

Edgar González, de Can Vinyers, gana el concurso de cocineros

Este joven profesional ya se impuso en 2009

◉ Nueve restaurantes elaboraron platos con el mejillón como protagonista

Luis M. Andrés

Edgar González, del restaurante Can Vinyers, de Matadepera, se proclamó ayer, por segundo año consecutivo, cocinero del año al imponerse en el concurso que se celebró en la plaza del Vapor Ventalló. Este año, el certamen culinario, que organizan los restaurantes El Cel de les Oques, La Cuina d'en Brichs y Bizarre, tuvo como gran protagonista al mejillón. Todos y cada uno de los platos que los nueve restaurantes participantes se elaboraron en base a este crustáceo. Finalmente, el jurado, que presidía la exnadadora Laura Roca y que estaba integrado por cuatro expertos, eligió la propuesta de González: un mosaico de mejillones, que incluía, de forma individual, siete presentaciones con ingredientes diferentes: escabeche, marinera, gelatina, vinagreta, provenzal, rebozado y risotto.

Un plato que, según el jurado, cumplía escrupulosamente el objetivo del concurso, que no era otro que "darle protagonismo al mejillón y potenciar su utilización". En segunda posición quedó Lluís Villaplana, del restaurante Llumí, y en tercera, Alex Lucas, del Rístol de Viladecavalls. Todos recibieron un obsequio de Vinalium. Completaron la participación: Carles Albert (Mélange); Sílvia Hernández (La Terrassa del Museu); Oriol Viciano (Súbí); Laura Clols (El temple de Siam); Xavier Latorre (Bizarre); y Keco Martínez-Anglés (El Cel de les Oques).

"El mejillón es económico y versátil, sólo hemos presentado siete de sus

Sólo 20 minutos

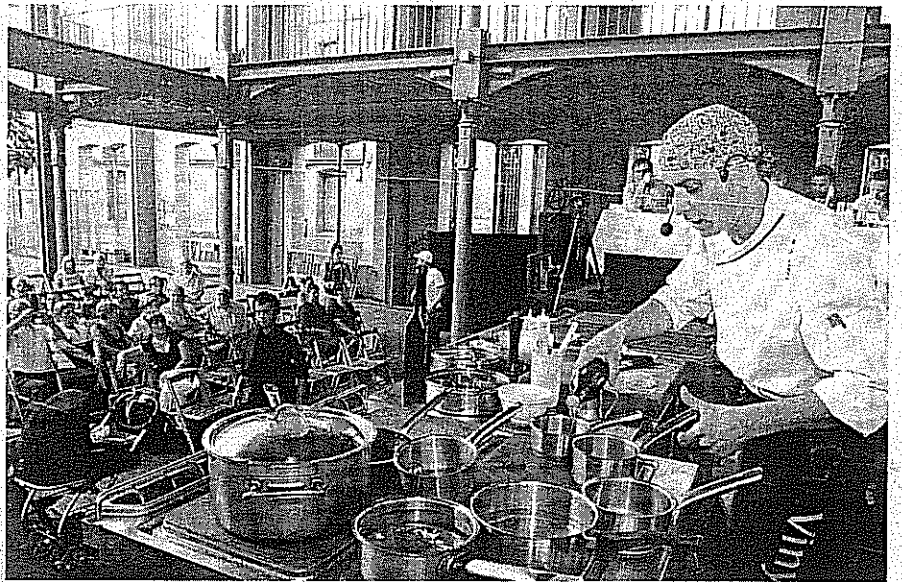
> Veinte minutos, ni uno más ni uno menos. Era el tiempo que los cocineros tenían para elaborar el plato a partir de cero, sin ningún ingrediente antes preparado. La mayoría se apoyaron en ayudantes para conseguir finalizar dentro de ese margen; otros se lo hicieron todos ellos. Trabajaron en una cocina que estaba instalada sobre un escenario. El público, bastante numeroso, pudo seguir con detalle toda la elaboración gracias a un circuito cerrado de televisión y dos pantallas situadas junto al escenario. Además, los participantes, de tanto en tanto (cuando el fragor del trabajo se lo permitía) explicaban ellos mismos qué ingredientes utilizaban o en qué momento de la preparación del plato se encontraban. El jurado elogió "el alto nivel de todos los platos, mucho más alto que el año pasado". También el hecho de que los cocineros (sólo en algún caso se dio algún que otro segundo de más) acabaron dentro de esos veinte minutos estipulados. Este concurso cuenta con la colaboración de la empresa Zanussi-Electrolux, Ganiveteria Rius, Supermercats Tic-tac, el Griemí d'Hostaleria de Terrassa i Comarca, así como de la Associació de Veïns del Centre.

múltiples posibilidades de preparación", explicó el jurado. El segundo clasificado, Lluís Villaplana, de Llumí, presentó una crema fría de hinojo acabada con mejillones, semillas de tomate y huevos de anchoa. "Es un

plato muy frío, de verano, en el que destaca la suave textura de la crema que acompaña al mejillón", comentó. Por último, Alex Lucas, de Rístol, que fue tercero, elaboró un plato de mejillones "modernistas" sobre un gazpa-

cho verde. Modernistas lo eran por el rebozado que envolvía al crustáceo; en base a corteza de cerdo, o de pan de gambas, germinado de remolacha, espárragos y cebolla verde, entre otros ingredientes. "Nuestra idea -comen-

tó Lucas- es que el mejillón fuera protagonista principal de nuestro plato". Todos los participantes recibieron en la cuarta edición del Concurs del Cúiner de l'any, un obsequio de la Ganiveteria Rius



Edgar González, del restaurante Can Vinyers, en plena preparación de su plato de mejillones. NEBRIDI ARÓZTEGUI



Miembros del jurado, que presidió Laura Roca, degustan una de las propuestas culinarias. NEBRIDI ARÓZTEGUI

La Agrupació Astronòmica habilitó dos telescopios para observar el Sol

La cocina solar despertó la curiosidad de los visitantes

Antonio Losada

Un buen número de terrasenses se acercó el domingo al mediodía a la sede de la Agrupació Astronòmica de Terrassa, en la calle de Marín Díez, para observar el sol, una actividad que la entidad viene realizando de forma regular el primer domingo de cada mes y que en esta ocasión se enmarcó dentro del programa de la Festa Major.

Para la ocasión, la Agrupació

Astronòmica habilitó dos telescopios en la terraza de su sede, uno con una óptica de 25 milímetros y otro de 15. No todos los terrasenses que acudieron llegaron a observar el solo ya que a ratos se nubló.

SOLARSCOPE

Junto a los telescopios se instaló también un solarscope, un sistema que permite proyectar la imagen del sol en una cartulina blanca que queda ensombrecida por la misma estructu-

ra del aparato, tras pasar por un sistema óptico. Su mayor ventaja es que permite la observación en grupo.

Observaciones del sol aparte, lo que causó sensación fue una cocina solar, formada por una placa parabólica de aluminio muy ligera. Los responsables de la entidad realizaron una demostración haciendo chocolate. Asimismo, aprovecharon también la actividad para desvelar los secretos de la energía fotovoltaica.



Algunos miembros de la entidad, preparando chocolate en una cocina solar. VÍCTOR MIRAS