

LA COOPAC PORTA EL CIGRONET DE L'ALTA ANOIA MÉS ENLLÀ DE LA COMARCA

L'Associació de Productors i Elaboradors del Cigronet de l'Alta Anoia i la COOPAC (la Cooperativa de Calaf i Comarca) han engegat un projecte de col·laboració amb l'objectiu de donar a conèixer més enllà de la comarca un dels seus productes de més qualitat . El Cigronet de l'Alta Anoia és **un cigró més petit que els altres, però d'un gust més intens, una textura més homogènia, gens farinosa i que durant la seva cocció augmenta tres vegades de volum**. Un producte diferent i ideal per ser cuinat perquè no es desfà i permet combinacions inimaginables.

Durant els darrers mesos, l'Associació –conjuntament amb el Consorci per a la Promoció Turística de l'Alta Anoia- va organitzar diferents actes a la comarca per difondre i promocionar el producte amb un gran èxit. Un dels resultats és la campanya “Dijous paella, divendres cigronet”, amb l'adhesió d'un bon nombre de restaurants de la comarca, que tots els divendres serveixen plats elaborats amb el Cigronet. Fins i tot, el prestigiós restaurant madrileny Casa Lucio s'ha interessat pel producte arran d'una informació en un programa radiofònic.

Per això, la COOPAC i l'Associació engeguen durant les properes setmanes el procés de promoció i introducció del Cigronet de l'Alta Anoia a Barcelona. De moment, la COOPAC ja ha estrenat una nova secció a la seva pàgina web (www.coopac.cat) dedicada al Cigronet de l'Alta Anoia per tal de satisfer totes les peticions que els visitants facin arribar.