El potaje reuneix 120 santcugatencs d'origen andalús al CPA en el Dia d'Andalusia



'El potaje de la hermandad' ha estat el protagonista de la celebració del Dia d'Andalusia al CPA. El dinar popular ha reunit 120 santcugatencs d'origen andalús per a degustar el plat típic per excel·lència de la seva terra de procedència.

Patates, xoriços, cigrons, mongetes blanques, cebes, tomàquets i pebrots, entre d'altres. El potaje andalús és un guisat de productes d'horta cuinats amb espècies, que es menja acompanyat d'amanides. Les cuineres del CPA han preparat el potaje per a més de cent comensals tenar de persones en una sola olla gegant com a símbol de germanor.

Els assistents al dinar popular han aprobat amb molt bona nota el guisat. Són declaracions a Cugat.cat.

Assistents: Magnífic. / És boníssim. / L'ingredient més bo és el xoriço. / Està cuinat amb patates, cigrons, mongetes, pebrots, cebes, alls... I és boníssim.

El President del Centro Popular Andaluz, Antonio Rodríguez, explica la importància d'aquest àpat per a tots els santcugatencs d'origen andalús.

Antonio Rodríguez: El potaje és el dinar tradicional andalús tot i que és un plat que es cuina de diferents maneres a tot Espanya. En el potaje andalús però, les espècies de la nostra terra li donen un toc especial al gust.

Enguany, la tradicional trobada típicament andalusa ha arribat a la 32ena edició. D'aquesta manera, el CPA ha celebrat el Dia d'Andalusia amb un seguit d'activitats tradicionals que van donar el tret de sortida divendres amb la presentació dels grups de ball de Los Girasoles i Las Malva Locas i l'acte protocolari. La celebració ha finalitzat aquest dissabte al vespre amb l'actuació d'una 'bailaora' sevillana i el concert d'un 'cantaor' gadità.

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/noticies/societat/40551.html

Copyright 2024 Cugat.cat