

Breus

**El Bulli passa a ser el 2n millor restaurant del món**

**Barcelona.** La revista Restaurant Magazine ha donat a conèixer el llistat dels millors restaurants del món, dels quals hi ha quatre espanyols entre els deu primers i deu entre els cent millors. El Bulli, de Ferran Adrià, que havia estat el millor els darrers anys ha passat al segon lloc de la llista, superat pel Noma del danès René Redzepi. El Celler de Can Roca, dels germans Roca (Joan, Josep i Jordi), ha pujat una posició respecte a l'anterior llistat i s'ha col·locat en el quart lloc mundial.

**L'Anna de Codorniu Brut Rosé estrena presentació**

**Sant Sadurn d'Anoia.** Amb l'arribada de la nova temporada el cava Anna de Codorniu Brut Rosé ha estrenat presentació, amb un estox de color blanc amb l'interior rosat. Segons han assenyalat fonts de l'empresa, es tracta d'un pack "que combina el glamour i la modernitat d'aquest cava". L'Anna de Codorniu Brut Rosé, que té tons de cirera i maduixa i és ideal per aperitius i entre hores, té aproximadament un 70% de la varietat pinoir i el 30% restant està elaborat amb chardonnay.

BEGUDES

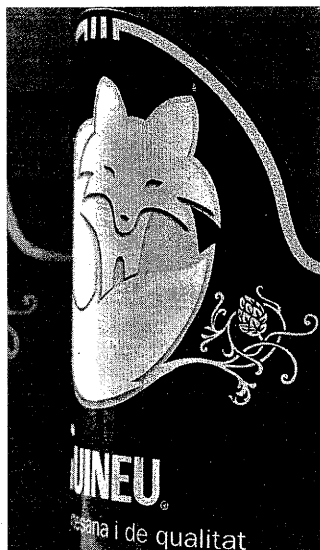
**Cervesa Guineu, la millor del món de baixa graduació**

L'empresa bagenca Ca l'Arenys, amb poc més de sis anys d'experiència, s'ha fet un lloc entre les cerveses de més qualitat

Enric Badia (Manresa)  
enricbadia@regio7.cat

**E**l món de la cervesa ha viscut en els darrers anys una revolució a Catalunya, primer per l'entrada d'una gran varietat de cerveses de països ben diversos, i ara per la irrupció en el mercat de dos fenòmens que van guanyant terreny i que en altres països ja han fet forat: la producció de cervesa pràcticament artesanal tenint una especial cura pel producte i la possibilitat de produir la cervesa al terrat de casa.

Riner, una empresa modesta de producció de cervesa, ha aconseguit que la



Imatge de la Cervesa Guineu/CA L'ARENYS

seva modalitat Guineu hagi estat considerada recentment com la millor cervesa del món de baixa graduació, segons el rànquing Ratebeer. Riner és una cervesa que produeix Ca l'Arenys des de l'antiga colònia tèxtil de Valls de Torruella (Bages). Altres experiències catalanes, com la cervesa Setembre d'Agullons (Penedès) lidera just per davant de la cervesa bagenca el rànquing absolut a nivell estatal.

Riner, que es va presentar comercialment l'any 2008, ja ha iniciat un procés de comercialització als Estats Units, i a diferents països europeus. Ca l'Arenys, a més a més de l'elaboració de cervesa artesana, es dedica també a la fabricació de la maquinària necessària per poder fer-se la cervesa a casa, amb diversos formats de dipòsit de fermentació per adaptar-se a cada circumstància concreta. Cal dir que el procés d'elaboració de la cervesa compta amb la supervisió del mestre cerveser Guzmán Fernández. Actualment hi ha sis tipus de cervesa de Riner, totes elles amb noms de la zona: Montserrat, Coaner, Rocats, Antius, Sitges i Riner.

CONVENIS



**Les DOP de l'oli troben en la Fundació Alícia la plataforma per arribar als cuiners**

Les cinc denominacions d'origen de l'oli de Catalunya (Terra Alta, Les Garrigues, Siurana, Oli d'Empordà i Oli del Baix Ebre-Montsà) veuen la necessitat de poder obrir-se camí a Catalunya i han trobat un aliat que hi pot contribuir, com a mínim en el món de la divulgació de la bona alimentació i l'alta cuina, la Fundació Alícia. Productors d'oli i els responsables de la fundació

han signat recentment un conveni en aquesta línia. A l'acte hi va ser present el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Joan Gené, que va destacar "l'excel·lent qualitat de l'oli que es produeix a Catalunya", al mateix temps que va posar de relleu la necessitat de fer "patriotisme alimentari a l'hora de comprar els productes catalans". E. BADIA

**vicmou**

**EuroVacum**

2 - 3 / 06 / 2010. El Sucre. VIC. BCN

Edifici El Sucre - Històricador Ramon i Abadal - De Vinçals - 5, 2a planta - 08500 - VIC  
Tel: 93 883 31 00 - www.viciras.cat - eurovacum@vic.cat

Ajuntament de Vic - IMAFIC - Institut Municipal de Promoció Econòmica - Col·legi Maribou - Consell Regulador de Denominacions d'Origen - Institut de Qualitat i Seguretat Alimentària