

Llonganissa al plat

Primera "experiència gastronòmica" de Casa Sendra, un any després de canviar de mans

Girona

M.E.

El Fòrum Gastronòmic de Girona va ser un magnífic escenari per a la primera gran presentació en societat de la nova llonganissa de Casa Sendra, un any després que Embotits Can Duran recuperés aquesta emblemàtica marca llonganissaire de Vic, amb més de 150 anys d'història al darrere.

"El nostre gran repte, en comprar Casa Sendra, era poder combinar la tecnologia amb la tradició; com donar valor a una marca amb tant renom i tanta història", va plantejar David Garcia-Gassull, director general de Can Duran, conscient, precisament, que "la senzillesa" d'aquesta llonganissa "és el que la fa tan complicada d'elaborar".

Aquests dies es complirà un any exacte des que Can Duran va començar a comercialitzar-la –la compra es va materialitzar a l'estiu, després que l'anterior propietari, Pau Arboix, tanqués l'empresa al mes de març–, "i pensem que el consumidor

n'està content; que ha acceptat el relleu", assegurava el mateix Garcia-Gassull a EL 9 NOU. Una arrencada, doncs, que ha despertat "expectatives i il·lusió", i que permet mantenir el rumb fixat: "No anem a buscar quantitat, sinó qualitat".

I què millor que testimoniar-la, aquesta qualitat, que protagonitzant, en el marc



David Garcia-Gassull, dilluns al Fòrum, presentant el taller "Un luxe per als sentits"

del Fòrum, "la primera experiència gastronòmica de Casa Sendra". Perquè aquest és un altre dels grans objectius que s'ha marcat l'empresa: "Aconseguir que la llonganissa arribi al plat", descriu el director general.

Dilluns, Eric

Legas, a través de The Doctor Factory, es va encarregar de proposar vuit receptes diferents amb la llonganissa de Casa Sendra com a base. Des d'una broqueta de llonganissa amb productes de l'hort fins a uns raviolis de llonganissa amb melmelada de pera, passant per uns daus de meló amb tàrtar de llonganissa o un plat de faves saltejades amb cular superior o semicircular de Casa Sendra.