

Nandu Jubany apadrina el nou Canonge

El restaurant del col·lectiu Ampans vira cap a un model de cuina saludable i de proximitat

07/05/2013

Ingredients de temporada, aliments provinents de productors de proximitat i una carta basada en la cuina tradicional i saludable són els nous conceptes que defineixen la cuina del restaurant Canonge de Manresa. L'establiment va inaugurar aquest canvi de rumb la setmana passada amb un sopar solidari dirigit pel xef Nandu Jubany, que amb el seu equip ha guiat els responsables del Canonge a virar la seva oferta.



La col·laboració entre Jubany i el Canonge va començar ara fa un any. Un canvi que s'engloba dins la tendència actual de respectar els temps dels aliments, així com una procedència propera per fomentar l'agricultura i la ramaderia locals i els preus justos per a una feina pacient que busca obtenir el màxim sabor.

A més d'aquesta nova etapa, el Canonge, obert des de 2008, té el valor afegit de generar ocupació de persones amb discapacitat intel·lectual. És un projecte de la fundació bagenca Ampans i serveixen productes dels horts de Sant Benet, les vinyes d'Urpina i la seva carta de vins fa una aposta ferma per les referències de la DO Pla de Bages.