



PER FER **BOCA**



Mireia Lite ///
editora d'Ara Llibres

HI HEM MENJAT

"Treballant amb en Sergi el seu llibre, vaig descobrir l'amor al territori que plasma a cada recepta, amb cada bolet es barregen records i gustos."

SERGI DE MEIÀ

D'AQUÍ i CUINATS AMB PASSIÓ

El xef Sergi de Meià, defensor de l'Slow Food, vindria a ser un taliban del producte local, i des del mateix rovell de l'ou de Barcelona, continua apostant-hi fort, amb els bolets inclosos. A més, els fongs són una de les seves predileccions, que l'han portat a escriure el receptari *La cuina dels bolets* (Ara Llibres), amb més d'una quarantena de receptes.

VÉS-HI +++

Aribau, 106. Barcelona. Tel. 93 125 57 10.

Obert de dimarts a dissabte (esmorzars, dinars i sopars). Preu mitjà: 45 €. Menú de migdia (feiners): 21 €. www.restaurantsergidemeia.cat/device/desktop/index.html.



RESTAURANT SALA

Passió boletaire i pioners del sector. Miquel Màrquez, i també la seva filla Isabel, són una referència clàssica de la restauració micològica, que han fet dels bolets, fins i tot, unes postres excel·lents. Pg. de la Pau, 27. Berga (Berguedà). Tel. 93 821 11 85. www.restaurantsala.com.