

## PLE ORDINARI 29 DE SETEMBRE

El dia 29 es va celebrar el Ple ordinari de l'Ajuntament, coincidint amb la vaga general que ja havien convocat els sindicats i a la que alguns partits polítics donaven suport, al qual es van tractar diferents assumptes: L'aprovació de diferents modificacions del pla urbanístic per permetre la construcció de la nova residència geriàtrica i de la biblioteca. Es va aprovar amb el vot en contra del PSC, que alegava que aquest es un fet de cara a la galeria i acte electoral que no té base jurídica, de la moció per declarar Sant Vicenç de Castellet exclòs moralment de la constitució espanyola.

Durant els pregs i preguntes es va fer un repàs a les preguntes que havien quedat sense contestar en anteriors plens municipals; com la situació del pla industrial del riu que es va aclarir que s'estava a expenses de Medi ambient i posteriorment havia de passar per urbanisme, també s'han començat els tràmits necessaris i imprescindibles per regularitzar la situació de la urbanització de Can Xesc, començaran les obres del col·lector la Balconada, es reorganitzarà el carrer Salvador Vives de la farinera, es va preguntar com estava el pla de mobilitat i es va contestar que faltava un tràmit per un semàfor. Davant la falta de jocs per ju-

gar a la pilota, l'ajuntament habilita el camp de futbol uns dies a la setmana perquè el jovent pugui anar a jugar. Es va preguntar que es faria per justificar les subvencions extres per programes de igualtat, dones, inclusió social, del tema Vallhonestà tot segueix igual, es va preguntar que passa amb la policia local que a l'últim any han marxat 6 policies; la resposta va ser que busquen la seva millora salarial en un lloc similar en altres poblacions i/o un lloc de treball més proper al seu lloc de residència.

Xabier Iglesias

## entitats

### TAST DE FORMATGES DE CEPS I MANDUCA AL RESTAURANT CAN BOSC

L'Associació cultural i gastronòmica de Sant Vicenç de Castellet, Ceps i Manduca, ha començat amb molt d'èxit els actes de la temporada de tardor, preparant per a tots els socis i simpatitzants un Curs iniciació al tast de formatges. Més d'una cinquantena de persones repartides en dos torns van ser els privilegiats que van poder gaudir de les explicacions de Christian Carné, del Petit celler i llavors tastar aquests suculents formatges :

1er, Casa Mateu Tou : Al poble de Surp s'elaboren a Casa Mateu formatges d'ovella. La llet, d'alta qualitat, prové d'un ramat del poble de Corruñcuí. El Casa Mateu Tou, és un innovador formatge de pasta tova elaborat amb cura i delicadesa per una gran formatgera. De recent creació, sorprèn la seva suavitat i post-gust agradable. Ideal per acabar un bon àpat. Tipus de llet: Ovella, llet pasteuritzada. Tipus de pasta: Pasta tova. Quallada: Làctica. Maduració: De 15 a 20 dies. Crosta: Pell



Tast de formatges al Restaurant Can Bosc

florida. Nom de l'elaborador: Casa Mateu. Població on s'ha elaborat: Surp (Pallars Sobirà) .

2on. Gorgonzola : Actualment, aquest formatge amb (DOP) s'elabora en grans fàbriques situades al nord-est d'Itàlia. Es produeix en tambors entre 6 i 13 kg. Té una crosta gruixuda i rugosa de color

gris vermellós amb algunes taques polsoses. La pasta és de color blanc o groc clar, amb abundants vetes de color blau verdós. La seva textura és bastant cremosa, més humida que la del Stilton i més mantegosa que la del Roquefort. De sabor assaonat i especiat, amb un toc a fusta florida i bolets. Tipus de llet: Vaca. Tipus de pasta: Pasta semi dura amb vetes. Maduració: Entre 3 i 6 mesos. Crosta: Gruixuda. País origen: Itàlia. Regió: Lombardia. Conservació: més de 5 graus C. Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C.

3er. Pago de los Vives Reserva :Elaborat amb llet crua 100% d' Ovella. És un formatge amb una consistència molt ferma, amb escorça natural, fina, dura i llisa de color mel. Al tall presenta una pasta ferma, característica d'un formatge "vell" , sense tenir l'aspror d'aquest. És un formatge fundent en boca fins i tot després de 12 mesos de maduració. El sabor està lligat al temps

de maduració i a la procedència de la llet obtenint amb això un formatge fort, net i aromàtic. Tipus de llet: Ovella . Tipus de pasta: Pasta dura. Maduració: més de 12 mesos. Crosta:natural. Conservació: en fred entre 4 i 8 graus C. Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C. Caducitat: 2 anys

4art.Banon : Banon és un petit formatge francès que prové d'antigues receptes de fabricació de les granges dels Alps de l'alta Provença francesa. El seu nom li ve del petit poble Banon situat a l'altiplà de Albió, entre els pobles de Lure i Ventoux. El Banon és un formatge de gust molt característic , afruitat, a fusta, a vi i a castanyer. Llet crua de cabra provençal, Rove o alpina de granja "fermier" provinent d'un mateix ramat. Les cabres han de pasturar almenys durant 210 dies als turons de la regió. Tipus de llet: Cabra .Tipus de pasta: Pasta tova. Maduració: Entre 2 setmanes i 2 mesos .Crosta: Natural .País origen: França. Regió: Provença . Conservació: més de 5 graus C . Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C.

5é.Comté :Aquest antic formatge francès, conegut també com Gruyère de Comté, s'elabora a la regió situada entre els Vosges i l'Alta Savoia, en petites formatgeries que utilitzen llet crua. Unes empreses especials (affiners) controlen els formatges durant la seva maduració, durant un any o més. Es produeix en grans cilindres de 40 kg i té una escorça de color beix que adquireix un major gruix i duresa amb la maduració. La pasta, de color palla fosca, pot presentar alguns forats de mida mitjana i sol trencar-se al tallar-la. Tipus de llet: Vaca .Tipus de pasta: Pasta dura. Maduració: entre 5 i 12 mesos. Crosta: Pell rentada de color beix. País origen: França. Regió: Nord-est

6é. Cantell :El Cantell és un formatge d'autor, de textura compacta i trencadissa. Aroma net i agradable. Amb gust profund, a fruits secs, amb notes vegetals i sense cap toc amarg, deixant perfums sobris i persistents en el paladar. Típic dels formatges de cabra ben madurs. Tipus de llet: Cabra .Tipus de pasta: Pasta semi dura. Maduració: mínim 12 mesos. Crosta: Natural .País origen:

Catalunya. Comarca: Maresme. Conservació: en fred entre 5 i 7 graus C. Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C.

I tots aquests formatges és varen maridar amb dos vins , un blanc i un negre, i els assistents varen poder triar el vi més adient per a cada formatge. El vi blanc va ser : L' Emendis blanc barrica 2006 del Penedès, fet amb la varietat Xarel.lo i Chardonnay . I el negre un Viña Alcorta reserva del 2004 de la rioja fet amb la varietat , Tempranillo.

Les fotografies d' aquest magnífic tast, les podeu veure a la pàgina web : [www.cepsimanduca.cat](http://www.cepsimanduca.cat) . Informar també que el proper acte de l' associació Ceps i Manduca serà un curs / Tast de Cervesses , serà durant el mes d'Octubre. Si voleu informació consulteu l'enllaç: <http://www.cepsimanduca.cat/Curs%20de%20cervesa.pdf>



1er. torn tast de formatges



2on. torn tast de formatges

[www.elbreny.com](http://www.elbreny.com)  
envia els teus correus a  
[revista.elbreny@gmail.com](mailto:revista.elbreny@gmail.com)