

Comencen les IV Jornades Gastronòmiques de Primavera La cuina de l'ànec de cortal i el foie.

Durada: del 3 de maig a l'1 de juny de 2003

Participació: Capitán, Casa Nostra, El Bodegón, El Cellar de Can Serra, El Churrasco, Emporium Hotel, Hotel Port Salins, La Llar, Les Voltes, Port Grec, Sílvia Hotel, Taberna del Mar, Trattoria Vecchia Milano

Aquest cap de setmana, el 3 de maig, començaran les IV Jornades Gastronòmiques de Primavera, dedicades novament a l'ànec de cortal i el foie.

Les Jornades Gastronòmiques de Primavera són una bona excusa per descobrir Castelló d'Empúries i Empuriabrava des d'una nova vessant, la gastronòmica. El municipi ha aportat per l'art de la cuina i per potenciar l'ànec de cortal i el foie com a símbol de qualitat de la gastronomia local.

A través de 13 restaurants, amb l'ànec i el foie com a elements comuns, es pot descobrir la cuina que s'elabora al municipi, consolidant Empuriabrava i Castelló d'Empúries com una de les principals destinacions gastronòmiques de l'Empordà.

Partint d'un producte autòcton, l'ànec, -que forma part de la tradició culinària del nostre municipi ja que es criaven als antics cortals (masos)-, s'ha introduït com element comú a tots els menús ja que és un ingredient present en totes les varietats de cuina que es poden trobar en el nostre municipi.

L'Àrea de Promoció Turística de l'Ajuntament organitza les jornades per quart any consecutiu com una iniciativa per donar a conèixer als nostres visitants la gastronomia que és un actiu de primer ordre en la nostra oferta turística i que cal potenciar

Dimarts dia 6 de maig tindrà lloc la presentació oficial de les jornades en un acte al centre cívic. Serà presentat pel reconegut gastrònom i escriptor Sr. Jaume Fàbrega.

l'Ajuntament de Castelló.

S'establiran 6 torres de vigilància i tres punts de primers auxilis distribuïts entre la desembocadura de La Muga i la platja de la Rubina.

[SETAC, informació municipal](#)