



EXPOSICIÓ RECEPTES DE CUINA VOLCÀNICA AMB GELAT DE LA FAGEDA

Dimecres 22 de juny de 2011 a les 10.30h a la Cooperativa La Fageda

Després de la inauguració els assistents podran degustar alguns dels plats presentats a l'exposició

Una mica de frescor per un estiu calorós a través del gust. Una barreja de dolçor, frescor i producte del territori.

Després de l'èxit de l'exposició de plats de Cuina Volcànica elaborats amb iogurt de La Fageda, s'ha volgut fer un altre pas, aquesta vegada amb el gelat, un nou producte que la Cooperativa La Fageda va presentar al març de 2010, i que els establiments de Cuina Volcànica han volgut introduir a les seves cartes. El gelat de llet de La Fageda està elaborat amb llet fresca pasteuritzada i nata extreta de la mateixa granja que tenen a les instal·lacions de la Garrotxa, per tant, estem parlant d'un producte de qualitat i proximitat, un dels motius pels que el col·lectiu de cuina n'ha ideat diferents plats, principalment postres.

Davant d'aquesta relació natural, ja consolidada, entre Cuina Volcànica i la Cooperativa, i aprofitant l'interès que va despertar l'exposició de iogurts en l'espai d'Atenció al Visitant, s'ha volgut renovar amb noves receptes aquesta vegada fetes amb gelat, però per altra part, es mantindran els panells amb les receptes de iogurt, en un altre espai del mateix centre. A més a més, aquells qui vulguin provar de fer algun dels plats a casa seva, podran consultar les receptes tant al web de la Cooperativa www.fageda.com, com el de Cuina Volcànica www.cuinavolcanica.cat, a partir del 22 de juny. Nosaltres personalment, els convidem a provar la dolçor i frescor dels diferents gustos de gelat de La Fageda: iogurt, iogurt amb fruita del bosc, vainilla i nous de macadàmia, nata i maduixes i xocolata amb trossets de xocolata.



L'EXPOSICIÓ

L'itinerari de l'exposició està format per un panell informatiu sobre el producte, així com de Cuina Volcànica. A més, hi ha 16 panells, un per cada restaurant que forma part de Cuina Volcànica, en els quals, es mostra la recepta, la foto del plat elaborat i el restaurant que l'ha elaborat. Un recorregut atractiu que comença amb les receptes del gelat i acaba amb les de iogurt. L'objectiu és ensenyar als visitants les possibilitats del gelat i com menjar-se'l combinat de diferents maneres.

LES RECEPTES

Tarta tatin amb gelat de iogurt de granja de La Fageda

Restaurant Fonda Barris

Sopa de maduixa amb gelat de iogurt de granja de La Fageda

Restaurant La Curenya

Gelat de vainilla i nous de macadàmia amb pa de pessic de caramel i fruita de la passió

Restaurant L'Hostalet

Sopa de carbassa amb menta, gelat de iogurt amb fruits del bosc i cruixent de fajol

Restaurant Hostal dels Ossos

Mousse de iogurt amb gelatina de menta fresca i gelat de xocolata amb trossets de xocolata de La Fageda

Restaurant Self La Garrotxa

Carpaccio de pinya amb gelat de iogurt de la fageda i mermelada de maduixa

Fonda Siqués - Restaurant Cal Parent

Coulant de xocolata negra, crema anglesa i gelat de iogurt de granja de La Fageda

Restaurant Cúria Reial

Minestra de fruita amb gelat de iogurt de granja de La Fageda

Restaurant La Deu

Volcanet de xocolata blanca amb gelat de nata i maduixa de La Fageda

Restaurant Sant Miquel

Panacota amb gelat de xocolata amb trossets de xocolata de La Fageda

Restaurant Can Xel

Cake de poma i iogurt, gelat de nata i maduixes de La Fageda i coulis de maduixots

Restaurant La Francesa

Sopa de taronja amb gelat de iogurt de la fageda i gelée de ratafia

Restaurant Font Moixina

Biscuit glacé de vainilla i nous de Macadàmia de La Fageda

Restaurant Cal Sastre

Creps de farro farcits de gelat de vainilla i nous de macadàmia de La Fageda

Restaurant Ca la Matilde

Broqueta de fruites naturals amb gelat de iogurt amb fruita del bosc de La Fageda, xocolata blanca perfumada amb ratafia i dauets de púding de carquinyoli amb nous

Restaurant Oliveras

Caneló de ratafia amb crema de nous i gelat de vainilla i nous de macadàmia de La Fageda

Restaurant L'Alba