

Radio Star Terrassa 100.5 Fm --- La Cultural de Terrassa

<http://radiostarterrassa.com/news.php?item.3556>

Pàgina 1/1

La Trobada llança un menú de Nadal per a dinars d'empresa amb plats de festa casolans

Director, Tuesday 01 December 2015 - 17:46:44

La Trobada, el restaurant del temps (Teatre, 4, 1r. Terrassa), proposa aquest desembre un menú de Nadal pensat, sobretot, per a dinars d'empresa. Cinc migdies del 16 al 23 de desembre i amb reserva a [reserves.latrobada@gmail.com](mailto:latrobada@gmail.com) o al 625 45 58 63, l'àpat ofereix, per 15,90 euros, tres plats de festa i postres casolanes, i, a més a més, torrons acompanyats amb cava. La proposta inclou, també, pa, aigua i vins negre i blanc. La sala la decoraran elements de Prodis i Fupar.

Plats de festa fets a casa

El menú de Nadal de La Trobada arrenca amb una crema d'espàrrecs verds com a entrant, continua amb una terrina de gambes amb salsa de marisc en qualitat de primer plat, i arriba, llavors, al segon: uns pollastrons amb cebetes i pinyons. Les postres, casolanes, copa de trufa. Si algun client fa dieta específica (per al·lèrgia o intolerància, perquè és vegetarià, etc.), el restaurant del temps li adaptarà el menú; en aquest cas, però, caldrà que n'avisin.

Els dies en què l'establiment sense ànim de lucre d'apoderament de persones en risc d'exclusió ofereix el menú de Nadal són el dimecres 16, el dijous 17, el divendres 18, el dimarts 22 i el dimecres 23 de desembre.

Únic. Transformador. Deliciós

Ideat i gestionat per la xarxa d'entitats inclusives terrassenques ALEI, La Trobada és un restaurant amb un valor afegit social singular: és l'únic del món on la meitat dels clients, dits convencionals, paguen amb diners i l'altra meitat, persones en risc d'exclusió anomenades clients del temps, hi fan voluntariat com a resposta al suport rebut per part dels organismes que els hideriven (principalment, els Serveis Socials de l'Ajuntament de Terrassa i Càritas Terrassa).

Cada migdia feiner, els clients convencionals i els del temps hi dinen plegats i alhora sense que se sapiga qui és qui, i hi reben el mateix servei i un tracte idèntic, sense cap distinció. Els objectius del projecte social, establert des del 2013 a la seu de la colla castellera Minyons de Terrassa, són l'alimentació dels clients del temps en un restaurant d'alta qualitat, el seu apoderament per superar el

tràngol, i la seva cooperació amb els clients convencionals (el vessant comunitari de La Trobada).

El menú de migdia general, el menú del temps (8,90 euros), hi conviurà amb el de Nadal al llarg de tot el mes. La proposta gastronòmica de l'establiment, la cuina del temps, és actual, estacional, pròxima, casolana i saludable, i ofereix, des de fa uns mesos, l'opció vegetariana. Amb les postres de pastisseria pròpies com a emblema i peix fresc cada divendres, la cuina de La Trobada l'encapçala la xef professional Adolfi Maide i l'avalen l'acreditació Amed, que identifica els establiments promotors de l'alimentació mediterrània, i el Gremi d'Hostaleria de Terrassa.