

Organitzen les 1es Jornades del fricandó de Riudoms

Els dies 21 i 22 de gener, a càrrec del CERAP i l'Ajuntament



El fricandó, objectes d'unes jornades gastronòmiques a Riudoms | Nació Digital

La secció de gastronomia del Centre d'estudis riudomencs Arnau de Palomar (**CERAP**) i **l'Ajuntament de Riudoms** organitzen les **1es Jornades del fricandó de Riudoms**, que tindran lloc els dies 21 i 22 de gener, en plena festa major de Sant Sebastià.

[h3]Classe magistral amb Joseba Cruz[/h3]

El motiu de l'organització d'aquestes jornades, s'ha apuntat des del CERAP, "és el de donar rellevància a un plat que, l'any 2019, va ser escollit per votació popular com el més representatiu de Riudoms", segons una enquesta que va promoure la secció de gastronomia de l'entitat.

Pel que fa al programa previst, el **divendres 21 de gener** a dos quarts de 8 del vespre s'ha previst una **classe magistral** sobre fricandó a càrrec de **Joseba Cruz**, xef del restaurant Le Clandestin de Navàs (Bages). Cruz va defensar el fricandó en el concurs de la revista *Cuina* com el plat favorit dels catalans l'any 2021. La classe es durà a terme a l'aula de cuina de les Escoles Velles de Riudoms, i també es transmetrà en directe pel canal Youtube del CERAP i pel perfil de Facebook de l'Ajuntament de Riudoms.

[h3]Concurs a la plaça Petita[/h3]

Dissabte 22 de gener, a partir de dos quarts d'1 del migdia, se celebrarà el **1r Concurs de fricandó**, a la plaça Petita de Riudoms. Per participar-hi, cal que les persones interessades s'hi inscrivin, abans del 20 de gener, tot enviant un correu electrònic a cerap@cerap.cat o trucant al telèfon 977 768 060.

Els participants hauran de portar el plat o ña cassoleta de fricandó a les 12 del migdia del dia del concurs, amb una ració de quatre o cinc talls, juntament amb la recepta escrita. Es concediran tres premis (al millor gust, a l'originalitat i a la presentació).