

biblioteca

De: "alcaldia" <alcaldia@castellodempuries.net>
Para: <alcaldia@castellodempuries.net>
Enviado: miércoles, 21 de abril de 2004 3:03
Asunto: SETAC. informació municipal

INFORMACIÓ MUNICIPAL.**Presentació de les V Jornades Gastronòmiques de primavera.**

Avui, dimecres 21 d'abril, s'han presentat les V Jornades Gastronòmiques de Primavera amb una degustació popular de tastets gastronòmics a la plaça Prof. Barraquer.



Diversos mitjans de comunicació, professionals del sector turístic i restauradors han pres part en aquesta iniciativa que ha organitzat l'Ajuntament per difondre les jornades d'enguany. Algunes de les especialitats que s'han pogut degustar han estat

Cucurutxo de "quicos" amb escuma de foie gras (Rt. Noray – Port Salins), canelons d'ànec a l'aroma de foie (Churrasco), presa de paleta amb foie (Casa Rosendo), cebes de Vila-Sacra farcides de foie (Celler de Can Serra), trufes de foie gras natural amb gelatina (Rt. Empordà), magret d'ànec amb salsa de fruites del bosc (Capitan) i gelat de foie (Gelats Dino) , amb la col.laboració de Col Verd i regat amb vins i caves del Castell de Peralada.

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 lànec de cortal i el foie, es podran degustar als restaurants: el Capitán, Noray (Hotel Port Salins), la Llar, Empòrium, Casa Rosendo, les Voltes, el Bodegón, el Churrasco, Port Grec, la Taberna del Mar, ca la Rosa, el Celler de can Serra, Trattoria Vecchia Milano i Restaurant Empordà



SETAC, informació municipal.

