

CUINA

menjar | beure | viure

PREMI APPEC A LA
MILLOR
REVISTA
2010

MENÚ DE PRIMAVERA

Amb els plats de
Carme Rusalleda

DE COPES!

Un racó bohemi
a Arenys de Mar

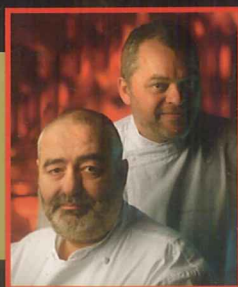
per molts anys!

CELEBREM EL DESÈ ANIVERSARI AMB VOSALTRES



Més enllà del curri!

*Les receptes
més saboroses
de l'Índia*



Adéu a Santi Santamaria

*La nostra última
entrevista al xef
de Can Fabes*



Postres tropicals

*Les preparem
amb llima,
pinya i aranja*

TEXT CARME MELIÀ - FOTO DAVID DEL VAL



Infusions amb el sabor i l'aroma de la natura

LES PLANTES AROMÀTIQUES MARQUEN UNA TENDÈNCIA SALUDABLE A LA BOTIGA BERNAU HERBES DE CERVERA

“QUAN PRENS UNA CAMAMILLA, NOTES que és una camamilla”, afirma Eva Segura. Perquè el sabor i l'aroma són la constant dels productes que, des de fa poc més d'un any, ofereix Bernau Herbes, una botiga de la Segarra fruit de la naturalesa de l'Urgell. Ens expliquem; uns pagesos de Fonolles (al límit entre la Segarra i l'Urgell) fa deu anys van canviar part dels conreus de cereals per cultius de plantes aromàtiques. Naixia la marca Bernau Herbes de l'Urgell, primer amb infusions naturals, però ràpidament també amb mel i barreges d'herbes per condimentar plats de carn, verdura, peix... “Cada cop ens preocupem més pel que mengem, ja que incideix



directament en la salut”, destaca Segura. Per això, la botiga ha ampliat la gamma de productes —“sempre artesans, sense conservants ni additius, i amb una bona relació qualitat-preu”— amb melmelada, suc de poma, oli, fruita seca, te... Un pas més cap a una alimentació sana i natural.

[ON COMPRAR] *Bernau Herbes. General Güell, 13. Cervera.*
Tel. 973 53 15 15. www.bernauherbes.com.

GPS GASTRONÒMIC



AGRÍCOLA DE VALLS. *Agrobotiga.*

En un espai de 220 m² de l'antic celler de la cooperativa, la botiga ha estat reformada i es va inaugurar al gener. La idea és promoure les marques de la casa com els olis La Societat de Valls (DOP Siurana) i el Pont de Goi, o els vins i caves Ull de Llebre de Valls, el Pont de Goi blanc i el Xat de Benaiges, especial per a calçotades

[Pl. del Carme, 4. Valls.
Tel. 977 60 05 21]

EL TASTET DE LA CISQUETA.

Productes de la Cerdanya.

Un establiment de delicadeses gastronòmiques en què trobareu sobretot carn de vedella, formatges i embotits de la Cerdanya —però també de la resta de l'Estat—, a més d'altres carns, patés, vins i licors, melmelades i confitures...

[Nou de Sant Pere, 34. Terrassa.
Tel. 691 65 81 72.]

YOGURTLANDIA. *Iogurts.*

Iogurteria que forma part d'una franquícia que treballa amb matèries primeres de qualitat. El iogurt gelat n'és el gran protagonista. El combinen amb fruita de la comarca, mel, almívar de llet, xocolata, cereals, melmelades artesanes... També hi trobareu gofres, creps, batuts...

[Hortes, 3. Girona. Tel. 637 73 07 38.
www.yogurtlandia.es]