

Nova edició dels Sopars de l'Era

(sopars-col·loqui on es debaten diferents temes d'actualitat)

Dissabte 29 de Juny a les 20h.



Pirineu: cuina, paisatge i territori

El proper **dissabte 29** de juny els amants de la cuina tenen una cita a la Pobleta de Bellvé. **El restaurant l'Era del Marxant** proposa un maridatge de paisatge i bon paladar per poder començar a gaudir de les nits d'estiu al Pirineu.

Com molts sabeu, el restaurant l'Era del Marxant és una antiga era (paller pallarès) que alberga la tradició de muntanya conjugada amb l'exquisidesa dels paladars més sibarites de la cuina pallaresa. Així doncs, el Josep i la Dolors,

orgullosos de la seva acurada cuina, que aposta pels productes de qualitat i de proximitat, volen compatir amb tots els interessats una proposta innovadora per valorar la conjunció territori, natura, producció local i qualitat.

El cuiner **Mariano Gonzalvo**, de **Lo Paller del Coc**, ha preparat un menú en el qual els protagonistes són els espais naturals del Pallars Jussà i del Pallars Sobirà. Els comensals són convidats a descobrir relleus, formes, colors i

textures que traslladaran l'essència de l'entorn a cadascun dels plats que podran tastar durant la vetllada. La proposta d'indagació a les entranyes del paisatge inclou un acompanyament de la mà de Neus Monllor, doctora en geografia i directora del restaurant Espai Tomata, així com una gran amant del món agrari i culinari.

Per a Mariano Gonzalvo aquesta proposta, que ell anomena *Pirineu: cuina paisatge i territori*, és “un gest de complicitat amb la cuina pallaresa per valorar-ne la part tradicional i també per incloure'n una de més innovadora”. La dilatada experiència de Mariano Gonzalvo en el món dels fogons, i la gran estima que té per l'entorn pallarès i els seus racons màgics, ha donat com a fruit la proposta que el dia 29 de juny es podrà degustar a l'Era del Marxant.

En Josep, la Dolors, el Mariano i la Neus han pensat compartir aquesta proposta amb tots vosaltres amb la intenció de fer del sopar un bon moment per dialogar i fer tertúlia. Estem vivint un moment de molts

canvis en què, entre altres coses, es torna a valorar allò que és proper, senzill i directe. Els nostres pobles d'alta muntanya es mereixen un reconeixement social més ampli per valorar tots els petits regals que ens ofereixen a cada moment, com són la força de la natura, els aliments de la terra, les relacions de confiança o simplement una manera de fer més en harmonia amb l'entorn natural.

En aquest sentit, el menú degustació que s'oferirà a l'Era del Marxant és una mostra de compromís amb el territori. Tots els ingredients dels plats tenen una raó de ser i un vincle directe amb les terres del Pallars. Els promotors de la iniciativa tenen molt clar que cal reivindicar la qualitat dels productes propers i elaborats amb estima, i és per aquest motiu que la seva cuina està en contacte permanent amb l'entorn i amb el que cada estació de l'any posa a l'abast.

Tastar el paisatge al plat és una experiència íntegra de gaudi, plaer i consciència. Us esperem per compartir-ho.

MENÚ

Aperitiu: Punch de vermouth i confitat

1r. Plat - El Flamicell: aigua, pedra, truita i fulles

2n. Plat - Prats del Triadó: Verd, corder, bolets i flors

3r. Plat - Collegats: Parets, fosc i frescor

4t. Plat - Pla de Peguera: Volum, neu i risc

Per baixar – Or Blanc amb espígol

Postres – Fruits secs, ratafia i més...

Maridatge amb els vins i licors dels cellers:

. Batlliu de Sort

. Castell d'Encús

. Vila Corona

. Portet

Preu: 40€

Inscripcions i reserves (places limitades):

Josep 699 46 15 37 / 973 661 735

