



**El Morter**.cat  
restaurant

**Els participants del taller de manualitats de l'associació s'han encarregat avui de decorar el local amb motius nadalencs**

## **El Restaurant El Morter ofereix un àpat de germanor a l'Associació de Disminuïts Físics d'Osona amb motiu de les festes nadalencs**

*Els convidats a l'àpat, una vintena en total, han treballat durant el matí per tal de deixar el local ben engalanat de cara a les festes nadalencs.*

*Per fer-ho, han utilitzat en part materials reciclats i diferents elements amb motius nadalencs, com centres de taula, flors de Nadal, estrelles, etc.*

*Al final, el restaurant ha preparat un àpat per als participants que ha consistit en un menú amb diferents plats a escollir que ha satisfet plenament els comensals.*

Manlleu, 5 de desembre de 2012.- [El Restaurant el Morter](#), de Manlleu, ha tingut avui una visita molt especial: la d'una vintena de persones de [l'Associació de Disminuïts Físics d'Osona \(ADFO\)](#) que han treballat durant el matí per tal de deixar el local ben engalanat de cara a les festes nadalencs que ja tenim a tocar. “Tant nosaltres com l'associació, teníem ganes de reprendre aquesta col·laboració que vam iniciar fa dos anys. Ells estan molt contents de decorar el restaurant i nosaltres de rebre'ls aquí i oferir-los un dinar de germanor”, declara Marga Cabanillas, responsable d'El Morter que, com a colofó de l'experiència, ha preparat el dinar de Nadal a tots els que hi han participat.

El treball l'han realitzat persones que participen en el taller de manualitats d'ADFO, amb diferents graus de discapacitat física, i que s'han encarregat d'anar preparant i distribuint les decoracions als diferents espais del restaurant, tant interiors com exteriors, per deixar-lo a punt de cara a les festes de Nadal. Per fer-ho, han utilitzat en part materials reciclats i diferents elements amb motius nadalencs, com centres de taula, flors de Nadal, estrelles, etc. Cabanillas està encantada amb l'experiència i destaca l'aspecte nadalenc aconseguit gràcies a la feina de l'associació. Per la seva banda, des d'ADFO, la tècnica Laia Franzoni valora molt positivament l'activitat perquè “és molt motivadora i genera un gran entusiasme i il·lusió entre les persones que hi participen”.

Al final, el restaurant ha preparat un àpat per a tots els participants a la iniciativa que ha consistit en un menú amb sis plats a escollir de primer (Trinxat de patata i col amb cansalada a la brasa, Amanida de lleties amb tonyina i oli d'avellanes, Sopa torrada



**El Morter**.cat  
restaurant

amb pilotilles, etc.), segon plat (Galta de porc rostida al forn amb puré de cigrons, Lluç a la marinera amb musclos i pèsols, Fideuada amb gambetes i alloli negat, etc.) i postres (Gelat de iogurt i gerds, Sorbet de mandarina, Magranes amb suc de taronja, Pastís de formatge amb mel i compota de tomàquet, etc.). El dinar ha satisfet plenament els comensals.

### **Mitja dotzena d'accions solidàries**

La col·laboració amb ADFO és una de la mitja dotzena d'accions solidàries i desinteressades en les quals prendrà part el Restaurant el Morter aquest Nadal i que el portaran a col·laborar amb diverses entitats i organitzacions sense ànim de lucre. El pròxim 12 de desembre Àngel Bujons, el seu xef, impartirà un taller de cuina als membres del col·lectiu Associació Veterans Antics Treballadors; el 15 i 16 de desembre El Morter col·laborarà amb La Marató cedint les seves instal·lacions perquè s'hi portin a terme dos concerts i una quina en col·laboració amb les AMPAs de Manlleu i el Quiosc de l'Assumpta. El dia de Nadal també deixarà el seu local perquè el club de futbol AEC Manlleu pugui realitzar una quina per recaptar diners per a l'entitat. Tant Cabanillas com Bujons estan convençuts que aquesta és la seva manera “de tornar a la societat el que aquesta ens dóna”.

### **10 anys com a espai de celebracions amb cuina de mercat**

El Morter Restaurant, fundat a Manlleu ara fa 10 anys -inicialment es trobava al carrer Sant Pere-, compta amb unes de les millors instal·lacions de la comarca per a celebracions i àpats de grup com banquets, reunions, comunions, festes, sopars d'empresa, convencions, etc, per bé que també s'adreça a un públic familiar, treballadors i parelles. Són 2.000 m2 repartits en un ampli jardí amb dues zones sota cobert; la Sala Ter, amb una capacitat per a 110 persones; dues sales amb capacitat per a 220 persones i l'espai Vicoca, per a 100 persones. L'excepcionalitat del lloc, la seva clara aposta per una cuina de mercat, amb producte de proximitat i temporada, i la seva indubtable vocació de servei l'han convertit en lloc de pelegrinatge habitual dels que busquen una oferta gastronòmica de qualitat a preus assequibles. “Es tracta d'aprofitar el millor moment de cada producte i conformar una oferta gastronòmica equilibrada tant pel que fa a qualitat com a preu”, diu Bujons. La seva recerca constant de millora els ha portat a introduir el producte ecològic a la seva cuina per iniciar un camí “que hem d'anar fent” i a utilitzar també els productes del seu propi hort. “Menar l'hort és un sacrifici que fem amb gust perquè ens permet donar al nostre client un producte de qualitat”, diu Bujons. Acaba dient: “Som una empresa que escoltem al nostre client i que treballem amb matèries de primera qualitat”.

### **Per a més informació**

Monmar Comunicació, gabinet de premsa del restaurant El Morter  
E. Aymerich Jou · [info@monmar.net](mailto:info@monmar.net) · Tel. 93 886 22 48 · 685 506 531