

5º CONCURSO GASTRONOMICO DEL CONEJO EN FIGUERES

Con motivo de las Fiestas de la «Santa Creu» de la capital del Alt Empordà, se celebró un concurridísimo concurso gastronómico, insertado ya plenamente en el marco de las fiestas tradicionales de Figueres. La presentación de este concurso, con importantes premios y trofeos, lo organiza tradicionalmente la **Associació de Cunicultors del Alt Empordà**, gracias a la diligencia y dinamismo de su junta directiva, tiene la originalidad de que se trata de un certamen dirigido a amas de casa y no profesionales de la restauración. Destacamos además que 18 restaurantes de Figueres, ofrecieron estos días una selección gastronómica basada en el conejo.



Magnífico aspecto de la Mesa en que se presentaron los 44 platos de conejo por cocineros aficionados.

SINGULAR CONCURSO GASTRONÓMICO

Los platos preparados y presentados en la muestra fueron 44,

con las siguientes sugerencias de las amas de casa que ofrecieron uno de los concursos más interesantes y variados que hemos visto recientemente. Originalidad, pre-

sentación, imaginación y buen gusto, se dieron cita en el «*Casino Menestral de Figueres*».

Las bases del concurso exigían, naturalmente, que la primera materia fuese el conejo. Este año los platos se retornaron a los participantes al finalizar el acto, y era preceptivo que cada concursante entregase su receta por escrito.

Los platos se alinearon en una mesa gigante, magníficamente preparada, con las especialidades que se citan:

- 1 - Conejo en pepitoria.
- 2 - Conejo al ajo
- 3 - Conejo a la pobre
- 4 - Conejo a la rapatellada
- 5 - Conejo vegetariano
- 6 - Conejo a la granjera
- 7 - Conejo a la xatonada
- 8 - Conejo al kiwi
- 9 - Conejo avinagrado con pimentón



Difícil deliberación del jurado ante la cantidad y variedad de recetas.

RABBISTAT

Acidificante digestivo general, específico para conejos. Aditivo único.

- El pH óptimo para desarrollo de los gérmenes patógenos digestivos (E. coli, Clostridium) **se sitúa entre 6,5 y 8.**
- Si se logra un pH ligeramente ácido (por debajo de 6,5) en los tramos posteriores del intestino (colón y ciego), **los gérmenes patógenos son inhibidos:**
ESTE ES EL MECANISMO NATURAL regulado por la microflora, gracias a la continua producción de ácidos grasos volátiles (AGV).

regulación del pH cecal RABBISTAT

RABBISTAT regula la acidez del aparato digestivo.

RABBISTAT contiene los mismos ácidos grasos orgánicos volátiles que genera la microflora digestiva del conejo con un soporte que garantiza su llegada efectiva al ciego.

RABBISTAT se añade al pienso a 2 Kg/Tm.



J. Uriach & Cia, S.A. (División Veterinaria) • Degà Bahí, 59 - 67
Tel. (93) 347 15 11 • Fax (93) 456 06 39 • 08026 BARCELONA

¡CUNICULTOR!

ASEGURE RENTABILIDAD

AMPLIE O INICIE SU GRANJA CON JAULAS Y CUBIERTOS AIRE LIBRE "TRIPLE GALVANIZADO"



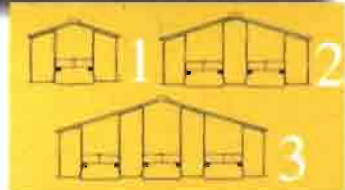
OPEN AIR



CUNAIR

- **Instalación inmediata sin obras,** ampliable e intercambiable
- **Más sanidad,** menor mortalidad, reducción de enfermedades respiratorias y de piel
- **Menor inversión,** pueden equiparse 3 veces más de conejos con el mismo dinero
- **Amortización a más largo plazo,** con el triple galvanizado **duran 3 veces más.**

Rentabilice su granja al invertir menos y amortizarla a más largo plazo



EXTRONA



- 10 - Conejo avinagrado con pimentón
- 11 - Conejo al apio
- 12 - Conejo a la almendra
- 13 - Pinchos de conejo
- 14 - Conejo al groc
- 15 - Conejo con pimentón a la Rioja
- 16 - Conejo a la catalana
- 17 - Conejo con aceitunas y cebolla
- 18 - Croquetas de conejo
- 19 - Conejo con salsa asturiana
- 20 - Conejo a la riojana
- 21 - Farcits de conill rostit
- 22 - Conejo con ciruelas
- 23 - Cabezas de conejo asadas
- 24 - Conejo con alcachofas
- 25 - Conejo con pimientos rojos y guarnición de Rebot
- 26 - Conejo con alcachofas
- 27 - Conejo con espárragos tiernos
- 28 - Espalditas de conejo con salsa de almendras
- 29 - Conejo con pimiento y tomate
- 30 - Conejo con peras y limones verdes
- 31 - Conejo con castañas
- 32 - Conejo con aceitunas
- 33 - Conejo a la xavet
- 34 - Conejo con salsa de marisco
- 35 - Conejo mar y montaña
- 36 - Paté de conejo
- 37 - Conejo con aceitunas y almendras
- 38 - Conejo con caracoles
- 39 - Conejo a la buscatana
- 40 - Conejo a la hierba
- 41 - Conejo con tocino
- 42 - Conejo conejo con cebollitas
- 43 - Conejo con hierbas aromáticas
- 44 - Conejo con salsa de rosas

JURADO CALIFICADOR Y AMBIENTE

Con tan excelente y variada presentación tuvieron que enfrentarse un jurado formado por Jaume Font, gastrónomo y Director de la revista «Girona Gastronómica», Eliseu Muní - Delegado del DARP de Girona-, Joan Ferreras -Crítico gastrónomo y Catedrático del Instituto de Bachillerato R. Muntaner-, una ama de casa, Joan Armengué -Alcalde de Figueres-, Jaumina Boris -Chef del restaurante Hostalet d'en Lons de Vilabertran-, Candi López -chef del restaurante Cal Sagristà de Peralada-, Josep M. Joan Rosa - Director del Museu de Juguines de Figueres, y gastrónomo- e Isabel Rey -ex-periodista y ama de casa-. En la sala había más de 350 personas, que siguieron atentamente la marcha del concurso y los comentarios que se hicieron al respecto.

PREMIOS Y DISTINCIONES

El primer reto de la tarde-noche fué el del 5º premio, dedicado al plato mejor presentado, que fué seleccionado por votación de los asistentes al acto. Resultó premiado el plato nº 9 -»Conejo avinagrado con pimentón«-, que por otra parte era uno de los más originales.

El 4º premio se dedicó al plato de más fácil y rápida elaboración, que correspondió al plato nº 4 con «Conejo a la rapatellada», de **Roser Alabau**, un asado muy práctico de preparar.

Por lo que se refiere a los premios más importantes, el jurado

seleccionó 9 platos, que resultaron ser los 5, 11, 14, 15, 20, 25, 29, 35 y 38. Estos platos fueron calentados en sendos hornos microondas para ser degustados con mayor precisión por el jurado, el cual tras largas y difíciles deliberaciones, dada la alta calidad de los platos, concedió los premios a los siguientes concursantes:

3er Premio de 15.000 pts. a **Narcís Noé**, con el plato «Conejo al groc»,

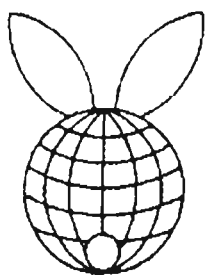
2º Premio de 25.000 pts. a **María Quintana**, con el plato nº 38, «Conejo con caracoles», y

1er. Premio de 40.000 pts. a **Mª Rosa Dominguez**, con el plato nº 20, «Conejo a la riojana».

Durante la celebración del certamen, se realizaron diversas entrevistas a personas destacadas de la cunicultura y personalidades de la vida local. El Sr. Antonio Caules, adelantó la idea de publicar un libro con las mejores recetas de la cocina tradicional ampurdanesa, basada en los apuntes de los cinco concursos gastronómicos celebrados hasta la fecha.

Los cunicultores hicieron oír su voz en defensa de sus intereses, así como se demostró la magnífica calidad de esta modalidad cárnica desde un punto de vista sanitario y gastronómico.

El concurso, como señalamos en el reportaje gráfico, no sólo fué un sonado éxito, sino que constituyó un gran acto social por su nivel, participación y entusiasmo, tanto de los organizadores como concursantes. Nuestra más sincera enhorabuena a todos! ■



6º Congreso Mundial de Cunicultura

que se celebrará en **Toulouse** entre el **9 y el 12 de julio** de 1996

OFERTA ESPECIAL PARA ASESCU

Inscripciones a partir del 16 de Mayo 1996
 precio por persona
 en habitación doble 81.000 pts.
 precio por persona
 en habitación individual 99.000 pts.

INSCRIPCIONES:

CIB Viatges, S.A.
Camí Ral, 453 08301
Mataró (Barcelona)
Teléfono: 93/ 790 70 80 Fax: 93/790 77 01
Contacto: Srta. Neus Sans