



Caragols de Lleida a Saragossa

Casa Pedro acull el dinar de mitjans de comunicació i àmplia les seves jornades del caragol fins al 15 de maig



Professionals de la comunicació, crítics gastronòmics i cellerers aragonesos van conèixer L'Aplec.



El menú del caragol, fins al 15 de maig a Saragossa.

SARAGOSSA • Saragossa va ser ahir 26 d'abril, la tercera destinació Caragol Tour, amb un dinar restringit a mitjans de comunicació i crítics gastronòmics al Restaurant Casa Pedro. El president de la Federació de Colles de l'Aplec del Caragol de Lleida, Xavier Pérez i els serveis de premsa de la Fecoll, es van traslladar fins a la capital aragonesa per informar dels últims preparatius de la festa que se celebrarà del 21 al 23 de maig. Javier i Luís Carcas, del restaurant Casa Pedro van estar els encarregats d'elaborar el menú: carxofes farcides de foie i caragols, cassola de caragols a l'antiga, ventresca de tonyina i caragols a l'estil de Biscaia, mar i muntanya de conill, escanar-

lans i caragols; i mató de formatge amb gerd, royal de fruita de la passió i Strudel, com a postres. Un menú a disposició del públic al restaurant del carrer La Cadena 6, fins al pròxim dia 15 de maig. Una de les novetats de la presentació celebrada ahir ha estat la presència de cellerers i distribuïdors dels vins i cava de l'Aragó amb els quals s'ha maridat el menú de degustació dedicat al caragol. El blanc Dorondón (Bodegas Aylés) ha obert el menú; per als caragols a l'antiga, s'ha imposat la cervesa local Ambar 1.900 (La Zaragozana); Borsao Bole 2.008 (Bodegas Borsao) s'ha maridat amb la ventresca; mentre que l'Absum Colecció Merlot

(Bodegas Irius Somontano) ha casat amb el mar i muntanya. El Brut Nature Chardonnay (Bodegas Bordeje) s'ha reservat per a les postres. Redactors, gràfics i responsables de les principals cadenes de televisió, diaris, ràdios i publicacions -que s'editen en terres aragoneses- han participat en aquesta promoció gastronòmica que com és habitual compta amb la col·laboració de la família Carcas, propietària del restaurant Casa Pedro. Els germans Carcas consoliden així les Jornades Gastronòmiques del Caragol a Saragossa, que se celebren en col·laboració amb la festa des de fa quatre anys i que compten amb gran acceptació entre el públic aragonès.



La família Carcas amb responsables de L'Aplec. FOTO: MISSATGES

LA FEDERACIÓ DE COLLES DE L'APLEC DEL CARAGOL DE LLEIDA

LA FEDERACIÓ DE COLLES DE L'APLEC DEL CARAGOL DE LLEIDA

LA FEDERACIÓ DE COLLES DE L'APLEC DEL CARAGOL DE LLEIDA

Diputació de Lleida

Generalitat de Catalunya

la Caixa

Grup Segre

TARRAZO

TERRALL

TURISME DE LLEIDA