

Cuinats Jotri presenta els nous plats de cuina tradicional catalana al Fòrum Gastronòmic de Barcelona

Gastronomia | 11-11-2019 | 14:58



Cuinats Jotri

Cuinats Jotri presenta els nous plats del projecte de recuperació i actualització de les receptes de la cuina tradicional catalana. El dilluns 18 de novembre, Francesc Baltrons, responsable d'R+D de Cuinats Jotri, i Salvador Garcia-Arbós, periodista, gastrònom i col·laborador del projecte, presentaran, dins del marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, la Botifarra de perol amb fesols de Santa Pau, el Cim i Tomba fet a partir d'ingredients de proximitat, la Poma de «relleno» i la Porrada, dues relíquies d'una cuina medieval molt avançada.

La Botifarra de perol amb fesols de Santa Pau està feta a partir d'ingredients de Denominació d'Origen de Proximitat com els fesols representatius de la zona de la Garrotxa. I, per la seva banda, la Porrada, que està cuinada a partir d'un brou vegetal d'aigua i porro, ametlla i ceba, que et retorna a l'època medieval. Els nostres ancestres ja la gaudien molt abans que la crema de porros fos feta amb làctics. El Cim i tomba està fet a partir d'ingredients de proximitat com són la rajada, les patates, l'all i les ametlles que converteixen la recepta en un dels platillos més representatius de la cuina marinera de Tossa de Mar. Finalment, la Poma de «relleno» està elaborada a partir de la poma, carn, melindros i torró que s'integren per recuperar aquesta relíquia de la cuina medieval més empordanesa.

Salvador Garcia-Arbós

Salvador Garcia-Arbós, nascut el 27 de febrer del 1962, és escriptor i periodista. Col·labora mensualment a la revista Cuina i al programa de Catalunya Ràdio "Un Restaurant Caníbal a Berlín". També amb Paula Molés presenta setmanalment el microespai Tips, de Catalunya Informació. És un dels fundadors de @7caníbales, un dels mitjans digitals gastronòmics més prestigiosos i influents en espanyol a tot el món, Premio Nacional de Gastronomía a la millor Publicació Periòdica Digital 2018.

Cuinats Jotri

És una empresa familiar fundada l'any 1982. Van començar com a carnisers al Mercat del Salt i fruit de la demanda dels clients, un Nadal van començar a cuinar canelons. L'èxit d'aquella recepte va fer que es convertís en producte habitual a la seva botiga i a les carnisseries d'altres companys. De mica en mica van anar introduint nous plats. Així doncs, el 2001 van passar a constituir-se com

a societat de plats preparats. Actualment Jotri està present a Girona, Barcelona i Tarragona.

Autor: Redacció