



Societat | Redacció | Actualitzat el 02/08/2019 a les 09:00

«El tomàquet Montgrí és tan bo que per gaudir-lo és millor menjar-se'l sol ben amanit»

El president de Cuina Vallès, pra de les IX Jornades Gastronòmiques del Tomàquet Montgrí



Carles Calsina, president de Cuina Vallès | Carles Cascón / Comunicació

Aquesta setmana el col·lectiu gastronòmic Cuina Vallès (<http://www.cuinavalles.cat>) celebra les IX Jornades Gastronòmiques del Tomàquet Montgrí (<https://www.naciodigital.cat/sabadell/noticia/25769/tomaquet/montgri/esdev/protagonista/fogons/cuina/valles>), amb plats basats en aquesta hortalissa com a protagonista de les seves cartes. Cada local ofereix una proposta diferent, i per aquest motiu en Carles Calsina, cuiner del restaurant Garbí de Castellar del Vallès i president de Cuina Vallès, ha explicat en una entrevista a **NacióSabadell** l'esperit de la proposta.

- D'on ve aquest tipus de tomàquet?

- Fa una dècada, la Fundació Miquel Agustí (<http://fundaciomiquelagusti.com>) va recuperar la varietat del tomàquet Montgrí a partir de les varietats de Montserrat i Pera de Girona. I des de llavors es cultiva a la finca de Can Bros del Parc Agrari de Sabadell, que ja fa vuit anys que gestiona el pagès Lluís Franco.



- Quin és l'interès per recuperar aquesta varietat a l'horta vallesana?

- La Fundació treballa amb pagesos per recuperar varietats antigues i també fa molta investigació. I per veure com evoluciona, ho prova en diferents terrenys tenint en compte la terra, el clima, etc. Fa una dècada van començar a plantar el tomàquet Montgrí a la finca de Can Bros del Parc Agrari de Sabadell, amb resultats excel·lents, amb la bona feina del Lluís Franco.

- Quines propietats organolèptiques té aquest tomàquet?

- És tomàquet molt gustós, carnós i dolç, té la pell molt fina, gens àcid i la llavor gairebé no es nota. És una hortalissa molt versàtil a la cuina i a l'estiu, en la temporada òptima, dona molt de joc.



Els xefs de Cuina Vallès anant a recollir els tomàquets. Foto: Cuina Vallès

- Quins plats proposeu a les vostres cuines?

- Al restaurant Can Feu de Sabadell, Josep Maria Villagrasa fa una amanida de tomàquet Montgrí, amb ventresca de tonyina, ceba i bitxo. Al Garbí de Castellar del Vallès elaborem un tàrtar de tomàquet amb sardina marinada. Al Lossum de Sant Quirze del Vallès, Joan Sala, amb els més madurs, prepara un *Bloody Mary* amb burrata. I Keco Martínez-Anglès, xef d'El Cel de les Oques de Terrassa, proposa, per exemple, un tàrtar de tomàquets, *crème fraiche* de mostassa i algues al curri o un cuscús d'alfàbrega, tomàquets de Montgrí i emulsió d'herbes fresques, entre d'altres plats.

- Alguna recepta per fer a casa nostra amb el tomàquet?



- És tan bo que per tastar tot el seu gust el millor és menjar-se'l sol ben amanit. Per fer a casa es pot acompanyar amb síndria, ventresca, tonyina, mongetes del ganxet... Des del Garbí us proposem:

Tomàquet Montgrí, mongetes del ganxet amb verat o sardina marinada.

4 tomàquets.

200 grams Mongetes del Ganxet cuites.

2 verats o 4 sardines.

Oli, sal, vinagre d'arròs.

Escamem i filetegem el peix i traiem les espines.

El posem amb sal 2 hores. Passat aquest temps, rentem i posem el peix amb vinagre 30 minuts.

Pelem el tomàquet i tallem a trossos.

Tallem a tires els peix.

Amanim el tomàquet amb oli d'oliva extra verge i sal, li incorporem les mongetes cuites i posem el peix tallat per sobre.

Bon profit!