

Castelló recupera la cuina de l'ànec i el foie en les jornades gastronòmiques

M.PAOLA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

□ Les Jornades Gastronòmiques de Castelló **tenen** per objectiu recuperar la desapareguda cultura de l'ànec. Els principals restaurants del municipi **oferiran, dins la quarta edició** de les jornades, diversos menús basats en l'ànec i el foie gras d'aquest animal.

Des d'ara i **fins a l'1 de juny**, tretze restaurants del centre històric de Castelló i Empuriabrava **ofereixen** elaborats menús entorn d'aquest animal tan emblemàtic i representatiu de la **vila comtal**.

La idea d'escollir aquest producte per centrar d'ara endavant les jornades de Primavera, va sorgir «**després** de recordar que **antiga-**ment aquesta **au** va ser molt **abundant** i tradicional en aquesta zona d'aiguamolls de **l'Empordà**» segons l'alcalde Xavier Sanllehí. El batlle no **és** l'únic a **exaltar** la simbologia d'aquest animal. Un **dels** més **destacats** especialistes de la gastronomia de les comarques gironines, Jaume **Fàbrega**, **explicava** en la **presentació** d'aquesta iniciativa municipal que **els** ànecs han estat un **producte clau** en el desenvolupament econòmic i **cu-**

linari des de fa molts **segles** a casa **nostra**. Tant es així que **aquest** historiador de la gastronomia medieval, explica que «les terres de Factual Catalunya i el sud d'**Oc-**citània, van ser **uns** bons productors de cara a la resta d'**Europa**».

L'animal en dues vessants

Amb les Jornades Gastronòmiques de Primavera, la **regidoria** de Turisme del **consistori** castelloní, pretén donar a conèixer l'animal en dues vessants. La natural, la més coneguda, **mitjançant** el **parc** natural dels Aiguamolls de l'**Empordà** i la culinària, i menys

coneguda, amb l'oferta **gastronò-**mica dels restaurants més **destacats**. A **més**, «les jornades se celebren en un moment en **què** el turisme **comença** a arribar.

Els alemanys i francesos **són uns** bons consumidors de l'ànec i als turistes espanyols **els és** un bon moment per conèixer un plat que ignoren **prou** a la resta d'**Espanya**», explica el regidor Joan Serra. Per degustar **els** diversos plats basats en l'ànec castelloní, **els** restaurants del municipi ofereixen propostes que **oscil·len** des, dels **24,75 euros als 65 euros** per persona.