

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

Èxit de participació en el III PATseig.

L'edició del PATsseig d'aquest passat diumenge “ha estat tot un èxit de participació” segons explica el seu organitzador, en Joan Augé. Al voltant de 672 persones van participar a la marxa, dels quals 460 la van fer a peu i 112 en bicicleta. Al voltant de 716 persones van apropar-se fins el pavelló d'esports per dinar l'àpat que va preparar la Lliga Catalana d'Ajuda al Malalt de Càncer de Girona i Comarques. Segons Augé, “el PATsseig s'ha consolidat i cada any podem veure que va a més”. La marxa va comptar amb l'assistència del còsul britànic a Catalunya, qui ja va participar Itambé l'any passat. S'espera que de cares a l'edició de l'any vinent, vinguin al PATsseig personalitats relacionades amb el món social “per atraure l'atenció de més persones que vulguin solidaritzar-se amb aquesta causa, la lluita contra el càncer”, explica l'organitzador.

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