cuina catalana es va iniciar amb la presentació "La mongeta seca, de la terra al plat". L'origen de les mongetes cal situar-lo d'una banda a Amèrica (gènere *Phaseolus*) i, de l'altra, a Àsia (gènere *Vigna*). Carles Benedí, professor de Botànica de la Universitat de Barcelona, va ser l'encarregat de posar el toc tècnic a la vetllada. Va explicar com calia interpretar tota la diversitat de colors, formes i mides que trobem entre les mongetes seques. A Catalunya podem considerar quatre tipus de mongetes tradicionals, amb qualitats gastronòmiques notables: les mongetes del ganxet, conreades al Maresme i a comarques vallesanes; les mongetes de Castellfollit del Boix, a la comarca del Bages; els fesols de Santa Pau, a la Garrotxa i els mongets o fesolets empordanesos. Com a complement, es va presentar una exposició amb una quinzena de mongetes diferents que es poden trobar als mercats catalans i es va oferir un tast de mongetes seques. Seguit de les mongetes, el passat 19 de març va prendre el relleu "l'arròs, tradició i versatilitat a les nostres cuines" i, finalment, tancarà la llista les "plantes silvestres comestibles" (el 28 de maig). ■