

Èxit de la cuina de l'ànec a Castelló

Durant el mes que han durat les IV Jornades Gastronòmiques de Primavera, s'han servit més d'un miler de menús

LÍDIA CERDÀ/ Castelló d'Empúries

L'Ànec ha estat el protagonista absolut durant un mes a la vila de Castelló d'Empúries, on el primer diumenge de juny finalitzaven amb èxit les IV Jornades Gastronòmiques de Primavera.

Amb més d'un miler de menús d'ànec servits, el passat diumenge 1 de juny van cloure les IV Jornades Gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries, amb molt bona acceptació dels menús per part dels clients i una valoració molt positiva per part dels restauradors.

Les jornades, que van començar el passat 3 de maig, s'han encarregat de promocionar la cuina de l'ànec durant un mes, i han estat el marc per a la celebració de diverses xerrades, degustacions i tast de vins.



El tast de vins que va tenir lloc el passat 28 de maig a l'Hotel Port Salins (Foto: Busquets)

A les jornades van participar tretze restaurants

Un total de tretze restaurants del municipi han servit més de mil menús amb un principal protagonista, l'ànec i el foie. La majoria de restauradors considera que la promoció i la difusió que s'ha fet als mitjans de comunicació ha estat encertada, ja que s'han atret molts visitants del sud de França i comarques gironines.

Es va valorar molt positivament l'assistència a Fira-Tast de

Girona, durant el mes de març.

D'altra banda també cal destacar que els responsables dels restaurants recomanen seguir en la mateixa línia d'apostar per productes de qualitat que situen en la gastronomia de Castelló d'Empúries i Empuriabrava com un referent a la comarca.

Els locals que van participar a les jornades d'enguany van ser el 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, Taberna del Mar i Trattoria Vecchia Milano.

A part dels restaurants, diverses associacions d'empresaris del municipi van implicar-se també en l'organització de les jornades.

Una aposta de futur

El gastrònom i escriptor Jaume Fàbrega va ser l'encarregat de fer la presentació inaugural de les jornades, i també va participar en una taula rodona que va tenir lloc al llarg d'aquest

mes. L'última de les activitats va consistir en un tast de vins a l'Hotel Port Salins, on un enòleg va mostrar al públic les diferents varietats de vins i la seva evolució.

L'objectiu de les jornades és sobretot, desestacionalitzar la temporada turística de la població, i en aquest sentit cal remarcar que de cares a l'any vinent l'Ajuntament està estudiant la proposta dels gastrònoms que recomanen l'organització d'unes jornades gastronòmiques també a la tardor.