

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Data: 09.02.26

Font: *Diari de Girona*

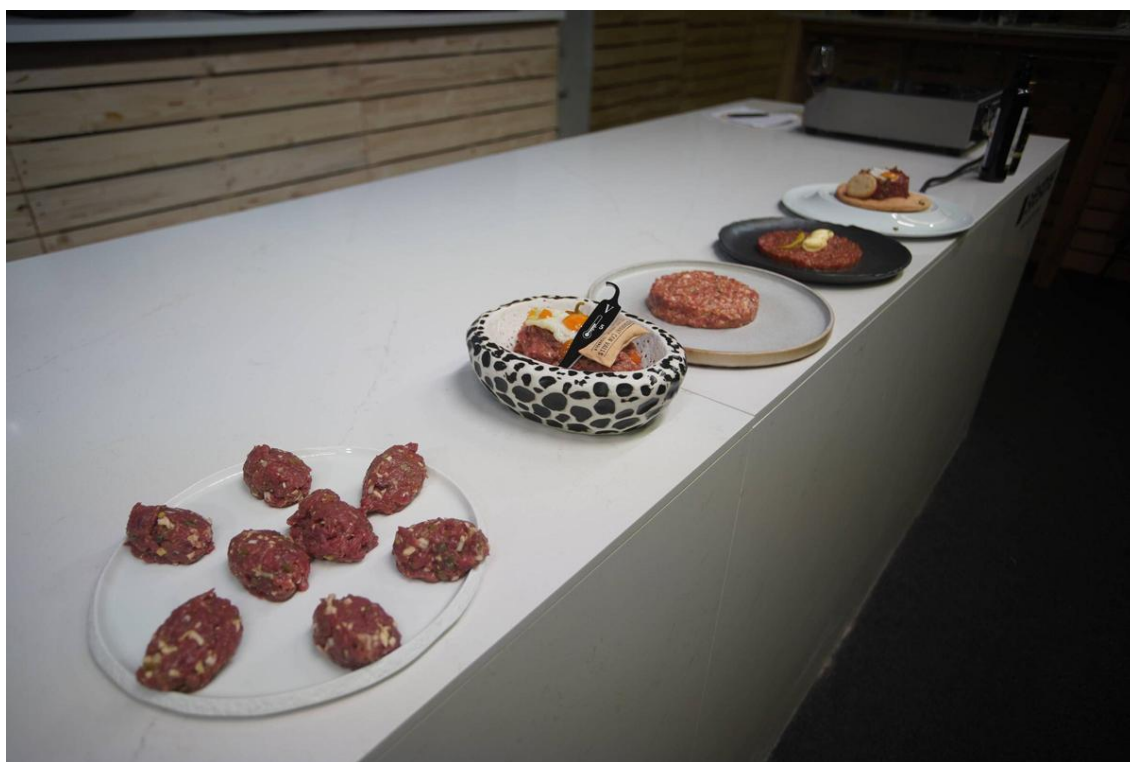
Plana: *

https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/02/09/can-ribas-sant-gregori-guanya-126636443.html?utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=btn-share

Can Ribas de Sant Gregori guanya el cinquè concurs de steak tartar

Patrocinat per Bencriada i Girona Delícia, hi van participar també El Pont 9 de Camprodon, Can Boix de Vilamarí, Can Valls de Sant Martí Sapresa i el restaurant Ramon d'Olot

Alfons Petit -GIRONA



Les fotos del concurs millor Steak Tartar del Fòrum Gastronòmic Girona 2026 / Marc Martí

El restaurant **Can Ribas** de **Sant Gregori** es va proclamar ahir **guanyador** de la **cinquena edició** del concurs de **steak tartar** del **Fòrum Gastronòmic**, que va resultar especialment competida i que es ve decidir per molt pocs **vots** de diferència. Un jurat mixt format per **professionals del sector** i **aficionats a la gastronomia** van valorar les elaboracions de **Can Ribas** i dels altres **quatre restaurants** participants: **El Pont 9** de **Camprodon**, **Can Boix** de **Vilamarí**, **Can Valls** de **Sant Martí Sapresa** i el restaurant **Ramon d'Olot**. Els concursants van haver d'elaborar

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

dos **steak tartars**: un **lliure** i un altre amb **filet de Bencriada**, la firma que patrocina el concurs, juntament amb **Girona Delícia**. El tercer patrocinador, **Pallarés**, va crear el **ganivet** en què consisteix el premi del concurs.

El concurs ha experimentat algunes novetats en aquesta edició derivades del patrocini de **Girona Delícia** i **Bencriada**: tots els restaurants participants eren de les **comarques gironines**, i havien d'elaborar dos **steak tartars**, un de **lliure** i un altre amb carn de **Bencriada**. Els equips dels restaurants van haver de preparar petites racions de cada **steak tartar** per a una trentena de **comensals** (els membres del **jurat**) i en van acabar i emplatar una en directe davant del **jurat** i el públic del **Fòrum**.

Júlia Motera va ser la representant de **Can Ribas** que va sortir a elaborar l'**steak tartar**, encara que en el concurs va comptar amb el suport de **Ferran Ribas**, que es va quedar a la **cuina**. El **tartar lliure** que va presentar el restaurant portava **tòfona**, i en l'altre, amb un **amaniment clàssic**, hi destacava l'acompanyament amb unes **quenelles de mantega**.

Quan va conèixer la decisió del **jurat**, **Júlia Motera** es va mostrar molt emocionada i satisfeta perquè «**no m'ho esperava**». Segons explicava, fa aproximadament un any que treballa a l'històric restaurant de **Sant Gregori**, i si bé coneix de sobres la **recepta** que es fa a la casa -i que té «**molta sortida**», com va dir-, no estava del tot segura de les seves opcions perquè els altres candidats «han fet molt bona feina i hi havia molt nivell». La **tòfona** que **Júlia Motera** va usar per al **tartar lliure** de **Can Ribas** és **salvatge** i es troba a la zona on hi ha el restaurant, que actualment té aquesta elaboració en la seva oferta.

Júlia Motera va rebre el **premi** de mans de **Ramon Vilagran**, representant de **L'Amant** (la marca de productes gastronòmics de qualitat de la qual forma part **Bencriada**) i d'**Oriol Puig**, subdirector de **Diari de Girona**.

Els altres equips que van participar en el concurs van ser els formats per **Joan Verdaguer** i **Arnau Rigat**, del **Pont 9** de **Camprodon**, que en el **tartar lliure** van optar per treballar amb la **vedella del Ripollès** que usen habitualment al restaurant, a més d'un **oli** que s'elaboren ells mateixos a l'**Empordà** i presentar-lo amb **pa d'oli**; **Albert Boix** i el seu germà **Jordi** van ser els representants de **Can Boix** de **Vilamarí**, que en l'elaboració **lliure** van apostar també per carn de **Bencriada**, però **madurada durant seixanta dies** per donar una textura diferent; **David Valls**, ajudat per **Xènia Casadevall**, va elaborar el tartar de **Can Valls**, també amb **vedella madurada** en la seva proposta **lliure**; i finalment **Josep Cros** i **Berta Agulla** eren el tàndem del **Restaurant Ramon d'Olot**, que és el que més es va desmarcar en la proposta **lliure** amb un **steak tartar de daina** que va sorprendre bona part dels membres del **jurat**.