

Jornades en són un exemple

7-I cada vegada influirà més. A nosaltres ens ha agradat l'experiència. A més divulgació, més influència podrem tenir, a més gent arribarem i nosaltres volem que la gent es quedi al poble, oi? Tot això ajuda.

8-Sí, que a mesura que anem fent edicions de les Jornades Gastronòmiques, anem tenint més repercussió. Ja tenim el reconeixement d'altres pobles i Molins de Rei i el seu BOT-MOL s'estan convertint en un referent per a altres viles. Però hem d'anar units i ben units.

**Francisco Puertas,
copropietari del Restaurant Samaranch Park
(torrada de foie amb poma caramel·litzada,
formatge de cabra en rotlle i salsa de mango)**

1-Donar a conèixer el restaurant i mantenir unes Jornades en les quals tenim moltes esperances.

2-Hi hem participat gairebé sempre, des de la primera. Creiem en les Jornades i que es faran encara més famoses si tothom empena. Així que nosaltres també ho fem.

3-Molt bé.

4-Per la senzillesa i perquè per fer un tast és ideal, i perquè és una recepta fàcil de fer. I perquè, fins i tot en el dia a dia del restaurant, la gent vol rapidesa i qualitat. Hem reflectit això.

5-La idea és ben bona. Ara falta fer-la créixer per aprofitar totes les vies gratuïtes que la Xarxa posa al nostre abast.

6-Hi ha hagut poques variacions. La resposta és bona.

7-Nosaltres, personalment encara no hem notat res. Però potser més endavant. És el primer any que es fa!

8-Doncs que aquestes han estat les Jornades dels nostres 25 anys i ens han trobat amb ganes de fer-ne 25 més! També voldria animar els estaments oficials a fer més ressò de les Jornades, que ens acompanyin més per fer les Jornades més grans, fortes i conegudes.



Les IX Jornades Gastronòmiques de Molins de Rei van aplegat a més gent que en anteriors edicions a la sala Punt de Comerç del Mercat Municipal. Per l'organització això fa que es puguin considerar "les millors de la història". A un any d'arribar a la desena edició, les Jornades Gastronòmiques de Molins de Rei han atret a més persones interessades en degustar plats d'alguns restaurants i pastisseries locals, a conèixer-ne el procés d'elaboració, i a tastar els caves que, per primera vegada, el restaurant Casa Marnyer havia escollit per a maridar. Quatre restaurants i dues pastisseries de Molins de Rei han estat els que han mostrat i ofert al públic i de manera gratuïta els secrets d'alguns dels seus plats.

La sala Punt de Comerç del Mercat Municipal es va omplir de gom a gom, en alguns dies fins i tot amb gent dreta. Això, juntament amb el fet que s'hagi ofert "una marca de cava diferent cada dia" - abans es maridava amb cava d'una sola marca - fa que es pugui parlar de "les millors Jornades de la història", segons Jordi Vilaprinyó, president de la Unió de Botiguers, una de les entitats organitzadores de l'acte juntament amb el Mercat Municipal, el Gremi d'hostaleria i turisme Baix Llobregat Centre Nord, i l'Ajuntament de Molins de Rei.

sempre. Un obrador casolà com el nostre duu molt feina i no sempre hi hem pogut participar.

3-Molt bé, realment.

4-Perquè era una recepta senzilleta, ràpida i molt bona, encara que la primera vista semblaven unes postres normaletes. Va ser la manera de donar a conèixer el pastís i ha resultat un èxit. Fins a les Jornades feiem una vegada a la setmana i ara el fem dues o tres, més els ens recomen que tenim i els comentaris dels qui fan el *cake* a casa.

5-Molt bé, molt bé. Fa que les Jornades arribin a més gent per la facilitat d'ús i el tipus de públic que hi accedeix.

6-Penso que hem tingut més assistència que altres anys, potser per la mateixa senzillesa de la recepta. Sigui com sigui, estem molt contents.

7-Bastant. I ha fet venir més gent jove.

8-Ja estem pensant en les properes Jornades, que ens agafaran gaudir del nostre centenari. No sé encara quan ni com, però haurem de fer una bona celebració!

Entrevistes elaborades per Mercè
Fotografies de les entrevistes per Guillem

Francesc Lucas



Francesc Lucas