

Un taller de cuina reivindica la carn de caça com a producte de qualitat al Sobirà

La Festa Gastronòmica dels Banuts ha volgut popularitzar el consum de la carn de cérvol, daina o cabirol



Sergi de Meia impartint una classe pràctica de plats elaborats amb cuina de caça | ACN

La Festa Gastronòmica dels Banuts, que se celebra a Sort, va finalitzar ahir amb la demostració de les possibilitats culinàries de la carn de caça per part de tres cuiners de renom com són; Sergi de Meia, propietari del Restaurant Sergi de Meia de Barcelona, Xavier Sagristà, cuiner del restaurant Castell de Peralada i Mariano Gonzalvo, propietari del Paller de Coc de Surp. L'objectiu d'aquesta festa és que esdevingui una trobada anual dels amants de la cuina de caça i intentar popularitzar el consum de la carn de cérvol, daina o cabirol.

El principal problema amb el qual es troben els cuiners és amb la dificultat de poder disposar de carn de caça del mateix territori i no haver-la d'anar a buscar a fora per qüestions de permisos. Jaume Mora, de l'Associació Gastronòmica La Xicoia, ha explicat que als cuiners del Pallars Sobirà els agradaria tancar tot el cercle i poder servir als seus restaurants plats elaborats amb carn de caça provinent de la mateixa comarca.

El Consorci Leader Pirineus, l'Associació Gastronòmica La Xicoia i l'Ajuntament de Sort, són els promotors de la Festa Gastronòmica dels Banuts. Aquesta primera edició finalitza aquest dilluns però la voluntat dels organitzadors és que tingui continuïtat i sigui una trobada anual amb els cérvols, les daines i els cabirols com a protagonistes.

La part lúdica i festiva de la festa va tenir lloc el diumenge i va reunir unes 200 persones amb un dinar popular a base de carn de caça organitzat per l'Associació Gastronòmica La Xicoia. Aquest dilluns s'han celebrat les jornades tècniques al voltant de la cuina. Alguns dels plats que s'han elaborat són: mitjana de cérvol amb remolatxa, nap negre i carxofa amanida; llom de cérvol amb magrana i fruits vermells; canelons amb pasta de foie amb cabirol; consomé de cacera; caputxino de cacera amb castanyes.