

## La “cocina del secano” en Manresa

Alrededor de 450 comensales pudieron disfrutar de una original muestra gastronómica que cerró las Diades de la Cuina del Secà, que son las jornadas dedicadas a la cocina del secano celebradas en la localidad de Manresa. Los 26 mejores cocineros de la comarca del Bages se unieron para celebrar la segunda edición del Sopar de Mes-tres Cuiners del Bages, una cena de alto nivel en donde los produc-



tos más tradicionales y las combinaciones más innovadoras fueron los protagonistas. El Museo de la Técnica de Manresa fue, un año más, escenario de este acontecimiento que levantó mucha expectación. En el menú se sirvieron platos tan creativos y exquisi-

tos como croqueta líquida de queso, cisne relleno de paté de campaña, suprema de dorada con aceite ahumado, o meloso de ternera con mermelada de frutas del secano.