

cómoPomona

gastrono[mmm]ia



Premi a la tapa "Ale pop!" de la Brasa d'Or



Òscar Ruiz del restaurant Brasa d'Or del barri dels Magraners de Lleida, va rebre el dilluns, dia 4 de juliol, el premi a la Millor Tapa 2016 de la II Ruta de la Tapa de San Miguel que va lliurar Hostaleria de Lleida. La tapa guanyadora, d'entre les dels 55 establiments d'hostaleria lleidatans que han participat en la ruta, porta per nom *Ale pop!* i estava elaborada amb pop, cansalada ibèrica confitada a baixa temperatura i base de patata confitada.

Un jurat format per representants de la Federació d'Hostaleria de Lleida i l'AMYCE (Associació de Maitres y Camareros Españoles) va puntuar la presentació, la qualitat, l'elaboració i l'originalitat de la tapa. Els 55 establiments participants han servit més de 20.000 tapes al llarg de la promoció.

La Gramàtica del Vermut, bar de tapes al barri antic de Lleida

Pissarra amb petites racions i 25 referències de vermut

Els joves Albert Calpe i Montse Vilaginés regenten des de novembre de 2015 La Gramàtica del Vermut, a la plaça dels Gramàtics de Lleida. Mariona Paüls porta la sala d'aquest espai, acollidor i informal del barri antic de la capital, on les vint-i-cinc referències de vermut i la pissarra de tapes i petites racions són les protagonistes de l'oferta gastronòmica.



FOTO: Como Pomona / Calpe i Vilaginés, a la completa barra de la Gramàtica del Vermut

COMO POMONA
@ComoPomona
Lleida

"El preu mitjà del servei és d'uns vint euros per persona, tot i que, a vegades, venen grups que comparteixen diverses racions i no arriben a aquest preu", explica l'Albert.

"Pel que fa als vermuts, vaig pensar que una oferta amb una quinzena de vermuts diferents era una bona proposta per donar una personalitat al local, però ara ja en tenim vint-i-cinc diferents procedents de Catalu-

nya, Galícia o Itàlia", puntualitza Calpe.

Entre les tapes de la pissarra, no hi ha menú ni carta, degustem les Braves de la casa amb salsa maionesa i pebrot vermell

picant, les Aletes de pollastre amb agredolç picant, els Calamars a l'andalusa, el Lacón a la gallega (tallat molt prim), les Anxoves amb tomata, el Timbal de salmó amb salsa tàrtara,

els Daus de bacallà i el Calamar amb patates estofades. Deixem per a un altre dia les Croquetes de bacallà, la Costella vermuteira, les Fustes de pernil o formatges o les Gambes.

Hostaleria de Lleida dinamitza les terrasses amb "Tasta la fresca!"

Hostaleria de Lleida dinamitza les terrasses dels establiments lleidatans els dijous al vespre amb la seva campanya "Tasta la fresca!" La promoció consisteix a oferir sopars –amb entrepans o torrades– i menús a un preu fixe de 6 o 13 euros, respectivament; i copes a 3 euros.

Els participants a Lleida ciutat són: Mr. Nyam Nyam, Topkapi, It...Food&Drink, Iruña,

Europa, Johanna's, Cal Nenet, Galaxia, Gilda, Funàtic, Rekena, Mostaza&Co, Niza, Bilenef, Match Point Cafè (Club de Tennis Urgell), Beat Cafè i Soul, Lola Más Sabores i L'Antiquari Tapes. I a altres localitats: Hostal Vall d'Aneu, Cal Farré, La Redolta, Nou Càmping, Nard, La Via, Frankfurt Munich, Bar Centre Cívic, Càmping la Cerdanya, La Taverna, Hotel Betriu i Xaloc.



Torres acull una trobada de les famílies del vi

Cellers Torres va acollir el passat cap de setmana la trobada anual de les *Primum Familiae Vini (PFV)*, associació que aglutina onze cellers centenaris de prestigi internacional. Setanta persones procedents de França, Itàlia, Alemanya, Portugal i Espanya, es van citar a Vilafranca del Penedès.