

Taula rodona sobre 'L'essència de la cuina manresana', al Casino

TEMES DEL POU. El passat 6 de novembre es va fer la taula rodona, dins del cicle Temes del Pou, sobre el tema "L'essència de la cuina manresana" a la Sala d'Actes del Centre Cultural el Casino.

Foto: Antoni Fernández

El debat va comptar amb la presència de l'historiador **Francesc Comas** ; **Dolors Gómez** , l'impulsora de l'associació Cuineres del Bages; el periodista **Salvador Redó** , estudiós de la figura del cuiner Ignasi Domènech, i el filòleg **Jordi Rodó Rodà** , vinculat familiarment al restaurant Suís.

Durant l'acte es va presentar la revista **El Pou de la gallina** de novembre, que en el reportatge central revisa la història dels restaurants manresans i els plats més tradicionals. D'altra banda, el personatge entrevistat a fons és **Roser Torra i Miró** , monja benedictina.

Si en altres parts del territori hi ha consolidats -i sobretot ben promocionats- plats típics elaborats amb productes molt determinats, a Manresa, les menses habituals i l'oferta gastronòmica beuen d'un receptari fixat per la figura d'Ignasi Domènech, a partir de l'observació de la cuina quotidiana i de l'emplaçament geogràfic de la ciutat, que, històricament, li proporcionava un ampli i variat abastiment de productes.