



El Morter.cat
restaurant

El Morter celebra el seu desè aniversari amb una jornada sobre la cuina del calçot amb Nandu Jubany i Àngel Bujons

Els cuiners han explicat els passos per fer la salsa, a base de tomàquets escalivats, all, pa torrat, nyora, ametlla i avellana torrades i oli d'oliva, que han elaborat en directe.

La salsa s'ha fet amb un gran morter, propietat de Can Jubany, que té una capacitat d'uns 15 litres i que segurament és un dels més grans que hi ha a Catalunya.

A la jornada s'ha donat a conèixer als assistents la nova Zona Kids i s'ha servit un pica-pica per commemorar els deu anys de vida del restaurant.

Manlleu, 6 de març de 2013.- El Restaurant El Morter ha volgut començar les activitats del seu desè aniversari comptant amb la col·laboració d'un cuiner de primera línia com Nandu Jubany, i organitzant una jornada oberta al públic sobre la cuina del calçot, ara que n'és temporada. “Ja feia temps que els nostres clients ens demanaven la recepta de la salsa dels calçots i per això hem cregut que ara era el moment de fer la jornada, coincidint amb l'aniversari”, explica Marga Cabanillas, la seva directora. Clients i amics del restaurant, i aficionats a l'art dels fogons, no s'han volgut perdre l'ocasió de conèixer els secrets de la cuina d'aquesta ceba tendra que el xef de Can Jubany ha comentat en una demostració en directe acompanyat d'un altre mestre de la cuina com Àngel Bujons, xef d'El Morter. A la jornada s'ha mostrat als assistents la nova Zona Kids i s'ha servit un pica-pica per commemorar els deu anys de vida del restaurant.

A l'acte, presentat per Cabanillas, s'han comentat els elements principals per determinar la qualitat del calçot, com “una mida d'uns 20 cm de llarg i 2 de diàmetre”, segons Bujons, que ha explicat que El Morter compra bona part dels seus calçots a productors locals i que també n'autocultiva tot i que aquests “arriben més tard per les característiques climàtiques de la comarca”. Per la seva banda, Jubany ha explicat de manera detallada els passos per fer la salsa, a base de tomàquets escalivats, all, pa torrat, nyora, ametlla i avellana torrades i oli d'oliva, que ha elaborat en directe junt amb Bujons davant de tot el públic. A més, l'elaboració s'ha realitzat amb un gran morter, propietat de Can Jubany, que té una capacitat d'uns 15 litres i que segurament és un dels més grans que hi ha a Catalunya. “És un plaer participar en aquesta demostració amb els amics Àngel i Marga i col·laborar en una jornada sobre la cuina del calçot que cada vegada més gent vol conèixer”, ha valorat Jubany.

La jornada, que s'ha dut a terme a la Sala Vicoca, s'ha acabat amb una visita a la nova Zona Kids del restaurant, una àrea de jocs infantils que s'acaba d'inaugurar i que compta amb un servei de ludoteca amb monitors, tallers, jocs tradicionals de cucanya i globoflèxia, i on s'organitzen festes d'aniversari i comunions. Al final els assistents han pogut disfrutar d'un pica-pica, a base de coca torrada i altres especialitats del restaurant, on s'ha pogut tastar la salsa cuinada a la demostració i que El Morter ha ofert per compartir el seu aniversari amb el públic assistent.

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



El Morter.cat
restaurant

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, per a 110 persones; dues sales amb capacitat per a 220 persones i l'espai Vicoca, per a 100 persones. L'excepcionalitat de l'emplaçament, 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”.

Més informació a:

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