

Tast de pa a cegues amb Turrís a Monvínic

Xavier Barriga, mestre flequer de Turrís, ofereix una cata maridant els pans amb els productes gastronòmics suggerits per Sergi de Meià, cap de cuina de Monvínic i de Fastvínic

14 de juliol de 2011.- Turrís i Monvínic col·laboren des de la inauguració de l'espai Fastvínic. Els uneix la seva preocupació per la defensa dels productes de la terra, autèntics i de qualitat. Es per això que Xavier Barriga, mestre flequer de Turrís i Sergi de Meià, cap de cuina de Monvínic i de Fastvínic han volgut compartir els seus coneixements celebrant un taller únic; una cata de pa a cegues.

Fruit de la col·laboració entre Turrís i Fastvínic, per primer cop Barriga ha ofert avui una única cata de pa a cegues que, a més de descobrir el secret de les especialitats del forner, proporciona algunes idees per combinar-les amb altres productes gastronòmics suggerits per Sergi de Meià. El petit grup de convidats han pogut assaborir, entre altres, el pa de blat de moro, de nous, de xocolata amb taronja, d'espelta o la xapata d'olives maridats amb musclo en escabetx, ceba confitada, formatge blau, mantega salada o sardina fumada....



Amb l'ajuda d'un antifaç amb els ulls embenats, els participants d'aquest taller excepcional han après a identificar el diferents pans, les seves característiques, propietats, beneficis per la salut... en una classe per aprendre a apreciar cada varietat.

Sobre TURRIS

En Xavier Barriga, mestre flequer de Turrís, imparteix aquest taller habitualment al seu obrador pels clients de la fleca de manera gratuïta. Es tracta d'una de les activitats que hi realitza periòdicament com les sessions amb nens, conferències, classes per aprendre a fer pa a casa, etc.

Conegut com un dels millors "mestres flequers" d'Espanya, Xavier Barriga és professor en escoles de panaderia i centres de formació, assessor en panificació a diverses empreses del sector, autor de llibres i articles en revistes especialitzades. Turrís té tres botigues a Barcelona i una a Sant Cugat on s'ofereix pa elaborat de forma artesanal diàriament en cadascun dels seus obradors. Les peces es preparen amb els millors ingredients, a partir d'una massa mare de gairebé nou anys d'antiguitat

Actualment a Turrís es preparen 88 referències; 25 diferents cada dia: Des de la barra de 4 punxes fins a les seves clàssiques o les especialitats menys tradicionals: el pa nòrdic, el de pipes, la xapata d'olives, nous i bacon ...

Sobre Monvínic-Fastvínic

Fastvínic és un homenatge a l'entrepà i Monvínic al vi. Dues apostes gastronòmiques a càrrec de Sergi Ferrer-Salat que neixen amb el desitg de convertir-se en centres divulgatius de la cultura, tant del vi com del pa. Dos establiments que mantenen el respecte pel medi ambient, fet que es trasllada tant a l'interiorisme dels locals com l'oferta culinària i vínica.

L'equip de cuina del Fastvínic, liderat pel xef Sergi de Meià, presenta una carta basada en entrepans i complements com amanides, rebosteria i brioxeria artesanal, elaborat tot a partir de productes catalans. Com a Monvínic, el vi ocupa un lloc protagonista a la filosofia Fastvínic, amb 24 referències de 12 DO catalanes accessibles al públic mitjançant un sistema d'autoservei a copes en tres màquines dispensadoras. Enfocat a tot tipus de clients, Fastvínic defensa el producte i la concepció d'un espai sostenible, que l'ha fet mereixedor de la certificació LEED Gold. El disseny de l'interiorisme neix de la voluntat de crear un local acord amb el producte que s'ofereix i el compromís amb la sostenibilitat, marca distintiva de la filosofia Fastvínic.

Per més informació:

SOGUES COMUNICACIÓ

T. 93 368 24 81 / 649 901 494

press@sogues.com

www.sogues.com

TURRIS – www.TURRIS.es
[Facebook Turrís](#) [Pàgina Oficial](#)

Calvet, 7 Barcelona
Telf. 93 414 76 49

Aribau, 158 Barcelona
Telf. 93 217 96 06

Gran de Gràcia 34, Barcelona
Telf. 93 237 82 23

Francesc Moragas, nº 24, Sant Cugat
del Vallès
Telf. 93 675 23 87