

ÉS UNA DE LES NOVETATS QUE OFEREIX UN DELS RESTAURANTS DE LA POBLACIÓ

Castelló presenta un allioli de foie d'ànec a les jornades

Catorze restaurants oferiran menús basats en aquest producte

MLLANDRICH

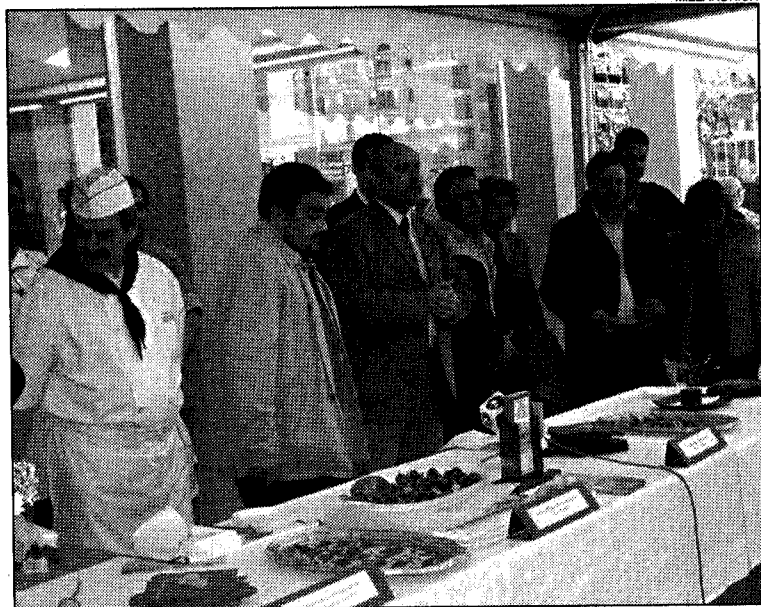
CASTELLÓ D'EMPÚRIES

□ Castelló d'Empúries oferirà durant les Jornades Gastronòmiques de Primavera «La cuina de l'ànec de cortal i el foie» un nou producte. Es tracta d'un allioli de foie que elabora el restaurant Can Carriot.

Les Jornades Gastronòmiques que se celebren de l'1 al 31 de maig comptaran amb la participació de catorze restaurants que elaboren diferents plats basats en l'ànec. El menú s'inclou a les cartes i el preu oscil·la entre els 28 i els 56 euros.

Entre alguns dels plats que es podran menjar destaca el menú dalinià dedicat al foie, mesclum d'amanides amb foie gras, pernil d'ànec i sorbet de poma, margret d'ànec amb fons de taronja i perfum de Cointreau a les cebes de Vila-sacra farcides de foie fresc i trompetes de la mort.

Per donar suport a les jornades, l'Ajuntament de Castelló d'Empúries ha previst repartir fins a 40.000 tríptics arreu de les comarques gironines, part de Barcelona i el sud de França, a banda de diferents campanyes de promoció als mitjans.



Presentació i degustació. La presentació de les jornades gastronòmiques.

L'alcalde de Castelló d'Empúries, Xavier Sanllehí, ha explicat que les jornades estan plenament consolidades i va lligar l'elecció del destí turístic amb la gastronomia que es pot oferir als visitants. Sanllehí ha assenyalat que «volem fer-nos un lloc en el ventall d'oferta gastronòmica» i que l'elecció de l'ànec es deu al fet que «a l'Em-

pordà i a Catalunya, antigament hi havia cortals en aquesta zona i perquè els nostres avis ja el cuinaven». També posava de manifest que es continuarà treballant per obrir noves perspectives de futur. Sanllehí ha demanat que «aquestes jornades serveixin per proclamar que el millor ànec i el millor foie es poden degustar a Castelló».