

La comida del peregrino: Segundo festival Gastronómico

Por segundo año consecutivo la ciudad ignaciana de Manresa ha acogido la muestra de la Cocina del Peregrino, un evento gastronómico que intenta recuperar la tradición culinaria del peregrino ignaciano. Este año el enfoque era sobre la “cocina del camino”, es decir, el tipo de comida que los peregrinos llevan para hacer su camino: bocadillos, fiambreras, etc. Por eso el concurso de este año era sobre los mejores y más originales bocadillos para el camino. 28 restaurantes de la región del Bages ofrecieron durante dos semanas menús especiales vinculados a la cocina del peregrino y los mejores chefs del Bages, así como los profesores de la premiada escuela de gastronomía Joviat, participaron en la contienda gastronómica. La entrega de premios, con degustación de productos del peregrino incluida, congregó a los amantes de los buenos bocadillos como los que se exponen como muestra. En la foto, de izquierda a derecha, el Regidor de turismo, el Chef de El Turó, el Alcalde de Manresa y el director de la Oficina del Camino Ignaciano.





