

GASTRONOMÍA / PROMOCIÓN

# El 'chef' Fermí Puig apadrina las carnes de la Ribagorça

EL PONT NÚRIA CASTELLS

El prestigioso 'chef' de cocina Fermí Puig (del Restaurante Drolma del Hotel Majestic de Barcelona con una estrella Michelin, y del restaurante Pequeño Comité que define su cocina como neoclásica) apadrinó ayer sábado la inauguración de las Jornadas Gastronómicas de las Carnes Auténticas de la Ribagorça, que se celebrarán todos los fines de semanas hasta el 12 de junio y en las que participarán 22 restaurantes de la Ribagorça, tanto catalana como aragonesa. La carne de ternera, de cordero y de caballo criadas en las dos Ribagorças serán las protagonistas de los menús que se ofrecerán a los comensales. Las Jornadas, organizadas por la Associació Ribagorça Romànica y la colaboración del Consell Comarcal de l'Alta Ribagorça, tienen por objetivo promocionar la carne de la Ribagorça y convertirlas al igual que pasa con las Jornadas Gastronómicas de la seta que se celebran en otoño en un recurso turístico. Se pretende conseguir que en todos los restaurantes de la Ri-

● Inauguran unas jornadas gastronómicas con un total de 22 restaurantes

● Promocionan la ternera, el cordero y la carne de caballo de la comarca

bagorça se pueda encontrar todo el año productos de proximidad. Según Joan Perelada, presidente de Ribagorça Romànica, "estas Jornadas aglutinan sectores económicos muy importantes para nuestra comarca: los productores, los distribuidores y



NÚRIA CASTELLS

La inauguración se hizo en el restaurante Las Cumbres del Pont de Suert

los restauradores y hace falta resaltar que las Jornadas no sólo están enfocadas al turismo, sino que creemos que serán una muy buena oportunidad para que la gente de aquí conozca y valore la gran calidad de la carne que tenemos aquí".

Perelada también comenta que "la agricultura y la ganadería han sustentado tradicionalmente la economía de la zona, y mantenerla es fundamental para el equilibrio del territorio. De hecho es uno de los principales ámbitos de actuación de

Ribagorça Romànica. En el territorio que integra dicha asociación existen alrededor de 250 explotaciones ganaderas con 6.500 vacas Nodrizas de raza Morena de los Pirineos y Parda de Montaña, 65.000 cabezas de ovino-caprino de raza Xisqueta y 300 yeguas Caballo Pirenaico Catalán e hispano-bretón. Todas estas razas autóctonas están perfectamente adaptadas a la climatología y recursos naturales del territorio.

Las carnes de estas razas sobresalen por su calidad y sus condiciones beneficiosas para la salud como importante fuentes de proteínas de buena calidad. El cordero, la ternera o el cabrito son los tres productos que se promocionarán en las jornadas a través de menús elaborados y acompañados de productos del país. El precio de los menús oscila entre los 25 y 39,50 euros, y en función del restaurante habrá la posibilidad de escoger catas de las tres carnes regadas con vinos de primera calidad y con denominación de origen. Para analizar los resultados de las jornadas, se distribuirán encuestas de satisfacción entre los comensales, que entrarán en un sorteo para ganar un lote de productos agroalimentarios y un cordero envasado al vacío.

Otras de las iniciativas similares de promoción en la comarca es el consumo de carne autóctona en las escuelas de primaria de la zona de la Ribagorça.

PESCA / NUEVA ETAPA

## Federación y sociedades avanzan en el diálogo

LEIDA • La Asamblea general de sociedades de pesca de Catalunya reunió ayer en Esplugues de Llobregat a 51 entidades. Durante el acto se informó de que continúa el procedimiento judicial en los Juzgados de Trepç contra una parte de la junta anterior, con nuevos imputados y que la Generalitat se ha sumado a la reclamación del Fiscal contra las Juntas Directivas de las Socie-

● Anuncian recortes pero mantendrán los campeonatos

des de Pescadores que tienen acreditados pagos pendientes. La Federación Catalana anuncia una intervención ante el Consejo Superior de

Deportes para que analice las actuaciones de la Federación Española de Pesca, y ha puesto en marcha recortes y control de gastos no deportivos, que por ejemplo ha supuesto una reducción de más de 160.000 euros en gastos de personal, si bien se garantiza la celebración y asistencia a campeonatos. La nueva etapa de la pesca catalana se basa en la confianza y el diálogo entre la Administración y la Federación y sus Sociedades, que volverán a reunirse el 20 de mayo. También se impulsarán los Guardas de Pesca que la Ley de Pesca catalana pone a cargo de Federación y Sociedades.



L.M.

La asamblea general de ayer reunió a 51 sociedades en Esplugues

# Centrados en ti

Vota



www.pp.es