

## **Més de 60 persones participen al Sopar Monacal de Sant Feliu de Guíxols que ha recuperat plats del segle XIV**

Més de 60 comensals van participar dissabte a la nit a la quarta edició del Sopar Monacal de Sant Feliu de Guíxols, que aquest any ha recuperat tres dels plats que menjaven els monjos benedictins que hi havia al municipi al segle XIV. L'acte, que es va fer coincidir amb la celebració del Dia Internacional dels Museus, va tenir lloc en una de les sales del Monestir de la població, que es va habilitar especialment per a l'ocasió. Els assistents varen poder degustar una "Porriola" –una sopa de porro amb cansalada i ametlles-, un "Morterol" –una mena de paté elaborat a base de xai, cansalada, pa sec, formatge, ous i espècies- i una crema d'ametlles amb codonyat. Tots aquests plats, elaborat pel restaurant El Ginjoler, es varen preparar seguint les tècniques de l'època i les receptes originals, incloses al Llibre Verd del Monestir, document dipositat a l'arxiu de la ciutat en el qual, entre altres aspectes, s'explica com era la vida diària dels monjos de Sant Feliu de Guíxols, què menjaven, quins ingredients portaven els plats i com els preparaven. La vetllada es va completar amb l'actuació del quintet de corda Clica, format per alumnes de l'escola de música de Sant Feliu, que varen interpretar un repertori de peces barroques.

