

## Nota de premsa

Dimecres, 22 de setembre de 2021

### Neix a Quart «Terra i Gastronomia», les jornades que uneixen la cuina i la terrissa

- **L'Ajuntament de Quart ha endegat aquesta iniciativa que tindrà lloc al municipi durant tot el mes d'octubre amb l'objectiu d'impulsar el sector de la restauració a través del principal signe identitari del municipi: la terrissa**
- **L'activitat central d'aquest projecte, que té la voluntat de tenir una periodicitat anual, serà el dissabte 23 d'octubre, el Dia de l'Oller Josep Mestres, un homenatge anual en record a aquest mestre oller recentment traspasat**
- **Les jornades comptaran prèviament amb dues sessions de formació per a restauradors i restauradores, que tindran lloc els propers 27 i 29 de setembre, amb la finalitat de formar-los en la cuina amb terrissa i de donar-los a conèixer el Plat Terrisser d'aquest 2021, el qual oferiran a les seves cartes durant tot aquest mes**

Terrissa i gastronomia s'uneixen a «Terra i Gastronomia», iniciativa endegada per l'Ajuntament de Quart que tindrà lloc del 2 al 30 d'octubre. El seu objectiu és crear un vincle entre el sector terrisser del municipi i el teixit de restauradors i restauradores per a promocionar un dels usos més extensos de la terrissa: la cuina. Durant vint-i-nou dies es duran a terme diverses activitats i jornades al municipi que faran redescobrir a la ciutadania aquest tipus de cuina artesana, saludable, saborosa i sostenible.

Dins de les jornades de «Terra i Gastronomia» s'englobarà principalment:

- Cicle gastronòmic per restaurants i establiments de cuina (durant tot el mes d'octubre)
- Quart, Artesania de la Terra (tots els dissabtes d'octubre)
- Dia de l'oller "Josep Mestres" (el dia 23 d'octubre)

L'alcalde del municipi, Carles Gutiérrez, ha destacat que «seguirem potenciant l'artesania de la mà de l'Associació de Terrissers Artesans de Quart i apropant-la a la ciutadania, sobretot involucrant-hi als infants i als joves del municipi».

Les tres activitats, a part de donar a conèixer la terrissa i la cuina a Quart, també giren entorn al Plat Terrisser. Es tracta d'una recepta sorgida de l'estudi de la gastronomia històrica de la zona, que anirà canviant cada any i que enguany es centrarà en una recepta de pollastre rostit en terrissa. El pollastre és aliment que dècades enrere només es consumia en esdeveniments especials i celebracions com, per exemple, la Festa Major o durant les festes de Nadal. Un plat històricament especial i rellevant que concentra l'essència de «Terra i Gastronomia» i que, per tant, ha esdevingut l'ideal per a donar el tret de sortida a aquest gran esdeveniment anual.

### **En record a l'oller Josep Mestres**

L'acte més rellevant serà el dissabte 23 d'octubre, dia que s'ha dedicat al mestre oller Josep Mestres, persona molt apreciada al municipi i que recentment ha traspasat de forma inesperada. Fins al mes de juny, Josep Mestres va ser el president de l'Associació de Terrissers Artesans de Quart i va dedicar la seva trajectòria vital a impulsar i promocionar aquest ofici tradicional i artesanal.

Anualment es vol dedicar aquest dia per a homenatjar-lo i que la seva figura i tot el que ha significat pel municipi de Quart perduri en la memòria col·lectiva. El municipi comptarà amb el suport de l'Associació de Terrissers Artesans de Quart, la qual col·laborarà activament en algunes de les activitats d'aquesta jornada.

Eloi Bonadona, president de l'Associació de Terrissers de Quart, ha assenyalat que «és importantíssim que la gent del territori recordi a aquest ofici tant important i que durant molts anys ha estat l'essència de la nostra cuina i de les nostres llars. La nostra història i el nostre patrimoni està fet de fang, aigua i foc, i aquest últim, es reflecteix a la nostra cuina tradicional amb el xup-xup de les nostres mares i àvies.». A més, ha volgut agrair a «l'Ajuntament, a totes les associacions i establiments la seva col·laboració. En Josep Mestres era una persona de consens, i estaria content de veure que tot el municipi està involucrat en aquesta festa que representa a tot un ofici i a l'últim oller de poble».

Durant tot el dia es duran a terme diverses activitats que apropin el món de la cuina en terrissa i l'ofici de terrisser a totes les edats. La jornada s'iniciarà a les 10 hores amb una gimcana familiar per atot el municipi que tindrà l'objectiu de donar a conèixer la importància de la terrissa al poble. Seguidament, a les 14 hores, hi haurà un dinar popular a la Plaça de les Terrisseres on les associacions socials prepararan el Plat Terrisser 2021 per tothom qui el vulgui tastar. A les 17 hores al Local Social, la companyia La Minúscula explicarà el «Conte del mestre terrisser» als infants del municipi, els quals també podran participar en un taller de torn amb fang que es realitzarà per l'Associació de Terrissers a les 18 hores al Museu de la Terrissa. La jornada finalitzarà a les 19 hores amb les havaneres de la Vella Lola, durant les quals es realitzarà el tradicional Cremat i es projectarà un vídeo en record de Josep Mestres. La música d'aquest grup d'havaneres es podrà gaudir al patí del Museu de la Terrissa, on també hi haurà el forn gran encès en una cuita de terrissa negra.

Les inscripcions es podran fer al portal web de l'Ajuntament: <https://www.quart.cat/>.

### **Les diferents versions del Plat Terrisser 2021**

Durant tot el mes d'octubre també es farà un cicle de gastronomia i terrissa per a diversos restaurants i establiments de menjar en el qual els comensals podran tastar les diferents versions del Plat Terrisser d'aquest any 2021.

Totes les persones que tastin el Plat Terrisser podran participar en un sorteig, els guanyadors del qual es donaran a conèixer el dissabte 30 d'octubre a la tarda, durant els actes de la Castanyada. Hi haurà una persona guanyadora per establiment i aquest s'endurà, entre d'altres, un àpat gratuït al mateix establiment. A més, podran optar també a una de les dues barbacoes portàtils de terrissa guanyadores del projecte Talent Creatiu i Empresa 2019 de Ceràmiques Marcó, creades per Azahara Puertas i Irene Segarra.

Prèviament, els restauradors i les restauradores que en vulguin formar part, podran participar en una sessió de formació, que es durà a terme el dilluns 27 de setembre i es repetirà el dimecres 29 de setembre, en la que se'ls vol instruir sobre els beneficis d'aquesta cuina, tipologia d'estris, principals vins macerats amb atuells de terrissa donar les eines necessàries perquè aquests puguin formar part de "Terra i gastronomia", un projecte de l'Ajuntament de Quart que vol vehicular la terrissa amb gastronomia tradicional i de proximitat durant la tardor

del 2021. La inscripció a aquestes formacions, que compten amb una subvenció de la Diputació de Girona, encara està oberta a: <https://forms.office.com/r/RFs7rknQHD> .

### **Quart, Artesania de la Terra**

Finalment, amb la coorganització del Consorci Gavarres de la Diputació de Girona, cada dissabte d'aquest mes d'octubre també es durà a terme «Quart, Artesania de la terra». Es tracta d'unes jornades que donaran a conèixer la terrissa negra de Quart a través de la visita a l'obrador de can Bonadona, únic del municipi on es realitza la ceràmica negra, i la visita guiada al Museu de la Terrissa de Quart, el qual obrirà les seves portes per a l'ocasió. A més, al finalitzar es realitzarà un petit tast del Plat Terrisser 2021. Inscripcions a: <https://www.gavarres.cat/> .

**NOTA: Adjuntem cartell de «Terra i Gastronomia» i imatges lliures que en formen part (font: Ajuntament de Quart).**

#### **Per a més informació:**

Ajuntament de Quart  
comunicacio@quart.cat  
972 46 91 71