

Creación del Taller Gastronómico del Pan Bonblat, se basa en una receta milenaria recuperada por la asociación “Què s’hi pot Fer”, buscando identificar el territorio

El Voltreguï, un nuevo postre solidario

En la comarca barcelonesa de Osona, tierra de reconocidos cocineros, y en Catalunya por extensión, ya se puede degustar El Voltreguï, una pasta que el Taller Gastronómico del Pan Bonblat de Manlleu ha recuperado de una antigua receta de la época de los romanos por encargo de la Asociación Sociocultural del Voltreganès “Qué s’hi pot Fer”.

Así, casi con Denominación de Origen, El Voltreguï es una creación de autor que Francesc Altarriba, propietario de Bonblat, ha elaborado en forma de pasta redonda hecha con almendra además de huevo, harina y azúcar. Este nuevo producto puede adquirirse en pastelerías y panaderías para el consumo directo, pero está especialmente pensado para usarse como base para que gastrónomos, restauradores y cocineros puedan adaptar y servir con su toque de personalización, convertido así en unos selectos postres.



Comarca gastronómica, proyecto solidario

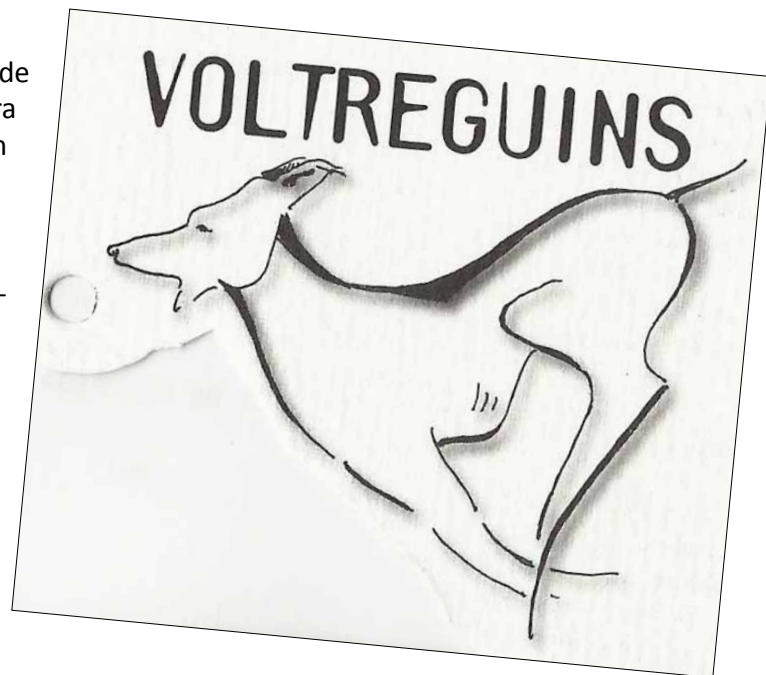
Además de aportar al mercado del dulce un producto diferente y nuevo, El Voltreguï viene acompañado de un valor añadido dado que ve la luz con un marcado carácter solidario: De la venta de cada unidad, un buen pellizco se destinará a la recaudación de fondo para la Asociación Sociocultural del Voltreganès (ASV), una entidad sin ánimo de lucro con sede en la Casa Museu del Voltreganès impulsora de esta recuperación, los intereses de la cual pasan por la conservación del patrimonio histórico de una zona con gran tradición gastronómica. Francesc Altarriba cederá un porcentaje en concepto de Responsabilidad Social Corporativa, como contribución activa y voluntaria al mejoramiento social, económico y ambiental que aplica desde hace años por parte de su grupo de empresas.



La ASV y Francesc Altarriba han firmado un acuerdo de colaboración primero para crear y seguidamente para llevar a cabo una serie de acciones que promocionen El Voltreguì para que los beneficios de su comercialización reviertan en la zona. En esta línea, para después del verano, ya está en marcha la convocatoria de un concurso abierto a todos los agentes gastronómicos, del cual se informará próximamente.

El Voltreguì: El origen

Cuando uno mira los ingredientes de El Voltreguì, en su composición pone "Almendra, mantequilla, huevos, azúcar, harina, impulsor y amor". Bonblat los pone todos, pero especialmente los dos últimos, menos tangibles, provienen de la búsqueda histórica hecha por "Què s'hi pot Fer" a la hora de crear un postre del mundo latino, actual y con sello para el territorio, de forma que el epígrafe que define esta pasta es "El Sabor de Osona".



Responsables de la ASV exponen que el origen del recién nacido Voltreguì se encuentra cuando las legiones romanas dominaban el mundo y su preocupación era la vigilancia de los nuevos territorios conquistados. La llanura de Vic era vigilada desde las zonas altas con la ayuda de los "vertragus", perros galgos procedentes de Persia, animales ligeros y feroces pero muy fieles e inteligentes que eran criados y adiestrados para esta finalidad. La presencia de dichos cánidos dejaron el nombre de Voltreganès (o tierra de vertragus) al espacio donde se levantan las poblaciones de Les Masies, Sant Hipòlit y Santa Cecília de Voltregà, y de los romanos se traspasaron bilateralmente costumbres, comidas y sabores que, como el de estos postres, todavía hay entidades locales que trabajan por reconquistar.

