

EL RESTAURANTE RISTOL PRESENTÓ LOS DOS PRIMEROS PLATOS

## La Cofradía del Güevo Frito busca el "ou fregit" de Terrassa

Santi Palos

Desde hace tres años existe en Terrassa la Cofradía del Güevo Frito, entidad gastronómica que, a su objetivo principal, "pasarlo bien", añade "la representación de la ciudad allá donde podamos", señala su confrade mayor, Miguel Baltasar. Hasta ahora, esta voluntad de promocionar Terrassa topaba con la inexistencia de un plato o producto típico, que llevar, por ejemplo, a las convocatorias de la Federación Española de Cofradías Vinícolas y

Gastronómicas, de la cual es miembro la del Güevo Frito.

A ello ha comenzado la cofradía a ponerle remedio. El jueves, en una cena en el restaurante Ristol de Viladecavalls, este establecimiento presentó dos prototipos del "ou fregit modernista de Terrassa". Uno, hervido, con patatas y puré. El otro frito, y envuelto en pasta.

Los comensales se zamparon ambos y procedieron luego a votarlos, por su aspecto externo y por su gusto. Ganó el primero (por 7,25 a 6,10 puntos), que Lluís Ristol, director del

restaurante, define como "ous poxé amb puré de patata violeta, xips de patata blanca i cruixent de sépia negra amb reducció de pebrots en tres colors". La cena contó con veintisiete asistentes, entre ellos la concejal de Comercio y Turismo, Eva Bermúdez.

Ahora, la cofradía desea que otros restaurantes presenten sus propuestas de "ou fregit modernista de Terrassa". Las iniciativas pueden hacerse llegar a la entidad a través del correo electrónico: [cofradiaguevosfritos@hotmail.com](mailto:cofradiaguevosfritos@hotmail.com).



La concejal Eva Bermúdez corta la cinta de los primeros "ous fregits de Terrassa". OSCAR ESPINOSA