

Gastronomia

Reconeixement

El rossejat del delta de l'Ebre, finalista del concurs El Plat Favorit dels Catalans

El plat va arribar al certamen de la mà de Xavi Montañés, del restaurant La Tancada

MARIA NOCHE
AMPOSTA

El rossejat del delta de l'Ebre arribava a la final del concurs El Plat Favorit dels Catalans, de la mà del cuiner Xavi Montañés, del restaurant La Tancada (Amposta).

El dilluns passat, 19 de novembre, es va celebrar la final del concurs al Fòrum Gastronòmic de Girona, on els dos finalistes van preparar els dos plats que competien pel títol final. D'una banda,

German Puiggardí, del bar Diana de Molins de Rei, amb la seva coradella; i d'altra banda Montañés amb el seu rossejat.

El certamen, que aquest any ha arribat a la seva tercera edició, està organitzat per la revista *Cuina*. En ell, han participatenguany dotze plats de dotze restaurants diferents d'arreu del territori català.

La final del concurs arribava el dilluns passat després de quatre setmanes on es van enregistrar

més de 55.000 vots entre tots els participants.

El rossejat del Delta va arribar a finals d'octubre a posicionar-se entre els quatre semifinalistes, juntament amb la coradella de Molins de Rei, l'olla aranesa, coneguda com a sopa barrejada a l'Aran, i el i cim i tomba de Tossa.

El rossejat de La Tancada aconseguia finalment el seu merescut lloc a la final, per un plat tan típic i exquisit al territori ebrenc. Tot i això, finalment va ser la coradella

de Molins de Rei la guanyadora del primer premi.

Tots els plats participants en l'edició formen part del receptari local de diverses poblacions i territoris del país.

A banda dels quatre esmentats, també hi participaven el bacallà a la manresana, el bull de tonyina de Vilanova i la Geltrú, els cargols a la llauna de Lleida, la cassola de tros de la Noguera, els fideus rossos de Cambrils, el niu de Palafrugell, les patates de La

Deu d'Olot i la sarsuela de la Barceloneta.

Plat popular

El rossejat de La Tancada és un plat típic i força senzill de cuinar, però a la vegada exquisit. Elaborat amb arròs (del delta de l'Ebre), brou de peix vermell i oli d'oliva, aquest plat va aconseguir el segon lloc del concurs. Fàcil de preparar però amb un gust exquisit que sens dubte enamora als catalans.



Imatge del plat finalista del concurs, el rossejat de La Tancada. FOTO: RESTAURANT LA TANCADA