

Castelló «inventa» l'allioli de foie d'ànec en les Jornades Gastronòmiques de Primavera

R.C. / Castelló d'Empúries

● En les Jornades Gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries es continua apostant per l'ànec com un dels punts de referència amb què es vol que s'identifiqui el municipi. De fet, les jornades ja s'han batejat amb el nom de *La cuina de l'ànec de cortal i el foie*. Aquest any hi participaran un total de catorze restaurants, amb

menús que oscil·len entre els 28 i els 56 euros. Una de les novetats principals que s'incorporen en aquesta edició és la possibilitat de degustar un allioli de foie d'ànec. El consistori castelloní continua apostant per intentar relançar el municipi, relacionant-lo amb la bona gastronomia. Aquest any es repartiran un total de 40.000 tríptics a diferents

punts de les comarques gironines, de l'àrea de Barcelona i a la Catalunya Nord.

Referent gastronòmic

L'alcalde de Castelló d'Empúries destaca que l'elecció de l'ànec com a plat gastronòmic de referència no és gratuït i s'ha fet perquè a la zona històricament predominaven els cortals i aquest tipus

d'animal. L'objectiu municipal és que es consolidin aquestes jornades i el turisme gastronòmic estableixi com un punt de visita obligatori Castelló d'Empúries.

Les Jornades Gastronòmiques de Primavera d'aquest any començaran dissabte vinent, 1 de maig, i duraran fins a finals de mes. S'hi trobaran menús molt variats.