

Estàs en: Cunit Digital Societat

Andreu Ruiz, xef de l'Arrosseria de l'Andreu, finalista en el concurs Internacional de Cuina del Congrés Gastronòmic de Alacant

Dimecres, 13 de Octubre de 2010

Fotografies

La recepta d'Andreu Ruiz Robles, xef i propietari de l'Arrosseria de l'Andreu a Cunit, ha estat seleccionada com a finalista per participar en el "VIII Premi Internacional de Cuina amb Oli d'Oлива Verge Extra" Jaén, paradís interior ", que es disputarà el proper dia 7 de novembre a Alacant, al Congrés "El millor de la gastronomia 2010". La recepta escollida és "Arròs, Oli i Chipirón", i està inspirada en la tradició dels pescadors de la zona costanera del Baix Penedès. És costum que els pescadors, quan estan en alta mar, es preparin un arròs de calamarsons amb un bon sofregit de ceba, afegint un bon oli d'oliva, i preparant en un morter el tradicional "all i oli, que barregen amb l'arròs , donant com a resultat un arròs cremós, untuós i

saborós.

Andreu Ruiz va decidir basar-se en aquesta tradició a l'hora de presentar la seva recepta, ja que volia oferir un arròs en la seva màxima expressió, utilitzant només tres productes bàsics: arròs, oli i calamarsons. Com a resultat, la seva recepta ha estat una de les 10 triades com a finalistes en aquest concurs internacional, al qual s'han presentat receptes vingudes d'arreu del món. '

Andreu Ruiz es mostra especialment content perquè la seva recepta hagi estat escollida com una de les deu finalistes. El xef ha declarat que: "A l'hora de pensar la recepta vaig voler retre un homenatge a la tradició dels nostres pescadors, als quals em sento molt unit. Per a mi és un orgull poder representar la cuina de la zona amb una recepta que, malgrat la seva simplicitat, representa la complexitat dels sabors dels tres productes, utilitzant tècniques culinàries innovadores que espero que seran apreciades a l'hora d'emetre el dictamen " .

Andreu Ruiz, cuiner vocacional, va obrir l'Arrosseria de l'Andreu el 2008, després de diversos anys al capdavant del restaurant gastronòmic "La Cuina de l'Andreu", també a Cunit. Andreu és l'ànima que dirigeix la cuina i que es complementa a la perfecció amb l'ànima que dirigeix la Sala, la seva dona Carme García, que també és sommelier. Tots dos van decidir obrir aquest nou restaurant per poder desenvolupar nous horitzons culinàries. La seva creativitat, que ha estat sempre una fidel acompanyant en els seus fogons, es veu clarament reflectida en aquesta recepta que, mitjançant només tres productes, aconsegueix crear un plat simple però de paladar excel·lent. "L'Arrosseria de l'Andreu" ofereix una cuina tradicional en el que a arrossos es refereix, malgrat la qual cosa, Andreu ha presentat a concurs una recepta d'alta cuina, diferent de les que habitualment es serveixen al seu restaurant.

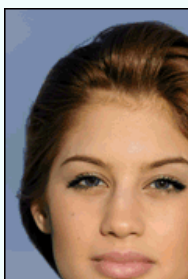
Enviar a un amic Imprimir noticia

A la xarxa

Cuenta MÁS Open
para nuevos clientes



¿Rubio
o





1 Comentaris | Deixa el teu

felicidades y mucha suerte en la final , tú lo vales.lsb

#1

Escriu el teu comentari

El teu comentari

El teu nom

■ No s'admetran comentaris ofensius o injuriosos.

El teu correu electrònic

■ Es reserva el dret de modificar o eliminar comentaris que puguin resultar fora de lloc.

Tens web?

Introdueix el text de la imatge

¿Sabes qué alimentos te pueden hacer rejuvenecer?

INFÓRMATE haz click aquí

Subscripció RSS

Subscriguí's ara i estigui actualitzat constantment de les noves notícies de la web. (Què es RSS?)



ofertas exclusivas
en nuestra web



www.elcorteingles.es

Seccions: [Portada](#) | [Cunit](#) | [Comarques](#) | [Societat](#) | [Opinió](#) | [Economia](#) | [Esports](#) | [Cultura](#) |
[Agenda](#) | [Carnaval Digital](#) | [Especial " Feria de Abril "](#)

Altres serveis: [Contacte](#) | [RSS](#) | [Hemeroteca](#) | [Mediateca](#) | [La seva opinió compta](#)
Corporatiu: [Avis Legal](#)
