

Taradell es rendeix a les sardanes

Taradell Tot aquest cap de setmana les sardanes han estat les grans protagonistes a Taradell. Per celebrar els actes dels cinquanta anys de l'Agrupació Sardanista del poble, dissabte hi va haver una audició amb la cobla Lluïsos. El diumenge, els actes van començar al matí amb una cercavila i van continuar a la tarda amb un concert i sardanes amb els Montgrins. Entremig, un homenatge als membres de les diferents juntes (que recull la fotografia).



FOTOGRAF

Socialitzar amb la cervesa

La CCM, cervesera de Seva, fa una jornada de portes obertes aquest cap de setmana

Seva

Xavier Ginesta

Més de 700 cerveseres artesanes estan repartides per tot el territori anglès. No així a Catalunya, on la Companyia Cervesera del Montseny (CCM), de Sant Miquel de Balenyà, es pot considerar de les pioneres en el sector. Wolfe Witham, de l'anglesa The Wolf Brewery, es passejava cofoi entre la maquinària que la seva empresa havia venut a la catalana i per ser un dels inspiradors del mestre cerveser Pablo Vijande, director de la companyia catalana. Al cap i a la fi, Witham es podia considerar el pare espiritual de la nova empresa.

L'anglès, com tots els altres convidats a la presentació pública de la companyia dividres a la tarda (amb la



David Seijas, sommelier del restaurant El Bulli, a la dreta, va ser un dels convidats a la degustació de cervesa dividres

presidència del mateix Witham, Carlos Cervantes de DAMM, el cuiner Pep Salses i l'alcalde de Seva, Josep

Palmarola), degustava amb un glop llarg cada una de les tres modalitats que CCM oferia: +malta, +lupulus i

+negre. Totes de la varietat de les Ale, "de fermentació alta, més complexitat i que s'han de veure no massa fre-

des, entre 10 i 15 graus", va advertir Vijande a l'inici de la degustació. Però cada una ideal per a situacions diferents sense renunciar mai a l'efecte socialitzador que té la cervesa: la +malta, inspirada en la tradició anglesa, és una cervesa de cos i ben balancejada entre el llúpol i la malta; la +lupulus és una cervesa en honor a la terra, "ja que ha estat a Catalunya on s'han trobat els jaciments arqueològics europeus [ibers] més antics on es pot localitzar producció de cervesa", va dir Vijande; la +negre, feta a través de cinc maltes acolorides i quatre cereals (civada, ordi, sègol i blat), té una gran profunditat en l'amargor gràcies a aquesta combinació, "ideal per acompanyar unes postres de xocolata", comentava David Seijas, sommelier d'El Bulli.

Una vegada acabada la degustació, amb una gola marcada per la combinació d'amargors de les cerveses ofertes, cadascú es podia posicionar. Començava l'anunciada socialització.



Tast de vins i formatges d'Osona Cuina a Idees

Vic Una combinació artesanal es va produir dividres a la tarda a les instal·lacions de l'empresa Idees, on s'hi van aplegar dissenyadors de mobles amb artesans del tast de vins i de formatges: la gent d'Osona Cuina. En aquesta trobada els assistents van tenir com a conductors del tast de vins Miquel Bofill, del Cellar d'Osona, i Isidre Vila per als formatges. Tots els assistents, entre els quals hi havia la ninotaire Pilarín Bayés, van poder escollir entre deu classes de formatge i cinc vins.



Oristà tasta els seus cigrons a la Fira de l'Artesania

Oristà Una de les principals novetats de la mostra d'aquest any va ser la possibilitat de degustar el cigró d'Oristà, una varietat local que s'ha proposat recuperar Miquel Rovira, del mas Terricabras. Cap al migdia els cigrons ja s'han acabat. Els visitants es van poder passejar per entre una cinquantena de parades, moltes d'elles artesanals. Es va fer un concurs de fotografia amb telèfon mòbil i hi va haver una exposició de Cabretes a càrrec de la Colla del 2 CV d'Osona, entre altres activitats. A.G.