

# Comencen les jornades gastronòmiques de Castelló d'Empúries dedicades a l'ànec i el «foie»

M. BATALLER  
Castelló d'Empúries

● Aquest cap de setmana han començat les IV-Jornades Gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries dedicades a la cuina de l'ànec de cortal i el foie on participen tretze restaurants.

L'àrea de promoció turística de l'Ajuntament va decidir engegar 'aquesta iniciativa per donar a conèixer als visitants els atractius de la gastronomia del municipi, que, és un dels actius de Castelló i que el consistori s'ha plantejat potenciar.

reixen els restaurants tenen com a base el producte autòcton de l'ànec, que forma part de la tradició culinària de Castelló, juntament amb el foie.

## Tretze restaurants

La presentació de les jornades es farà demà amb el gastrònom Jaume Fàbrega, i els restaurants que hi participen són: Capitán, Casa Nostra, El Bodegón, El Celler de Can Serra, El Churrasco, Emporium Hotel, Hotel Port Salins, La' Llar, Les Voltes, Port Grec, Sílvia Hotel, Taverna del Mar i Trattoria Vecchia Milano.

Tots els menús que ofe-