

Explicuen les utilitats de l'ànec en una taula rodona a Castelló

El professor i gastrònom Jaume Fàbrega i els restauradors Jaume Subirós (Motel Empordà) i Joan Viñas (Restaurant La Llar de Castelló) van participar dimecres passat en una taula rodona, a La Llar, amb motiu de les quartes Jornades Gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries, dedicades a l'ànec de cortal i el foie. A l'acte, on van assistir una dotzena de restauradors del municipi, van explicar com es fa la manipulació del foie i quina és la utilitat de l'ànec -les tripes, per exemple, serveixen per fer urnes funeràries. Gregori Solà, de l'empresa Coll Verd, també va participar a la taula rodona.



DAVID RIERA

La taula rodona va reunir els restauradors de Castelló d'Empúries