

## Avui comença la campanya de recollida del Cigronet



 Redacció

Avui dilluns, la Masia Llobet de Prats de Rei de la Manresana acollirà una jornada d'actes gastronòmics i lúdics per celebrar la recollida del cigronet de l'Alta Anoia, un producte tradicional i d'una qualitat excel·lent, organitzada per l'Associació de Productors i Elaboradors del Cigronet de l'Alta Anoia i el Consorci la Promoció turística de l'Alta Anoia.

L'acte comptarà amb l'assistència del Conseller d'Agricultura, Jordi William Carnes; del President de l'Institut Català Cuina, del president de Born de la Mediterrània, Josep Puigpelati dels reconeguts cuiners Pere Monje (Restaurant Via Veneto), Manel Pla (Restaurant Jardí), Ramon Parellada (La Fonda de Granollers) i Oriol Rovira (Els Casals de Sagàs).

La jornada començarà a les 9 del matí amb un vol captiu en globus del qual podran gaudir els assistents que ho desitgin. Cap a les 10.30, s'oferirà un esmorzar de pagès tradicional de l'Alta Anoia a la Masia, amenitzat per la banda Dixie Dixie Band. Durant tot l'acte, els assistents podran presenciar la recollida del cigronet, i fins i tot, participar-hi.

El cigronet s'ha cultivat al llarg de l'història per a consum propi i el seu cultiu ha passat de pares a fills durant moltes generacions. En els darrers anys, però, el cigronet de l'Alta Anoia ha vist reconeguda la seva excel·lència per experts del món de l'alimentació i de la cuina. Comença la temporada del cigronet de l'Alta Anoia

## Comença la temporada del cigronet de l'Alta Anoia



 *Jaume Singla*

Amb l'inici de la collita del Cigronet de l'Alta Anoia comença la temporada d'aquest llegum autòcton, que un seguit de restauradors de l'Anoia ofereixen als seus clients.

La festa es va fer a Prats de Rei amb assistència dels alcaldes, dels membres del Consell Comarcal, del director general de Producció Agrària de la Generalitat i dels restaurants afiliats al Gremi d'Hostaleria i Restauració de l'Anoia.

Com a mostra i per a esmorzar es varen servir Cigronets acompanyats de pa amb tomaquet, botifarra i cansalada viada. Tot regat amb vi blanc, negre i cava.

El Cigronet de l'Alta Anoia és un llegum sense pell, molt suau, que combina perfectament amb tota mena d'ingredients però que té l'inconvenient que necessita més cura per a coure. Des d'ara "i fins a final d'existències" un seguit de restaurants de la comarca oferiran el Cigronet a la seva carta.