

PRESENTACIÓ

Sant Vicenç, com la majoria de pobles de la nostra comarca, vivia principalment de l'agricultura. Això passava fins la primera meitat del segle XX, quan la vinya i el secà eren el producte estrella i el conreu de regadiu tenia, també, un pes important.

La patata era un dels productes històricament més arrelats a Sant Vicenç i al Maresme en general. Les primeres collites, entre abril i maig, de les varietats Royal-Kidney i Etoile du Leon, les dues de carn blanca i de cicle curt o extra primerenques, s'exportaven massivament, sobretot, a França i Anglaterra. Al consum nacional, s'hi destinaven les collites següents.

El temps ha anat passant i el nostre poble ha canviat la seva fisonomia. Les vinyes i els sembrats han deixat pas a les cases i als equipaments, convertint-se en un poble residencial, on els seus habitants busquen tranquil·litat i qualitat de vida.

Dins el nostre terme, però, encara hi queden propietats que es dediquen a la producció i conreu de hortalisses, entre elles la patata, amb les seves varietats més modernes com són: la Frisia i Daifla, de pell i carn blanca, o la Red-pontiac de pell vermella i carn blanca.

Aquest fet ens ha animat a plantejar a restauradors i productors la possibilitat de tirar endavant conjuntament les Jornades Gastronòmiques de la Patata. Amb un clar objectiu: impulsar la gastronomia local, promocionar el sector i la pagesia local i, a la vegada, retre homenatge a totes les generacions passades que, amb el seu esforç i treball han fet possible el Sant Vicenç d'avui.

MIQUEL ÀNGEL MARTÍNEZ I CAMARASA
Alcalde

AMADEU CLOFENT I ROSIQUE
Regidor de Promoció Econòmica,
Comerç i Turisme.



1^{es} Jornades Gastronòmiques de la Patata

Organitzen:



SERVICIALS

Col·laboren:

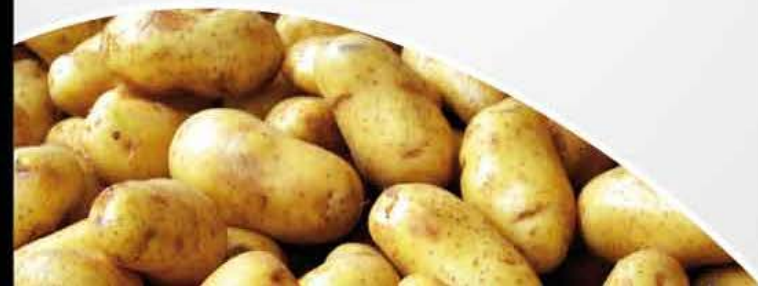


Més informació a www.svmontalt.cat i Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt -
Regidora de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme - tel. 93.791.05.11

1^{es} Jornades Gastronòmiques de la Patata

Sant
Vicenç
de Montalt

del 28 d'abril
al 31 de maig
de 2011



1es Jornades Gastronòmiques de la Patata del 28 d'abril al 31 de maig de 2011

● Dijous, 28 d'abril
a les 19.00h
Centre Cívic El Gorg (Riera del Gorg, s/n)

Acte de presentació de les jornades amb la presència i recolzament de l'àvia Remei, maresmenca i referent de la cuina catalana, guanyadora d'un Premi en el I Concurs Internacional "Las Mejores Recetas de Papa del Mundo", celebrat al Perú al 2008.

En acabar els parlaments, els restaurants participants oferiran un tast de plats, elaborats amb patata, els quals es podran degustar als restaurants durant tot el mes de maig.



Productor

Horta Rodón
Can Valentí
carrer del Forn, 9
tel. 93 791 04 97



RESTAURANTS

1^{er} Jornades Gastronòmiques de la Patata

BAR DE LA PISCINA

Av. Toni Sors, s/n - Tel. 93 791 20 03 - fnfoc@hotmail.com

Tapes:

- Patates artesanes amb bacó i salsa 4 formatges 3,80 €
- Noves patates estil "braves" La Piscina 3,80 €

Plat:

- Crema de patata amb pèsols saltats i pernil 5,50 €



CASTELL DE L'OLIVER

Can Milans, s/n - Tel. 93 791 15 29 - Fax. 93 791 28 50
www.castelldeloliver.es - comercial@castelldeloliver.es

Plats:

- Parmentier de patata amb ou i tòfona 15,50 €
- Timbal de patata, salmó i faves a la menta 11,90 €
- Patata emmascarada amb ou poché 9,80 €
- Estofat de patata amb sèpia 14,40 €
- Pastís de mil fulls de patata gratinada 13,80 €



EL RACÓ DEL BUGATTI Pizzeria-Tratoria

Costa Brava, 4 - Tel. 93 791 04 80
www.elracodelbugatti.com - info@elracodelbugatti.com
dilluns tancat

Plats:

- Patata a la provençal amb llobarro planxa i salsa florentina .. 9,90 €
- Remenat Bugatti de pernil ibèric, ou i patates palla 6,95 €
- Niu de patata amb bacallà i ous de guatlà 11,50 €



LA ZERVECERIA

Mediterrani, 19 - Tel. 93 791 00 20

Plats:

- Milfulles de patata amb botifarra de perol i crema de bolets ... 8,50 €
- Patates estofades amb sèpia 8,50 €
- Coca de patata amb bacallà a la mel i muselina d'all i poma.. 15,50 €
- Trufes dolces de patata i formatge mascarpone 5,50 €

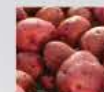


LA CALETA

Passell Marqués Casa Riera, 45 - Tel. 93 791 16 58 - Dimarts tancat

Plat:

- Pil-pil de patata amb encenalls de bacallà 9 €



RESTAURANTE MEXICANO ESTO ES MEXICO

Costa Brava, 13 - Tel 93 791 36 78 - estoemexicobcn@hotmail.com

Aperitivo:

- Mantequilla de patata con ajo tostado y almendras

1os platos:

- Patatas bravas "Esto es México" bañadas en salsa brava con chile chipotle... 3,80 €
- Canelones de patata rellenos de marisco estilo mexicano... 7,80 €
- Mil hojas de patata con guacamole y ensalada 6,50 €



2os platos:

- Cuna mestiza rellena de picadillo de carne y gratinado de queso estilo mexicano.. 6,75 €
- Caldo de camarones con nopales y huevo con tortitas de patatas.. 8,50 €
- Patata confitada con costillas en salsa B.B.Q. 12,50 €

Patates i ous sorpresa.

Ingredients

- patates mitjanes - 1 rovell d'ou per patata - formatge ratllat
- llet - pebre negre - mantega o margarina - oli - sal

Preparació:

Primer de tot rentem les patates perquè no quedi gens de terra i les posem a bullir amb aigua i sal. Quan siguin cuites, deixem que és refredin amb el seu suc, és a dir, amb l'aigua amb què han bullit i les pelem quan siguin fredes.

A continuació, amb una cullereta petita fem un forat al centre de la patata sense arribar al fons. La polpa que anem traient la posem en un plat fondo i posem les patates en una placa d'anar al forn.

Al forat de cada patata i posem una mica de sal, un raig d'oli (poc) i un rovell d'ou.

A la polpa que tenim al plat fondo hi tirem un raig de llet i fem com si fos un puré. Si ens agrada, hi posem un pols de pebre negre i amb la forquilla anem aixafant-la fins que quedi un puré molt fi. Amb aquest puré taparem el rovell d'ou procurant que l'ou quedi amagat.

Posem per sobre de totes les patates formatge ratllat i una mica de mantega. Quan tenim el forn calent, ho gratinem uns minuts. Es pot servir fred o calent.

Comentari:

Recepta premiada al I Concurs Internacional "Les Millors Recettes de Patates del Món", organitzat per la Universitat Peruana de San Martín de Porres.

