

biblioteca

De: "alcaldia" <alcaldia@castellodempuries.net>
Para: <alcaldia@castellodempuries.net>
Enviado: lunes, 19 de abril de 2004 2:20
Asunto: SETAC, informació municipal.

INFORMACIÓ MUNICIPAL

- **Presentació de les V Jornades Gastronòmiques de primavera.**
- **Professionals de turisme esportiu participen en unes taules de treball al nostre municipi.**
- **Èxit de participació en el III PATseig.**
- **Avui comenta la recollida selectiva porta a porta.**

Presentació de les V Jornades Gastronòmiques de primavera.

Aquest dimecres 21 d'abril es presentaran al Centre Cívic les Jornades Gastronòmiques de primavera amb una degustació popular de tastets gastronòmics; gentilesa dels restaurants Can Carriot, Noray, Churrasco, Rosendo, El Celler de Can Serra, Empordà, Capitán, pasta fresca Marco Castiglione, Gelats Dino i Coll Verd, que ens permetran degustar algunes curiositats com ara l'all i oli i el gelat de foie, entre altres exquisiteses

Per donar el tret de sortida a la campanya d'enguany, des de l'àrea de promoció turística s'ha preparat aquesta presentació per a tots els ciutadans de la nostra població i per als mitjans de comunicació.

Dimecres a la plaça Professor Barraquer es podran degustar els diferents tastets gastronòmics dels menús que es podran trobar pels diversos restaurants del nostre municipi.

A més com a novetat en la edició d'enguany, es presentarà un nou producte relacionat amb els derivats de l'ànec, en aquesta ocasió serà l'all i oli de foie que elaborarà el restaurant Can Carriot. Aquest producte es suma als ja produïts en anteriors campanyes, com el gelat de foie que es va presentar l'any passat.

L'ànec de cortal i el foie, el fetge gras d'aquesta au, centraran un any més els menús de les Jornades Gastronòmiques de Primavera del nostre municipi. De l'1 al 30 de maig, catorze restaurants de Castelló i Empuriabrava participaran en aquestes cinquenes jornades que Castelló d'Empúries dedica a un producte tant autòcton, tradicional i característic com és l'ànec. El preu d'aquests menús dependrà del restaurant i oscil·larà entre els 28 i els 56 euros per persona.

Les Jornades Gastronòmiques de Primavera, la cuina de l'ànec de cortal i el foie, es podran degustar als restaurants: el Capitán, Noray, la Llar, Empòrium, Casa Rosendo, les

Professionals de turisme esportiu participen en unes taules de treball al nostre municipi.

Aquest cap de setmana el nostre municipi ha acollit un viatge de familiarització que diversos touoperadors europeus, especialitzats en turisme esportiu, han realitzat per conèixer in situ la nostra oferta.

En ser el nostre municipi Destinació turística esportiva de Catalunya i gràcies a l'acord al que han arribat Turespaña, Turisme de Catalunya i les Destinacions Turístiques i Esportives de Catalunya, una vintena d'empreses turístiques i cinc touoperadors d'Europa han participat en un Fam Trip belga per conèixer i descobrir les destinacions turístiques de Catalunya.

Els ajuntaments de Castelló d'Empúries i Banyoles han preparat una sèrie d'activitats relacionades amb el món esportiu de cada municipi perquè aquests professionals turístics puguin descobrir-ho i oferir-ho als seus clients potencials, les agències de viatges.

Durant aquest passat cap de setmana i fins avui, la vintena de persones desplaçades fins el nostre municipi van poder practicar quasi tota la oferta esportiva i turística que ofereix Empuriabrava i Castelló: vol en ultralleuger, avioneta, salt en paracaigudes, càrting, passeig en barca per practicar submarinisme, visita al centre històric i el parc natural dels Aiguamolls... i finalment han degustat la gastronomia típica de casa nostra. El workshop ha finalitzat avui mateix, un cop prenguin el vol de retorn cap a Brussel·les.

Cada dia els vehicles de la concessionària passaran pels domicilis d'aquestes urbanitzacions per recollir el material que el dia marqui.
La iniciativa s'anirà estenent per la resta del municipi i s'espera que entre el juny i el setembre es pugui aplicar a tot el centre històric i als comerços d'Empuriabrava.

SETAC. Informació municipal