

## Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

🕒 19 març 2025 15:08 📅 Nota de premsa

### Les Gastrosàvies i el xef Joel Castañé posen en valor la cuina tradicional catalana a la Fira de Sant Josep de Mollerussa

#### Agricultura

- Les àvies i el xef cuinaran conjuntament deu plats tradicionals catalans que es donaran a tastar durant la Fira
- Gastrosàvies és un projecte de preservació del patrimoni gastronòmic català basat en la transmissió de coneixement culinari de dones grans d'arreu de Catalunya

Les Gastrosàvies, conjuntament amb la secretària d'Alimentació del Departament d'Agricultura, Rosa Cubel, i el xef del restaurant gastronòmic La Boscana, Joel Castañé, han participat en un particular taller culinari on s'ha posat en valor una desena de les receptes més arrelades a la cuina. Els plats es podran degustar el 21 de març, de 10h a 12.30h, durant la Fira de Sant Josep de Mollerussa en un activitat impulsada en el marc de la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia.

Les Gastrosàvies és un projecte que es porta a terme amb l'assessorament tècnic de la Fundació Alicia i que està format per dones que formen part d'associacions i entitats d'arreu de Catalunya i amb una gran coneixement i experiència entorn a la cuina tradicional catalana. **“Els fogons de Catalunya són un tresor que hem de seguir cuidant de la mà d'aquestes dones que són saviesa pura i del talent inesgotable del sector gastronòmic. Elles són cultura, són saviesa, són salut, són amor per la terra i, tot ben cuinat, ens dona una dimensió internacional com a país que hem de posar en valor i potenciar”**, ha manifestat la secretària d'Alimentació, Rosa Cubel.

La Fira de Sant Josep de Mollerussa és un dels espais en els quals es tindrà l'oportunitat de veure en directe aquestes àvies, que compartiran les seves receptes tradicionals amb totes les persones que hi assisteixin. L'activitat de les Gastrosàvies s'iniciarà en el restaurant gastronòmic La Boscana, reconegut amb una estrella Michelin i situat al Pla d'Urgell.

Joel Castañé Daniel, xef del restaurant, rebrà les àvies i els cedirà l'espai perquè cuinin, amb ell, deu plats típics de la gastronomia catalana: fricandó amb llenegues, faves estofades amb llonganissa de porc a la tupina, rap a la cassola, capipota, cassoleta de bacallà i espinacs, orelletes de figa, cassola de cargols amb espinacs, pollastre amb xocolata, braç de gitano amb crema de Sant Josep i cassola de tros. Un cop cuinats tots els plats, es segellaran i es transportaran a la Fira de Sant Josep, on s'acabaran de manipular i es serviran cinquanta porcions de cadascun.

Finalment, també se'n divulgarà la recepta i s'obrirà un torn de preguntes perquè tothom que hi estigui interessat, sobretot la gent més jove, pugui conèixer els secrets i trucs de cada àpat.

#### **Gastrosàvies, un projecte de “Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia”**

El projecte Gastrosàvies neix en el marc del reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb l'objectiu de preservar la cuina tradicional catalana a les futures generacions mitjançant la transmissió del nostre coneixement culinari. La cuina tradicional es comunica de generació en generació, sovint de manera oral, per mitjà de les persones que la cuinen, que durant molt de temps han estat bàsicament les dones. Les seves receptes es caracteritzen per la proximitat, l'ús d'ingredients de qualitat, la paciència en l'elaboració i la saviesa



La secretària d'Alimentació, Rosa Cubel, cuinant amb les Gastrosàvies i el xef Joel Castañé al restaurant La Boscana.

popular que, al llarg dels segles, ha portat a cuinar aprofitant els recursos locals i tenint en compte les influències geogràfiques de cada zona. Aquesta cuina és el nostre patrimoni gastronòmic i va més enllà d'una simple llista de plats i ingredients: representa la nostra història, cultura i identitat.

Mantenir aquestes receptes no només ens permet conservar un llegat culinari inestimable, sinó que també ens connecta amb les nostres arrels i fomenta un sentit de pertinença. Donar visibilitat al coneixement gastronòmic de les persones grans arreu del territori català genera autoestima envers la nostra cuina, difon el paper de les àvies com una part de la nostra cultura, sensibilitza la societat sobre la importància de mantenir viu aquest patrimoni i garanteix que es doni a conèixer l'essència de la gastronomia catalana, en perill de desaparèixer en la globalitzada societat actual.

**“El nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia és un moment idoni per portar a terme un projecte com aquest i reivindicar que si som un dels llocs del món on es menja i es beu millor és, sens dubte, gràcies al llegat de tantes i tantes dones, mares i àvies que ens han precedit”,** ha conclòs la secretària Cubel.

Es pot consultar informació actualitzada sobre aquestes i altres activitats que tenen lloc aquest mes de març a l'apartat d'agenda del web [sombgastronomia.cat](http://sombgastronomia.cat).

## 4 Imatges



Foto de família al restaurant La Boscana on s'ha realitzat el taller de cuina.

3333044



La secretària d'Alimentació, Rosa Cubel, saludant a les Gastrosàvies a l'arribada al restaurant.

3174033



La secretària d'Alimentació, Rosa Cubel, cuinant amb les Gastrosàvies i el xef Joel Castañé al restaurant La Boscana.

2803240



La secretària d'Alimentació, Rosa Cubel, cuinant amb les Gastrosàvies i el xef Joel Castañé al restaurant La Boscana.

2731175



## Notes de premsa relacionades

