

21 Sortejos. La Lotto 6/49 deixa més de cinc milions d'euros a Esterrí d'Àneu

26 Espectacles. La 'Novena simfonia' de Beethoven omple l'Auditori Enric Granados



GASTRONOMIA PROMOCIÓ

La truita de riu regna a Alfarràs

Veïns i visitants van degustar ahir 10.000 tapes i canapès elaborats amb aquest peix || El xef Joel Castanyé de La Boscana va pronunciar el pregó de la mostra i va defensar el producte local

REDACCIÓ

ALFARRÀS | Veïns i visitants de la sisena Mostra Gastronòmica de la Truita de Riu d'Alfarràs van degustar ahir més de 10.000 tapes i canapès elaborats amb aquest peix de la piscifactoria Santa Ana, que es nodreix de la Noguera Ribagorçana al terme municipal d'Alfarràs. Més de 2.000 persones, segons els organitzadors, van gaudir de la diada de Sant Jordi amb roses, llibres i truita en l'última jornada d'una mostra que ha durat tot el cap de setmana. Joel Castanyé, xef del restaurant La Boscana de Bellvis, va pronunciar ahir al migdia a la sala d'actes de l'ajuntament el pregó, en el qual va fer referència al producte local i va remarcar la importància de "comprar a casa". Castanyé va parlar del potencial gastronòmic de la truita del riu Noguera Ribagorçana. Per la seua part, l'alcalde d'Alfarràs, Kleber Esteve, va destacar l'aposta municipal per fer del riu, la truita i el préssec de Pinyana els eixos de promoció d'aquesta localitat del Segrià.

Els actes del dia van començar a primera hora amb el quart Open de Pesca de Primavera i una ruta cultural i turística per



L'Associació de Mestresses de Casa d'Alfarràs va organitzar una demostració de cuina de canapès amb truita.

DISTINTIUS DE QUALITAT

El riu Noguera Ribagorçana, la truita i el préssec de Pinyana, eixos de promoció de la localitat d'Alfarràs

la localitat i la piscifactoria Santa Anna sota el títol *Coneix el món de la truita irisada*. Entre les degustacions d'ahir a la plaça de Sant Pere, a més dels vins de Lagravera i Castell de Monesma, van destacar les que van oferir l'Associació de Piscicultors d'Espanya amb l'Associació de Mestresses de Casa i el Grup Esplai el Segrià, els quatre establiments gastronòmics de la localitat i quatre *food trucks* que es van desplaçar fins a Alfarràs.

Entre les propostes, veïns i visitants van degustar esponjós de truita de riu a la navarresa, pasta de full amb sofregit de truita gratinada amb formatge, patates braves amb truita, tapa d'enciam, fruita i truita o tapa de plàtan, kiwi i truita, entre d'altres. També empanades de truita o minipizzes



El xef Joel Castanyé (esquerra) va pronunciar el pregó ahir al migdia, i Paco Cabrera (dreta) va guanyar l'Open de Pesca de Primavera.



de truita amb roquefort, amb salsa de mostassa, mel i ceba caramelitzada.

Open de Pesca de Primavera

D'altra banda, Paco Cabrera, veí d'Almenar, es va proclamar guanyador del quart Open de Pesca de Primavera que va organitzar la Societat de Pesca-

dors Esportius Ribagorçana en el marc de la mostra gastronòmica. Marc Adsuar López, de Balaguer, i Fernando Guirado Fernández, de Lleida, van ser el segon i tercer classificats, respectivament. El premi d'aquesta prova, que es va iniciar dissabte, és un viatge de quatre nits i tres dies de pesca a la localitat

eslovaca de Liptovsky, referent mundial en la pesca de la truita, segons van informar Paco Cabrera, president i pare del guanyador, i Paco Pagano, secretari de la societat esportiva.

La participació de la Societat de Pescadors Esportius Ribagorçana en el programa d'actes de la sisena Mostra Gas-

trònica de la Truita de Riu va començar divendres amb un taller de pesca a l'escola Pinyana, amb els alumnes de cicle superior de Primària. Després del taller, la mateixa societat va alliberar truites per repoblar el riu. A la tarda, van continuar amb el taller, aquest cop al pont medieval.