



EL CINGLE, CAL BLAY I L'HEREU, GUANYADORS D'AQUESTA EDICIÓ DEL CONCURS

Lo Ponts, únic restaurant lleidatà destacat als premis Cartaví 2009



Imatge de l'entrega de premis presidida pel conseller d'Agricultura i els organitzadors del concurs.

El Cingle (Vacarisses), Cal Blay vinticinco (Sant Sadurní d'Anoia) i L'Hereu (Vilafra de la Península) han estat els restaurants premiats al concurs Cartavi 2009, el restaurant Lo Ponts (Ponts) ha estat l'únic finalista de les Terres de Lleida en aquest concurs. Es van presentar més de 500 restaurants, un participació més alta que en la passada edició.

L'organització considera que una bona carta de vins és un dels elements essencials d'un bon restaurant. Per aquest motiu, i per premiar aquells establiments que compten amb una àmplia i acurada presència de vins catalans, per tercer any consecutiu es lliuren els premis Cartavi. En aquesta edició s'han premiat gairebé 20 restaurants de tot Catalunya i, segons el jurat,



La carta de vins de Lo Ponts destaca per la seva creativitat.

ha estat una tasca complexa ja que el nivell ha estat força elevat.

En aquesta tercera edició s'han establert 3 categories en funció del preu mitjà del cobert a la carta, sense tenir en compte el vi (de fins a 24 euros; de 25 a 45 euros; i de més de 45 euros). Els premis són paquets vacacionals enoturístics; lots de decantadors i copes de vi de disseny i reportatges i insercions publicitàries a

diferents mitjans de comunicació de prestigi, entre d'altres.

El Restaurant El Cingle, de Vacarisses, ha estat el vencedor en la categoria de preu mitjà de més de 45 euros; Cal Blay vinticinco, de Sant Sadurní d'Anoia, en la categoria d'entre 25 i 45 euros; i L'Hereu, de Vilafra de la Península, en la categoria de restaurants amb un preu mitjà de fins a 24 euros.

L'acte d'entrega de premis, que es va fer la tarda del 24 de novembre, va estar presidida pel conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Lleina, acompanyat pel director general de l'INCAVI, Oriol Guevara, i la directora general de Comerç, Gemma Puig. Durant tot l'acte de lliurament de premis, més de 30 cellers de Catalunya van oferir el seu producte als assistents.

La iniciativa Cartavi està organitzada per l'Associació Vinícola Catalana i la Unió Vinícola del Penedès, amb la col·laboració de l'Associació Catalana de Sumillers i compta amb el patrocini de l'INCAVI, la Direcció General de Comerç, així com les Denominacions d'Origen Penedès, Catalunya i Pla de Bages.

CUINA ARTESANAL DE PROXIMITAT

A la carta destaca la DO Costers del Segre



Jaume Gaspà, durant un sopar de maridatge.

Els germans Ramon i Jaume Gaspà són els cuiner i sommelier, respectivament, del Restaurant Lo Ponts.

A la carta de vins, Costers del Segre és la denominació "protagonista", tot i que entre les 180 referències, el comensal pot trobar vins d'arreu. Lo Ponts va ser premiat amb un tercer premi al Cartavi 2008. La cuina que ofereix aquest establiment de la Noguera "vol ser una cuina artesanal elaborada amb producte autòcton i

basada en els sabors més tradicionals de la cuina d'interior", segons explica el Jaume. "Tots els plats de la nostra carta representen algun aspecte d'aquesta idea de cuina i cadascun està pensat perquè sigui una especialitat: els arrossos a la cassola, els guisats i rostits, les amanides i postres, els cargols, el bacallà, els peixos i carns del país... tots hi són representats mirant de seguir la màxima de només fer el que sabem fer bé", explica el responsable de sala.

Suc de tonyina
Les croquetes de la Carne
Dos "entrellats" amb patates i peix
Llonganissa amb carxofons de Lleida
Dos truites amb boletans negres
Tortell de carbó amb fruita seca
Copa de vi DO Costers del Segre
Cafè 1,00€

esmorzars de l'artista & de l'esportista

Plaça de Catalunya, 1 - 25001 Lleida 973 262 749 casal@el-dasis.cat www.dasis.cat
Reservacions: 973 262 749
Nits amb reserva. DIUMENGES tancat

973 273 977

no li donis més voltes

anuncia't cada dimarts... i bon profit tota la setmana!

a la pàgina gastronòmica de Bondia, tenim un lloc per a tu