



RELIGIÓ

Ramon Prat, Piris nomena aquest sacerdot nou vicari general de la diòcesi p. 41



CINE

Bigas Luna. La Paeria col·laborarà en el 'Mecanoscrit' del director de cine p. 49

GASTRONOMIA APADRINADA PEL XEF SANTI SANTAMARIA, PRESENT A L'ACTE

Lleida entra a la cuina

L'associació d'alta gastronomia All Cuiners es presenta a la Seu Vella amb 200 convidats i començaran la seua activitat al juliol amb una mostra de productes

R. RÍOS / A. SÀEZ

[LLEIDA] La Seu Vella es va tornar a posar de gala ahir, una vegada més, per acollir un gran esdeveniment per a les comarques lleidatanes: la presentació i societat de la primera associació lleidatana de cuiners, All Cuiners. I ho va fer en gran, amb més de 200 convidats que van omplir la sala de la Volta de la Catedral i amb un padrí d'autèntic luxe, el cuiner Santi Santamaria. La nova entitat, com ja va avançar SEGRE fa dos setmanes, naix amb la voluntat de promocionar i modernitzar la cuina de les comarques lleidatanes i ho fa de la mà de la Diputació de Lleida. "Volem aconseguir un reconeixement i relançar la gastronomia de Ponent", va assegurar Andreu Bosch, president d'All Cuiners.

L'entitat, que compta amb una quinzena d'associats, començarà l'activitat el mes que ve, amb una mostra de productes entre els quals hi haurà el formatge o el pernil. "Volem promoure

OBJECTIUS

A més de promocionar la gastronomia lleidatana, l'associació organitzarà concursos i farà cursos de formació

també aquells que no són tan coneguts", segons va assegurar Andreu Bosch. Entre els projectes de l'entitat destaquen l'organització de concursos, la formació o la celebració d'un sopar mensual. Sobre la seua línia a seguir a partir d'ara, els cuiners de l'associació van assegurar que no volen encasellar-se en cap tendència i que han escollit la figura de Santi Santamaria, que va protagonitzar una sonada polèmica amb el xef Ferran Adrià, perquè "és un bon representant de la cuina catalana".

De fet, el padrí de la nova associació va assegurar que tant la cuina moderna com la més antropològica són claus en el turisme i que el seu apadrinament no respon a un tema de tendències. No obstant, el xef d'El Racó de Can Fabes va assegurar que han sobreviscut al model de cuina "més globalitzador que arracona la cuina local i que porta gastronomies indèstijades que no tenen arrel en la nostra cultura, però estic segur que, gràcies a aquests cuiners de Lleida, l'all, el nostre símbol, agafarà més valor".



Foto de família dels integrants de l'associació amb el seu padrí, Santi Santamaria, i les autoritats locals i provincials.

AL PATI DE LA SALA DE LA VOLTA DE LA SEU VELLA



Els convidats van disfrutar de l'aperitiu en un pati de la Seu Vella.



Morell, Santamaria, Tugues i Lladonosa, ahir, durant l'acte.

Cinc membres d'honor de pes i més de 40 plats per a un aperitiu de luxe

[LLEIDA] En la presentació d'una associació de cuiners no podia faltar una demostració del seu bon fer entre fogons en forma d'aperitiu. Una degustació de luxe de la qual van poder disfrutar els més de 200 convidats i en què no van faltar produc-

tes tan típics com els caragols, el conill, la pera de Lleida, la coca de recepte o el torró d'Agramunt, en modernes presentacions elaborades, entre d'altres, per membres de l'associació All Cuiners.

L'aperitiu es va servir al pati

de la sala de la Volta de la Seu Vella i entre els seus comensals hi havia autoritats locals i provincials i cuiners de pes. Entre aquests, el restaurador Josep Maria Morell, el cuiner Josep Lladonosa i el pastisser Rafael Tugues que, juntament amb

Jaume Tàpies, president de Relais&Chateaux, i Irene España, de Casa Irene, són membres d'honor de la nova associació lleidatana de cuiners. Els tres primers, presents a l'acte d'ahir, van rebre un homenatge. "És molt important per a Lleida el que faran aquests joves", va assegurar Lladonosa durant el seu discurs, en què va apel·lar a la unitat i a l'associacionisme. "Que llarga vida us doni la cuina", va clamar Josep Maria Morell.