

Les jornades de cuina de Castelló serveixen més de mil menús d'ànec

□ CASTELLÓ D'EMPLIRIES.- El passat cap de setmana es va cloure la quarta edició de les jornades gastronòmiques de Castelló, amb un balanç molt positiu. Durant aquests dies, s'han servit més d'un miler de menús d'ànec, el plat al qual ha estat dedicada enguany aquesta mostra. Els restauradors volen que es facin unes altres jornades a la tardor.

Segons l'Ajuntament, les jornades han tingut molt bona acceptació entre els clients que han assaborit els menús d'ànec que servien tretze restaurants de la zona, al mateix temps que els restauradors se senten satisfets de l'èxit de la proposta. L'ànec i el foie han estat els plats principals d'aquestes jornades gastronòmiques, que segons els restauradors, la difusió realitzada ha servit perquè molts visitants del sud de França i d'arreu de les comarques gironines s'acostessin a Castelló a degustar aquests plats.

Producte de qualitat

D'altra banda, el sector dels restauradors recomana que se segueixi en aquesta línia, apostant per al producte de qualitat que situa la gastronomia de Castelló i Empuriabrava com a referent a la comarca. L'ànec i el foie son, en aquest sentit, plats característics de la zona; cuinats de diverses maneres.

De cara a l'any vinent, l'Ajuntament castelloní està estudiant la proposta realitzada pels gastrònoms, que recomanen l'organització d'un es jornades de cuina també durant la tardor, com a recordatori per a les principals que tenen lloc el mes de maig. **DdeG**