

TERMOTUR AMB EL CALAMARENYS

Arenys de Mar, vila pesquera i de referència gastronòmica, esdevé novament punt màgic de trobada per als amants de la bona taula i dels calamars, al llarg de la segona quinzena d'octubre. Una manifestació, el Calamarenys, en un any en què Catalunya fa un homenatge a la cuina catalana.



La taula és parada i a Arenys de Mar una vila culinària de prestigi, el calamar és novament el protagonista de dues setmanes de cuina. Amb el Calamarenys, jornades gastronòmiques amb un marcat gust de mar, tornarà el tradicional concurs per a no professionals de plats cuinats amb calamar,

la manifestació gastronòmica popular i la degustació al llarg de quinze dies de plats atractius i succulents als restaurants acreditats on aquest mol·lusc és cuinat de diverses maneres amb un ampli ventall d'acompanyaments. Aquest aniversari fa que els membres de l'Associació d'Empresaris Restauradors presentin noves i enginyoses combinacions a l'entorn del calamar, producte autòcton 100% natural, on al gust s'afegeixen els símbols i els sentiments. Novament el Port d'Arenys, el gran proveïdor de peix del litoral, tornarà a ésser el punt de trobada màgica gràcies a l'entusiasme dels seus pescadors que pesquen, a la nit, el calamar de manera tradicional, d'un en un, amb la potera.

10 Anys de Calamarenys

En complir-se els deu anys del Calamarenys, l'Associació ha mantingut nombroses reunions de treball per tal de celebrar aquesta efemèride com cal. Els seus membres, liderats per en Joan Majó i en Joan Piña, amb el suport de l'Ajuntament d'Arenys de Mar, han aportat tota mena d'iniciatives i propostes per tal de donar un major contingut, difusió i volada a les jornades. Així, sota un logotip commemoratiu, els restaurants d'Arenys de Mar tornaran a oferir una mostra d'un dels elements més essencials de la nostra cultura, la gastronomia. Novament el calamar, reflex de l'art mariner dels pescadors i juntament amb la professionalitat dels restauradors, es presentarà aquest tradicional plat de formes diverses. També per a l'ocasió s'ha editat un adhesiu per als automòbils destinats a difondre el Calamarenys.

El Calamar d'Or

L'any 1999, l'Associació d'Empresaris Restauradors d'Arenys de Mar amb el desig de distingir, reconèixer i premiar la vàlua de persones, entitats i institucions que a l'entorn de la restauració, el turisme, l'esport, i la cultura han contribuït a la promoció del municipi, va acordar constituir un guardó. La idea va cristal·litzar i així va néixer la creació del "Calamar d'Or" que d'ençà l'any 2000, a l'entorn de les cinques Jornades del Calamarenys, s'han vingut atorgant. En aquesta edició d'aniversari, l'atorgament del Calamar d'Or ha menat a l'Associació d'Empresaris Restauradors d'Arenys de Mar a reconèixer actuacions decidides en dos àmbits estretament lligats amb les jornades i la restauració com són l'àmbit de la comunicació i el món de l'empresa. Així, els guardonats han estat el diari *El PUNT* i l'empresari calellenc Ramon Bagó i Agulló, president del Grup SERHS. En el primer cas s'ha volgut reconèixer la trajectòria de *El PUNT* que ha estat fidel notari del naixement i la marxa de les jornades gastronòmiques del Calamarenys i del batec diari de la vida



■ D'esquerra a dreta, Sr. Joan Majó i Puig President de l'Associació d'Empresaris Restauradors d'Arenys de Mar, el Sr. Joan Piña i García President Honorífic de l'Associació, la Sra. Teresa Márquez delegada del diari *El PUNT* Maresme, el Sr. Ramon Bagó i Agulló President del Grup Serhs i l'II-ltre. Sr. Miquel Rubiola i Torrent Alcalde d'Arenys de Mar.



■ **Calamar d'Or 2005.** El president de Grup SERHS, Sr. Ramon Bagó i Agulló, fou guardonat amb motiu del 10è aniversari del Calamarenys.

socioeconòmica de la nostra comarca del Maresme. Un mitjà que enguany celebra també el seu 10è aniversari; que la seva delegada senyora Teresa Márquez fou qui va recollir i agrair aquest guardó tot palesant el compromís il·lusionat de continuar al servei de la comarca.

Pel que fa referència al Grup SERHS, els restauradors i la restauració som sensibles a la bona marxa de l'economia local i comarcal, un estat estretament lligat a la creació de riquesa i benestar - situacions que afavoreixen el consum -. En aquest sentit, el Grup SERHS, corporació empresarial que aplega un miler d'accionistes, 70 empreses, més de 2.000 treballadors i que aporta un índex remarcable a la renda nacional, compleix aquest requisit. És per això que s'ha volgut guardonar el Sr. Ramon Bagó i Agulló, president de Grup SERHS, per llur lideratge i contribució al teixit social i empresarial de la comarca al llarg de 30 anys. En aquest sentit, l'empresari calellenc va agrair en nom de la corporació aquesta distinció i va remarcar la decida voluntat del Grup SERHS de seguir engegant projectes que creïn riquesa, llocs de treball i activitat empresarial, entesa aquesta com una manera de fer país i de contribuir al benestar de Catalunya.

Llibre commemoratiu

Deu anys de Calamarenys han donat peu a l'edició d'un llibre commemoratiu, d'acurada presentació que ha estat realitzat per l'empresa Publinter, S.A. i prologat per l'acreditat gastrònom Josep Vilella i LLirín, membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i del col·lectiu 5 A TAULA (La Vanguardia). Una publicació que gaudeix d'un sumari atractiu. Així, més de 176 pàgines presenten una crònica històrica, articles d'opinió, acudits, més de 150 documents gràfics i 70 receptes de cuina. Dificilment s'hagués pogut reconstruir la crònica d'aquesta efemèride si no hagués existit el diari *El PUNT*, que ha possibilitat accedir a la seva hemeroteca i a partir de nombrosos treballs periodístics poder documentar aquesta publicació.



La taula és parada

Amb la vista fixada a l'horitzó esperarem l'arribada a port dels pescadors, homes del mar, que amb el seu art hauran arrencat del mític Neptú, uns calamars saborosos que els cuiners tractaran acuradament amb receptes tradicionals, casolanes i innovadores, tot donant forma a plats atractius. Aquests, una vegada posats a taula, com a símbol de la degustació i valoració del menjar, despertaran la nostra admiració de gourmet. Són uns plats a voltes senzills, d'altres enginyosos que corroboren el bon fer gastronòmic d'aquest cenacle mariner que són els restaurants d'Arenys de Mar i el seu Calamarenys. Torna el Calamarenys. **Gràcies i bon profit!!**

En aquesta edició participen els restaurants següents

Arenys de Mar

- Bare-Nostrum. Tel. 93 792 00 19
- Can Majó. Tel. 93 792 31 54
- Can Martínez. Tel. 93 792 12 78
- Capote. Tel. 93 792 30 00
- El Racó de l'Avi. Tel. 93 795 93 49
- Mont-Calvari. Tel. 93 792 21 96
- Portinyol. Tel. 93 792 00 09
- Pòsit d'Arenys. Tel. 93 792 12 45
- Voramar. Tel. 93 791 09 44
- Pizzeria Tractoria Da Gió. Tel. 93 792 41 34

Caldes d'Estrac

- Can Suñé. Tel. 93 791 00 51
- Hotel Colón. Tel. 93 791 04 00

- Fonda Manau. Tel. 93 791 04 59
- Hotel Jet. Tel. 93 791 06 51
- Marola. Tel. 93 791 32 00

Sant Vicenç de Montalt

- Montalmar. Tel. 93 791 10 17

Arenys de Munt

- L'Era. Tel. 93 795 01 14

I també els restaurants

- Pòsit de Barcelona. Tel. 93 224 00 88
- Pòsit de Sitges. Tel. 93 811 36 20



TERMOTUR

aire condicionat - calefacció - gas - tractament d'aigües

Rierany dels Frares, 7-8
08397 PINEDA DE MAR (Barcelona)
Tel. 93 769 02 49 - Fax 93 766 20 61
www.termotur.com
termotur@termotur.com