



**El Morter**.cat  
restaurant

**Convocatòria de mitjans /  
Jornada sobre la cuina del calçot amb els cuiners Nandu Jubany i  
Àngel Bujons amb motiu del 10è aniversari del Restaurant El  
Morter**

**Dia:** dimecres, 6/02/2012

**Hora:** 19 h

**Lloc:** [Restaurant El Morter](#) – Sala Vicoca (Carrer Josep Serra Sió, 24, Manlleu)

**Amb la participació de:**

- . Àngel Bujons, cuiner del Restaurant El Morter, de Manlleu.
- . Nandu Jubany, cuiner del restaurant [Can Jubany](#), de Calldetenes.
- . La presentació anirà a càrrec de Marga Cabanillas, directora del Restaurant El Morter.

**Motiu:** Amb motiu del seu **desè aniversari**, el Restaurant El Morter, de Manlleu, ha organitzat **una jornada sobre la cuina del calçot oberta al públic** per tal de mostrar-ne els secrets i la millor manera de cuinar-los i de fer una bona salsa de la mà de dos mestres de la cuina com **Àngel Bujons, cuiner del Restaurant El Morter, i Nandu Jubany, de Can Jubany**.

Bujons i Jubany descobriran als assistents tots **els secrets d'aquesta ceba tendra**: quins són els millors calçots, quina mida han de tenir, què cal fer perquè quedin tendres i sigui fàcil pelar-los, i **elaboraran la salsa en directe en un morter de grans dimensions**.

Al final de l'acte **se servirà un aperitiu amb la salsa cuinada a tots els assistents** per celebrar els 10 anys de vida del Restaurant El Morter.

La jornada també servirà per donar a conèixer **la nova Zona Kids** de jocs infantils que el restaurant ha habilitat.

Més informació [al web del Restaurant El Morter](#).

**Preguem que confirmeu l'assistència a la jornada a:**

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