

# La cuina de l'ànec torna a Castelló

Entre'les novetats de les quartes Jornades Gastronòmiques hi ha una activitat de tast de vins i una taula rodona

LÍDIA CERDA/ Castelló d'Empúries  
El passat dimarts van presentar-se a Castelló d'Empúries les IV Jornades Gastronòmiques de Primavera, dedicades a la cuina de l'ànec de cortal i el foie, i que es troben ja en una fase de consolidació.

Amb més restaurants adherits a la iniciativa i una millor campanya de promoció, les jornades van inaugurar-se el dissabte 3 de maig, i durant un mes (fins l'1 de juny), un total de tretze restaurants de la població oferiran als visitants un menú amb l'ànec i els seus derivats com a protagonistes, amb l'objectiu de consolidar aquest producte com a símbol de qualitat de la gastronomia local.

Partint d'un producte autòcton que forma part de la tradició culinària del municipi, l'Àrea de Promoció Turística

**Tretze restaurants del municipi ofereixen menús amb ànec**

de l'Ajuntament organitza les jornades per quart any consecutiu com una iniciativa per potenciar un dels principals actius de l'oferta turística, la gastronomia. Els restaurants que participen a les jornades són el 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 i Trattoria Vecchia Milano.



Un moment de l'acte de presentació de les Jornades Gastronòmiques (Foto: Merseburger)

El gastrònom i escriptor Jaume Fàbrega va ser l'encarregat de fer la presentació, durant la qual va parlar de les virtuts de l'ànec, un producte que forma part d'una cultura culinària molt antiga i extensa geogràficament i cuinat sobretot en diades festives. És també el producte estrella de la zona de l'antiga Occitània, terra dels trobadors, cosa que lliga molt bé amb el municipi de Castelló, molt vinculat a aquesta cultura.

Joan Serra, regidor de Promoció i Turisme de l'Ajuntament va valorar molt positivament la implicació de diverses associacions d'empresaris del

municipi, així com la seva participació a Fira-Tast de Girona el passat mes de març on es van repartir més de 3.000 racions, entre les que destacava un original gelat de foie.

## Activitats paral·leles

La campanya de difusió s'ha ampliat i enguany s'han editat 5.000 triptics més que l'any passat. En total s'han repartit 40.000 triptics i 500 pòsters, i a més s'anunciarà en diversos mitjans de comunicació de la província i també del sud de França. Per a aquesta quarta edició s'han organitzat diver-

ses activitats paral·leles com el tast de vins a càrrec de les Caves Castell de Peralada, que oferiran a degustar la variada gamma de vins d'alta qualitat de què disposen.

També es preveu que s'organitzi una taula rodona on assistiran entre altres el propietari de l'empresa Coll Verd i el mateix Jaume Fàbrega.

L'objectiu de les jornades és desestacionalitzar la temporada turística, i en aquest sentit s'ha pensat fins i tot en la possibilitat de preparar unes jornades gastronòmiques de tardor, coincidint amb el festival Ter de Trobadors.