

El sopar de la Xicoia d'Or defensa la cuina tradicional

La VI edició del Sopar de la Xicoia d'Or va servir per defensar la cuina tradicional pallaresa sense renunciar a un toc d'innovació i l'ús i qualitat dels productes de la terra. Durant el sopar, celebrat el passat diumenge 10 de maig a Sort, Quim Monzó va rebre el premi Xicoia d'Or per la defensa de la cuina tradicional.

Més de 150 persones van assistir al sopar d'entrega de Xicoies d'Or celebrat aquest el diumenge 10 maig a l'Hotel Pessets de Sort, un acte que va posar el col·lofó al sisè rally gastronòmic del Pallars Sobirà.

El primer guardonat de la nit va estar l'escriptor Quim Monzó, qui va dir que no està en contra de la innovació però sí d'aquella cuina en què la tradició ja no existeix i ha animat els cuiners del Pallars a mantenir-se fidels al foc i a la cassola. Monzó es va endur el premi com a millor gastrònom de l'any. Carlos Pérez de Rozas i el pastisser Oriol Balaguer han estat els altres guardonats.

El periodista Carlos Pérez de Rozas va estar guardonat com a millor ambaixador del Pallars i de la seva cuina, mentre que el pastisser Oriol Balaguer es va endur el premi com a millor cuiner de l'any i va agrair el guardó i de manera especial el fet que li entreguin els companys de professió.

Pel que fa al guardó més emotiu ha estat el concedit a Cinto Gabriel de l'Hotel Cardós de Ribera de Cardós per la seva trajectòria professional, més de 50 anys al capdavant del negoci familiar. Gabriel va agrair que la gent de la professió li hagi reconegut la feina i es va mostrar especialment satisfet reconeixent que la seva principal afició és treballar en el negoci familiar. A Cinto Gabriel li va fer entrega del premi el conseller de Governació, Jordi Ausàs qui va destacar la feina de l'Associació La Xicoia, exemple d'unió, i ha posat especial atenció en la promoció dels productes de la terra i de la ramaderia de la zona, principals actius per poder fer una bona cuina, produint carn de qualitat. El conseller va reivindicar també el paper que han representat durant anys les dones a la cuina.

Josep Castellarnau, president de l'Associació va dir que el Sopar de la Xicoia d'Or d'aquesta sisena edició ha servit per promocionar les xicoies, enciam que dóna nom a l'associació, i la carn d'ovella xisqueta, raça autòctona de la zona.

Com anècdota destacar que un dels plats oferts durant el sopar va estar un caneló de pernil de ruc amb formatge. Carn de gran qualitat que no renunciem ha deixar d'utilitzar. Quim Monzó va dir que va tenir coneixement de l'Associació arran d'un sopar que es va organitzar fa 3 anys on la base principal era carn de ruc i tota la polèmica que es va generar al seu voltant. Monzó es va mostrar defensor i va dir que ha menjat carn de ruc a Itàlia i no ha passat res i carn de gos a Vietnam i tampoc i ha afegit que va ser una polèmica innecessària.