

Conversa dolça a l'Auditori

El xocolater Enric Rovira endinsa Sant Vicenç en el món de la xocolata i del cacau

Redacció

Parlar d'Enric Rovira és parlar de xocolata. Aquest mestre xocolater, actualment un dels referents en rebosteria xocolatera a escala mundial, va visitar Sant Vicenç el passat 23 de febrer com a convidat del cicle sobre gastronomia que organitza la Biblioteca santvicentina sota el títol "Dgusta un llibre, llegeix un plat". Enric Rovira (Barcelona, 1971) va endolcir l'Auditori amb una interessant ponència sobre el món de la xocolata i del cacau.

Josep Belmonte, de l'Associació Cultural i Gastronòmica Ceps i Manduca, va ser l'encarregat de presentar el mestre xocolater que, des de fa catorze anys, té el seu obrador i centre de producció al poble veí de Castellbell i el Vilar. Fill de pastissers barcelonins, Rovira va estudiar enginyeria informàtica, però ràpidament va trobar la seva gran passió a l'obrador: les figuretes de xocolata de les mones de Pasqua. I, a poc a poc i a còpia d'hores, es va anar especialitzant en la matèria fins a arribar a la primera divisió del món xocolater.

Alguns dels productes d'Enric Rovira, com la Rajola de Barcelona –amb les quals el disseny de les tradicionals rajoles dels carrers de Barcelona es conver-

teix en xocolata-, han viatjat pel paladar de turistes de tot el món. Les Bomboles, el Planetarium, el Making of Chocolate, l'Imagine, la rosa virtual i els torrons àcid, amarg, dolç i salat són alguns altres dels seus productes més reconeguts.

Rovira va pronunciar a l'auditori una classe magistral sobre el cacau i la xocolata.



Nati Luna



El xocolater Enric Rovira a l'Auditori.

Des del seu origen als seus principals components, el procés d'elaboració de les diferents xocolates i quines són les més saludables. També es van oferir dades sobre el consum general de xocolata. D'entre una mostra de 23 països, Alemanya, amb un 11,4%, és el país que més xocolata consumeix i Japó, amb un 2,2%, el que menys. Espanya se situa el 5è per la cua, amb un 3,3%. Així que encara tenim marge per a assaborir aquest petit plaer en qualsevol de les seves modalitats... Amb llet, desfeta, per untar, a la pedra, negra... A qui no li agrada d'alguna manera la xocolata?

COL-LABORA:



Ajuntament de
Sant Vicenç de Castellet

AMB EL SUPORT DE:



Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

EL BRENÝ accepta i agraeix totes les col·laboracions que es facin, sense garantir-ne en cap cas la seva publicació. Encara que no és necessari que els autors signin els seus articles, és imprescindible que els originals tinguin nom i DNI, sense els quals no es publicarà cap col·laboració. Els acudits no expressen l'opinió de cap persona o entitat, simplement són acudits.

qui som

D.L.B-49.196-1974

Edició

Associació Cultural El Breny

Equip Directiu

Joan Juanola president
Estel Huguet, vicepresidenta
Valentí Carrera secretari
Sandra Mohedano tesorera
Norma Andres, Rosa
Auguets, Jordi Largo, Jordi Trillo
vocals

Redacció

Estel Huguet cap de redacció
Txell Amorós, Norma Andrés, Joan
Figuls, Nina Jareño, Joan Juanola, Nati
Luna, M.Pilar Palà, Joana Trullàs

Col·laboradors

Josep Bach
Ferran Besora
Anna Cinca
Ramona Giralt
Alfons Plans

Jordi Suades
Sendo Vall
Jaume Pujol

Anna Cinca, xarxes socials
i web
M. Pilar Palà, correcció
Jordi Largo, Alfons Martínez
fotografia
Salvador Cots vídeo
Alba Malo, Núria Obradors
disseny

Marc Pich maquetació
Montserrat Berduque,
Montserrat Casajuana, Jordi
Largo, Alfons Plans, Rosa
Ruisánchez, Jordi Trillo, arxiu,
documentació i memòria
històrica

Medicaments

La farmàcia Torras participa amb èxit en la campanya solidària de medicaments del Banc Farmacèutic

La farmàcia santvicentina Torras es va adherir el passat 4 de març a la campanya de medicaments solidaris que organitza anualment el Banc Farmacèutic i que pretén cobrir les necessitats reals i concretes de persones sense recursos. Aquest any la farmàcia santvicentina va col·laborar amb Acció Solidària i Logística - EREC, que va ser l'entitat assistencial que se li va assignar. Acció Solidària i Logística és una associació civil sense ànim de lucre, fundada l'any 1999, que es fonamenta en el seu voluntariat i proporciona suport tècnic, formatiu i logístic a organitzacions i comunitats de països en vies de desenvolupament, oferint també suport en els camps de refugiats, entre d'altres.

Durant la campanya, la farmàcia disposa d'un llistat dels medicaments que més necessita l'entitat assistencial i els ven donant el seu marge de benefici com a donatiu a l'entitat. Aquest any, la farmàcia Torras Galí no només va aconseguir vendre tot allò que Acció Solidària i

Logística - EREC havia demanat, sinó que a més va poder ampliar la llista de medicaments. Amb aquest resultat, els responsables de la farmàcia santvicentina qualifiquen la jornada solidària "d'èxit total" i agraeixen "la participació de la gent del poble en la campanya, tot i els mals temps que corren, i sobretot a les voluntàries, que sense elles hauria estat impossible assolir l'èxit obtingut".

Farmàcia Torras



La farmàcia santvicentina va col·laborar amb Acció Solidària i Logística-EREC.

Festa d'homenatge al porc

Per 8è any consecutiu, l'Associació Cultural Ceps i Manduca va organitzar la Festa d'Homenatge al Porc, a la Sala Polivalent de Cal Soler. Era el diumenge dia 29 de gener. Com en els darrers anys, un centenar de persones s'aplegaren al voltant de les graelles i taules, primer per esmorzar i després per dinar i fer petar la xerrada amb amics i companys.

L'esmorzar constava de pa torrat, amb all o tomàquet, botifarra negra i cansalada. Tot ben regat amb bon cava "Artium", envasat especialment per a Ceps i Manduca per a la trobada de Plaques de l'any passat.

A mig matí es començaren a coure els cigrons que havien d'acompanyar el dinar i també es van començar a embotir les botifarres i xoriços, tasca en la qual hi van poder participar els més menuts i també algun de ben postat.

A banda de les botifarres i xoriços, al dinar també hi va haver carn magra, peus de porc guisats i galtes al forn, tot acompanyat amb els cigronets d'"El Terròs" ben cuits. Tots els productes consumits eren de proximitat, tal com aconsellen els canons actuals. La Núria Ribalta ens guisà els peus de porc, que van tenir un èxit espatarrant.

Enguany hi va haver dues novetats: el pernil del vermut va ser substituït per un pernil cuit (lacón), que feia 8 quilos i no en va quedar. L'altra novetat va ser la instal·lació de dos inflables que van fer les delícies de petits i grans.

La celebració va acabar amb les tradicionals partides de botifarra i els conseqüents i acalorats diàlegs entre els jugadors. Fins l'any vinent!

**Associació Cultural i Gastronòmica
Ceps i Manduca**



Foto: Valentí Carrera