

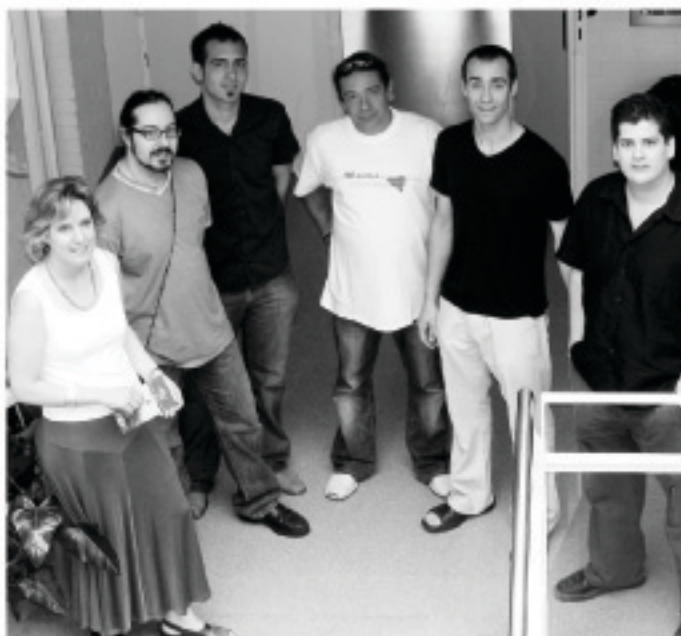
## Receptes per a l'estiu de sis cuiners i pastissers locals

### Rubí Notícies

Arribat l'estiu, és moment de cuinar plats frescos i de qualitat. I per donar idees, la regidoria de Comerç de l'Ajuntament de Rubí ha editat el segon llibre de receptes, en aquest cas per l'estiu, que es va presentar el passat dimarts a l'edifici Rubí Desenvolupament. Un acte on van assistir la regidora de Comerç, Mariona Checa; la directora tècnica d'aquest departament, Arés Tubau; el coordinador del Comissionat per la Societat de la Informació, Quim Rubio; i el gerent de la Xarxa de Mercats de la Diputació de Barcelona, Albert Forcades. A més, també hi van ser presents els cuiners i pastissers que han participat en el llibre de receptes i que són Ferran Sánchez, d'El Bistrot del Gato Negro; Alejandro Abad, del Dadà; Josep Campderrós i Joan Domènech, de la pastisseria Dic Bo; David Barba, de Casa Tubau; i Xili Malla, Cal Gori.

### TASQUES DE PROMOCIÓ

La regidora de Comerç va voler destacar que amb aquestes receptes el que es pretén és promocionar el Mercat Municipal de Rubí a través dels seus productes frescos (el llibre porta



Els cuiners i pastissers que han fet les receptes per a l'estiu. P.D.

per títol "Del Mercat al plat"), opinió que va compartir el gerent de la Xarxa de Mercats, Albert Forcades, qui, a més, va destacar que "és una eina molt útil per aprendre a cuinar i per fer útil el Mercat".

Per la seva banda, la directora de Comerç, Arés Tubau, va parlar de donar a conèixer els restaurants de la ciutat i en segon lloc, de barrejar modernitat i tradició pel que fa al tipus de restaurants que apareixen al llibre. "Parlem de restaurants

que van des d'aquells de tota la vida fins a d'altres de nova creació", va afegir.

### NOVES TECNOLOGIES

Finalment, Quim Rubio va explicar que les receptes es poden trobar a partir de la pàgina web [rubidigital.cat](http://rubidigital.cat), on hi ha el currículum dels cuiners, les receptes a través d'uns vídeos i les dades dels restaurants. En l'anterior llibre (de cuina d'hivern) es van produir 4.750 accesos a les receptes. ■