

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

L'Espai Tolrà s'omple de gom a gom en la 5a Mostra Gastronòmica

Dilluns 26 d'abril de 2004

Més de 2.000 persones han passat aquest cap de setmana per la cinquena edició de la Mostra Gastronòmica, celebrada al recinte firal de l'Espai Tolrà. Des del divendres, 23 d'abril, a les 20.00h, fins ahir diumenge, 25 d'abril, a les 22.00h, set restaurants, un establiment de plats preparats, quatre pastisseries i tres distribuïdores de begudes i cafè han ofert algunes de les millors especialitats de la cuina local. En total s'han venut uns 1.200 tiquets que donaven dret a provar diferents plats. Per facilitar el tast dels plats i la comoditat dels assistents, es van habilitar un total de 6 taules amb capacitat per unes 360 persones, que en poques ocasions deixaven veure espais buits. Durant tres nits, doncs, castellarencs i persones vingudes de fora del municipi, no han volgut deixar passar l'oportunitat de tastar les mandonguilles amb sèpia del restaurant Garbí; o el pastís de marisc de Casa Pedro, les croquetes casolanes de la Taverna del Gall; el conill, llom i xoriço del restaurant Frutos; la tarrina de verdures amb fons de pebrots de "piquillo" de la Masia del Racó; les albergínies farcides dels Restaurants Airesol, així com tampoc el "regut" de vedella amb teules de formatge i sèsam elaborat per Càrnicas Merche. Pel què fa a l'apartat de postres, han estat molt ben acollides totes les propostes portades a la Mostra Gastronòmica. Els visitants s'han pogut deleitar amb la mousse de xocolata de llet Java amb Bavaressa de crema catalana, biscuit Sacher i coulis amb gers naturals de la pastisseria Muntada; el tiramisú de la pastisseria Andreví; el pastís de Sant Jordi de la pastisseria Sant Jordi, i el biscuit glassé amb xocolata calenta de la pastisseria Villaró. Les begudes han anat a càrrec de Begudes Parera, El Petit Merlot i Cafès Pont. En conjunt, una bona oferta, segons es desprèn d'algunes de les opinions dels assistents. **"És la primera vegada que vinc. Em sembla una gran idea i està tot molt ben muntat. És un plaer tastar aquestes delícies, amb aquesta idea dels tiquets que pots anar variant. Els cuiners s'esmercen per donar el millor d'ells mateixos"**, explicava una jove procedent de Barcelona. **"He menjat mandonguilles amb sèpia i el regut de vedella amb unes salses delicioses i per postres un tiramisú exquisit, el millor que he provat a la vida"**, afirmava. Una altra senyora, aquesta castellanca, també hi assistia per primera vegada. **"Hem vingut amb tota la família. Ens n'hem assabentat pel carrer. Altres anys no havíem pogut venir. Hi ha molta qualitat. Jo he tastat una vedella molt tendra"**. En canvi, d'altres es mostraven ja més experimentats sobre el terreny. **"Cada any que la fan venim. S'hauria de fer cada any, si pogués ser. Tot és molt bo i està a l'alçada"**, explicava un noi que superava la trentena. Una altre senyor explicava que **"és la tercera o quarta vegada que venim. Els plats, molt bé, tot i que de vegades hem de fer una mica de cua. Però això fa poble i és molt important que es faci cohesió social a Castellar"**. Una senyora d'edat més avançada va opinar en el mateix sentit, just quan estava a mitges. **"El primer plat boníssim, les croquetes. S'hauria de fer cada any, a Castellar tenim una restauració realment interessant"**. Altres noies, més joves, s'ho passaven d'allò més bé i sense restriccions. **"Ho hem tastat quasi bé tot. Cada dos anys venim. Jo he menjat totes les carns, i diuen que el pastís de verdures és molt bo"**.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40