

- 4-Per què vau escollir concretament aquest plat?
- 5-Quina valoració feu del desplegament de les IX Jornades a la Xarxa, que ha estat la novetat més rellevant d'enguany?
- 6-Què en penseu de la resposta del públic aquest any? Hi trobeu variacions?
- 7-Creieu que la dinamització virtual ha influït?
- 8-Voleu afegir-hi alguna cosa?

Respostes

(per ordre de participació)

a les IX Jornades Gastronòmiques)

Jordi Sánchez Armengol, *xef del restaurant Els fogons de la Xirgu* *(cargols amb sípia i calamarsets)*

1-Perquè m'agrada el meu ofici, perquè tenim ganes de superar-nos i per donar-nos a conèixer.

2-No, hem obert portes fa quatre mesos i és la primera vegada. Però repetirem.

3-Bé, bé. Nosaltres no ho podem comparar amb altres anys, però bé.

4-Perquè és un plat molt representatiu del que fem al restaurant.

5-Jo personalment estic massa enfeinat per dedicar-me a seguir-lo, però pel que sé, ha anat prou bé.

6-Bé, no podem opinar sobre els altres anys, però m'ha agradat la resposta del públic. A les Jornades hi va haver-hi força assistència i diria que ha dut més clientela, que ens coneix més gent, i això sempre és bo.

7-I tant si hi influeix! S'ha de seguir fent més. Jo hi estic completament d'acord.

8-Que tot i que som petits i nous, som com un David contra Goliat i volem trobar el nostre trosset de lloc dins la vila amb els nostres cargols, que possiblement són els millors de Molins de Rei. Suggerixo que vingueu a tastar-los per dir-me si hi esteu d'acord.



Jesús Cardona, *responsable de Pastisseria Cardona* *(pastís de Festa Major)*

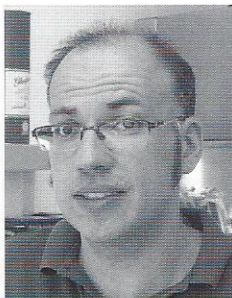
1-Perquè el nostre ànim és integrar-nos a la vida social del poble. Per tant, volem participar en les seves activitats i donar-nos a conèixer. Creiem fermament en aquests tipus d'activitats que fan moure la gent i en el potencial que té la vila per convertir-se en una plaça gastronòmica de referència. De fet, Molins de Rei ja ho havia estat i podem tornar a ser-ho. Ja sabem que els temps són difícils i si el públic no va als comerços, són els comerços els que han d'anar a la gent. I quan tornin els bons temps, ja estarem posicionats.

2-Aquesta és la primera edició en què participem, ja que venim de Corbera i som nous al poble.

3-Positivament, perquè el cava era un rosadet que realment combinava molt bé i nosaltres no coneixíem les caves.

4-Perquè és un producte conegut nostre i perquè és de caire festiu, adient al moment que es vivia aquells dies.

5-Molt positiva per ser la primera. Només queda que els mateixos



necessitat, cert, pels temps que vivim, però també per treure profit de l'enclavament geogràfic estratègic de Molins de Rei, del fet que ningú a la vora fa una cosa similar, que final de setembre és un bon moment de l'any perquè té lluny totes les altres festes i per aprofitar l'empenta que té el BOT-MOL i els restauradors de la vila.

7-Hi influeix i cada vegada ho farà més. Agiliten i donen a conèixer els comerços. Internet, turisme, cultura i comerços han de formar part de la mateixa roda.

8-Penso que les Jornades tenen un present molt bo i que poden tenir un futur encara millor. Fixa't que jo implicaria fins i tot els hotels de la vila! A mi m'agradaria que les Jornades arribessin a ser la Candelera en vessant "festa gastronòmica".

Vanesa Giraldez, *responsable del Restaurant La Peni* *(carpaccio de tonyina marinat amb cítrics* *i tàrtar de tomàquet i xampinyons)*

1-Perquè s'ha de fer poble, ser-hi present i donar-te a conèixer. Crec que ho hauríem de fer tots i més en els temps que corren!

2-Aquest és el tercer any.

3-Molt bé. Ho hem fet amb les caves que ens serveixen el nostre vi i cava de la casa. Així que, encantats.

4-Buscàvem un plat funcional, que no s'allargués gaire de fer davant el públic. Per altra banda, encara no havíem fet una recepta d'aquest tipus i ens venia de gust canviar una mica.

5-Penso que s'ha notat i que encara s'ha de notar més. Trobo que per començar, la valoració és positiva. S'ha notat que qui ha mogut aquests primers fils és un entusiasta de la cuina. L'únic "però" és que haurien de tenir més repercussió: són unes Jornades d'unes qualitats i nivells superiors.

6-S'ha començat a veure més assistència, més gent jove i més cares noves. Algunes d'elles ja han vingut al restaurant i és una alegria!

7-Sí, bastant. No recordo tanta gent jove els altres anys i això és degut, sense cap dubte, a la feina feta a la Xarxa.

8-Sí, voldria animar tots els restauradors i altres comerços susceptibles d'afegir-se a les properes Jornades que ho facin. A Molins de Rei tenim prou potencial per fer que la gent no marxi de la vila per anar de restaurants. Amb la nostra qualitat i varietat, hem d'intentar aconseguir que vinguin de fora a menjar a Molins de Rei. Penso que ja ho estem aconseguint i que amb les Jornades podem fer més poble. Actualment tenim un grapat de restauradors joves i amb empenta, de manera que entre tots hem d'aprofitar l'ocasió. M'encantaria que el proper llibret de les Jornades gastronòmiques fes quatre vegades el guix del d'enguany!



Neus Pous, *propietària del Restaurant El Tast* *(tàrtar de salmó marinat a l'anet)*

1-La nostra creença a fer les coses junts i a potenciar el comerç local. Creiem que és una manera d'unir forces i beneficiar-nos-en tots en un poble. Individualment és molt difícil.

2-Sí, per convicció, des de la primera edició.

3-Bo, i la veritat és que cada any ha estat bo. Hi ha bona col·laboració. Beure complementa molt un menjar; és important, perquè potencia un bon plat.

4-Perquè buscàvem una recepta que la gent pogués fer a casa. Que fos bona i que arribés a la gent, que sentissin que poden intervenir en el plat, fer-lo i venir a comentar-ho, i aquestes coses. A més, el salmó