

35 ²⁰⁰⁹ **Guardons.** Premi Nobel de medicina per a Robert Edwards, el 'pare' del nadó proveta.

41 ²⁰⁰⁹ **Arqueologia.** El Museu de Lleida cedeix a Barcelona peces de 3.000 anys.



FIRES CUINA

Alta gastronomia a Juneda

La prestigiosa cuinera Carme Ruscaldeda presenta la segona edició de la fira Tasta-oh!, que se celebrarà el 23 i 24 d'octubre || El certamen amplia la durada, amb degustacions i tallers

S. DIEGO

JUNEDA | Juneda acollirà els pròxims dies 23 i 24 d'octubre la segona edició de la fira Tasta-oh!, dedicada a la gastronomia elaborada amb productes lleidatans. Desenes de veïns d'aquesta localitat de les Garrigues van assistir ahir a la presentació de la fira al Complex Cultural, atrets per una convidada d'excepció: Carme Ruscaldeda, la cuinera catalana amb més estrelles Michelin, que va parlar sobre les arrels de la cuina catalana i de les seues en una conferència. Juntament amb l'alcaldé de Juneda, Antoni Villas, van destacar que la fira Tasta-oh! arriba a la segona edició amb els mateixos objectius amb els quals va néixer: no deixar perdre la cuina tradicional de les comarques de Lleida i potenciar els bons hàbits alimentaris.

JORNADA TÈCNICA

La fira també comptarà el 22 d'octubre amb xerrades sobre avicultura, fruita o flors alimentàries



Un moment de la conferència d'ahir de Carme Ruscaldeda al Complex Cultural de Juneda, a la qual van assistir desenes de veïns.

taris.

En vista de l'èxit de la primera edició, a la qual van assistir uns 8.000 visitants, la fira tindrà aquest any un dia més de durada i més espai, més expositors, més activitats i comptarà amb la participació de diversos professionals de la cuina.

Les persones que visitin la fira, que se celebrarà al pavelló municipal, trobaran quatre zones diferenciades, dedicades a les demostracions culinàries, degustacions, tallers infantils i compra de productes lleidatans. Així, a la zona de demostracions, diversos cuiners de reconeguts restaurants lleidatans prepararan receptes que es visualitzaran per una gran pantalla. El dia 23, el popular cantautor i locutor Pere Tàpias n'amenitzarà les demostracions. Així mateix, a la zona de les degustacions, els visitants podran tastar alguns dels plats més típics de Lleida, com la cassola de tros, conill amb caragols, guatilles, bolets, coca de recepte, oli o vi. D'altra banda, diumenge tindrà lloc el segon Concurs de Cuina Vila de Juneda, obert a la participació de tothom.

Carme Ruscaldeda, la cuinera catalana distingida amb més estrelles Michelin, va presentar ahir la fira Tasta-oh! a Juneda.



PERFIL

"De petita volia ser artista i sent cuinera també he pogut ser-ho"

"Jo era una bona nena... Una bona nena que sempre acabava fent el que volia." Així es va definir ahir la cuinera Carme Ruscaldeda a la conferència que va impartir a Juneda sota el títol *Menja't el paisatge*, en què va repassar els orígens de la cuina catalana i els seus propis. De petita, Ruscaldeda volia ser artista. "Els meus pares m'ho van treure del cap i

vaig començar a treballar a la botiga familiar." Després de formar-se en la tècnica de la matança del porc, Ruscaldeda va ampliar el negoci amb plats preparats. "Vaig començar a sentir les pessigolles de l'artista, perquè vaig veure que a la cuina podia fer coses noves, diferents." Així va ser com, pas a pas i ja al costat del seu marit, va decidir entrar al món

de l'hostaleria i va començar la història del multi-premiat Restaurant Sant Pau, ubicat al seu natal Sant Pol de Mar, distingit amb tres estrelles Michelin. Ruscaldeda també va fer referència a la riquesa de la cuina catalana. "Cada temporada la nostra taula és diferent, cosa que fa que la cuina sigui més interessant, il·lusionant i divertida", va afirmar.

Carme Ruscaldeda

CUINERA I PROPIETÀRIA DEL RESTAURANT SANT PAU