

ofereix curiositat.

5-Molt bona. Hi han participat blogaires d'arreu. Actualment és una eina necessària, tot i que no es pot treure valor a la gent que hi és des del principi de les Jornades, als participants, al suport del BOT-MOL, etc., perquè les Jornades són un treball d'equip. Però la Xarxa és molt necessària i com més crisi hi ha, més falta fa fer aquestes coses.

6-Cada any hi ha més bona resposta, més assistència. Per això, els restauradors hi hem de participar més, estar més units. La unió fa la força i nosaltres hem de competir amb Barcelona, no entre nosaltres. I les 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 empenya. 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.



Joan Piferrer, encarregat de l'obrador
del Forn i pastisseria Arenas Molins
(cake alemany de poma)

1-Fa gairebé 100 anys que podem dir ben orgullosos que només treballem amb productes de molt alta qualitat, que tot el que fem és artesanal i que ens anem adaptant a les preferències de la gent, que han canviat molt en aquest temps. Aquesta és una manera més d'apropar-nos als gustos de la gent per aprendre a veure què li agrada a la gent i, és clar, potenciar la venda.

2-Hem anat alternant, no hi hem estat 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 a 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 el fèiem una vegada a la setmana i ara el fem dues o tres, més els encàrrecs 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.

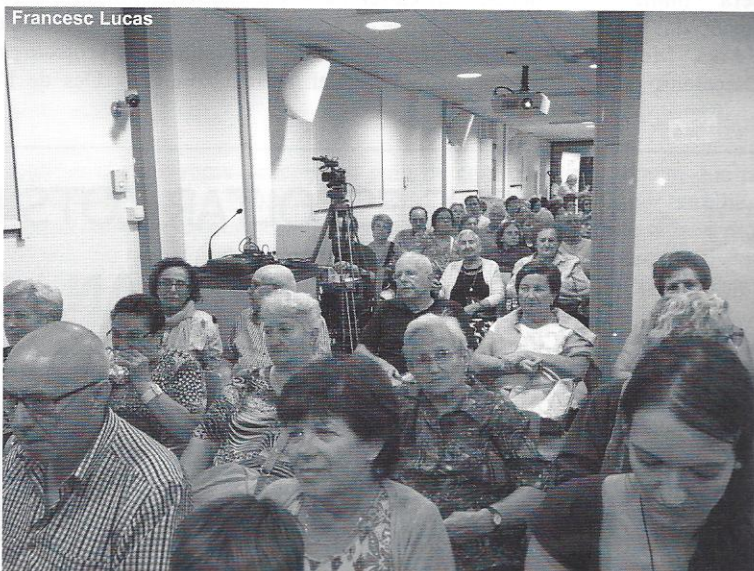
6-Penso que hem tingut més assistència que altres anys, potser per la mateixa senzillesa de la recepta. Sigui com sigui, estem molt contents.

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

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



Entrevistes elaborades per **Mercè Rey**
Fotografies de les entrevistes:
Guillem Urbà



Les IX Jornades Gastronòmiques de Molins de Rei van aplegar 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 Marquer 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" - alguns es