

Manresa degustarà la cuina del camí ignasià que passa per Catalunya

El cap de setmana vinent se celebraran la 3a edició de les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià

Jordi Morros Manresa 15.11.2019 | 13:46



D'esquerra a dreta May, Calmet i Sánchez, a la presentació de les jornades aquest divendres J.M.G.

Una crema de carbassa amb esfèrics de crema de iogurt. Una coca de recapta amb verdures escalivades. El brou del pelegrí i una ceba farcida de cigronets de l'Alta Anoia. Per postres, la Montserratina, una reproducció dolça de les muntanyes de Montserrat amb gelatina de romaní i ametlles garrapinyades sobre una base de pa de pessic d'ametlla amb nata i xocolata. És una **mostra de la cuina al llarg del camí ignasià** al

seu pas per Catalunya que es podrà degustar dissabte vinent, 23 de novembre, a les **Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià** que se celebraran a Manresa el cap de setmana vinent.

La gastronomia ignasiana és un dels molts motius que impulsa el projecte **Manresa 2022** amb la voluntat de donar a conèixer el camí i la seva gastronomia, i també dinamitzar el sector de la restauració i el turístic. És el tercer cop que se celebren les jornades. A la passada edició, el 2018, es van fer a la població basca **d'Azpeitia**, on va néixer Ignasi de Loiola i a on comença el camí ignasià.

Les jornades es van presentar ahir a la sala Viladomat del Museu Comarcal de Manresa. És aquí on s'inauguraran el divendres 22 de novembre a les 7 de la tarda amb una proposta singular. Connectar **Ignasi de Loiola** amb el referent culinari per excel·lència de Manresa, **Ignasi Domènech**, per fer un recorregut històric i gastronòmic al llarg de cinc segles a Manresa. d'Ignasi a Ignasi. De Loiola a Domènech. Hi intervindran l'exconseller i consultor **Josep Huguet**, i el gastrònom i director de la Fundació Alícia, **Toni Massanés**.

La resta d'actes de la Jornada Gastronòmica del **Camí Ignasià** es concentraran el dissabte 23 de novembre. A les 12 del migdia a la sala petita del Kursaal es farà un **recorregut pel paisatge, el patrimoni i la gastronomia**, amb una demostració de cuina i tast final. Hi participaran el consultor en patrimoni i turisme Jordi Rodó; el **cuiner del restaurant La Boscana de Bellvís, Joel Castanyé, d'una estrella Michelin**; els cuiners del Somiatruites d'Igualada David Andrés i Zhou Mengxin; i Jordi Llobet, de l'estrella Michelin l'Ò de Sant Benet de Bages. L'entrada costarà 10 euros si es compra de forma anticipada i 12 el mateix dia.

A les 5 de la tarda s'ha programat una **proposta familiar** a la plaça Fius i Palà de Manresa que combina contes, il·lustracions i tast de **xocolata lleugerament especiada** -com es prenia a l'època medieval- i dolç del pelegrí.

Ja a les 7 de la tarda hi haurà un **tast de vins amb caldos de les Denominacions d'Origen** vitivinícoles per on transcórrer el camí ignasià amb la participació de la sommelier Anna Castillo. Per fer-lo més suggerent s'acompanyarà amb música i poesia amb la violoncelista Maria Coll i amb l'actor Ivan Padilla. L'entrada anticipada costarà 8 euros, i el mateix dia 10.

Les entrades anticipades es poden adquirir a les taquilles del Kursaal o bé a www.manresaturisme.cat.

A més a més durant tot el cap de setmana els restaurants de la ciutat convidaran els seus clients a tastar el **dolç del pelegrí**.

La presentació de les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià s'ha fet aquest divendres amb la presència del regidor de Turisme i Projecció de la Ciutat, Joan Calmet; la representant de la Fundació Alícia, Núria May i el president del Gremi d'Hostaleria i Turisme del Bages, Diego Sánchez.