

L'ànec de cortal centra les Jornades Gastronòmiques de Castelló per segon any

Tretze restaurants oferiran menús especials del 3 de maig a l'1 de juny

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

MARCIESTART

Aquest dissabte 3 de maig arrenquen les quartes Jornades Gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries, organitzades per l'Àrea de Promoció Turística de l'Ajuntament. Enguany hi participen tretze restaurants de la vila comtal i d'Empuriabrava, que, fins al dia 1 de juny, oferiran la possibilitat de degustar menús amb l'ànec de cortal com a ingredient principal. Aquest és el segon any que escullen aquest producte com a fil conductor de les jornades, després de l'èxit que va tenir en la passada edició.

El regidor de Promoció Turística, Joan Serra, remarca que cada any ho posen més difícil als restaurants que es volen inscriure en aquestes jornades gastronòmiques: "interessa que es facin bé les coses", apunta Serra. Des de l'inici de les jornades, fa quatre anys, s'ha anat incrementant la durada, ja que han passat d'una setmana a un mes. "Hem anat veient que havia de durar de 25 a 30 dies", manifesta el regidor. Els restaurants que participen en aquestes Jornades Gastronòmiques de Primavera són: La Llar, Les Voltes, Port Grec, Taberna del Mar, Trattoria Vecchia Milano, Capitán,

Casa Nostra, El Bodegón, El Cellar de Can Serra, El Churrasco, Emporium Hotel, Hotel Port Salins i Hotel Sílvia.

Desestacionalització

L'objectiu del consistori castelloní amb la celebració de les Jornades Gastronòmiques en aquesta època de l'any és atraure un tipus de turisme diferent. "Es tracta de desestacionalitzar la temporada, fent uns jornades entre la Setmana Santa i l'estiu", afirma Joan Serra. Aquesta oferta està dirigida a la gent del país i als visitants de curta distància. La resposta fins ara ha estat molt satisfactoria, segons els responsables de l'àrea de Promoció de Castelló, que volen convertir la gastronomia com una marca pròpia.

Paral·lelament als menús dels restaurants del municipi, durant aquest mes de maig, l'Ajuntament castelloní organitzarà diverses activitats relacionades amb la gastronomia, com ja va posar en pràctica en les primeres tres edicions. Tot i que encara no han tancat la programació, es preveu que se celebrin tasts de vins i xerrades amb cuiners de prestigi com a convidats.