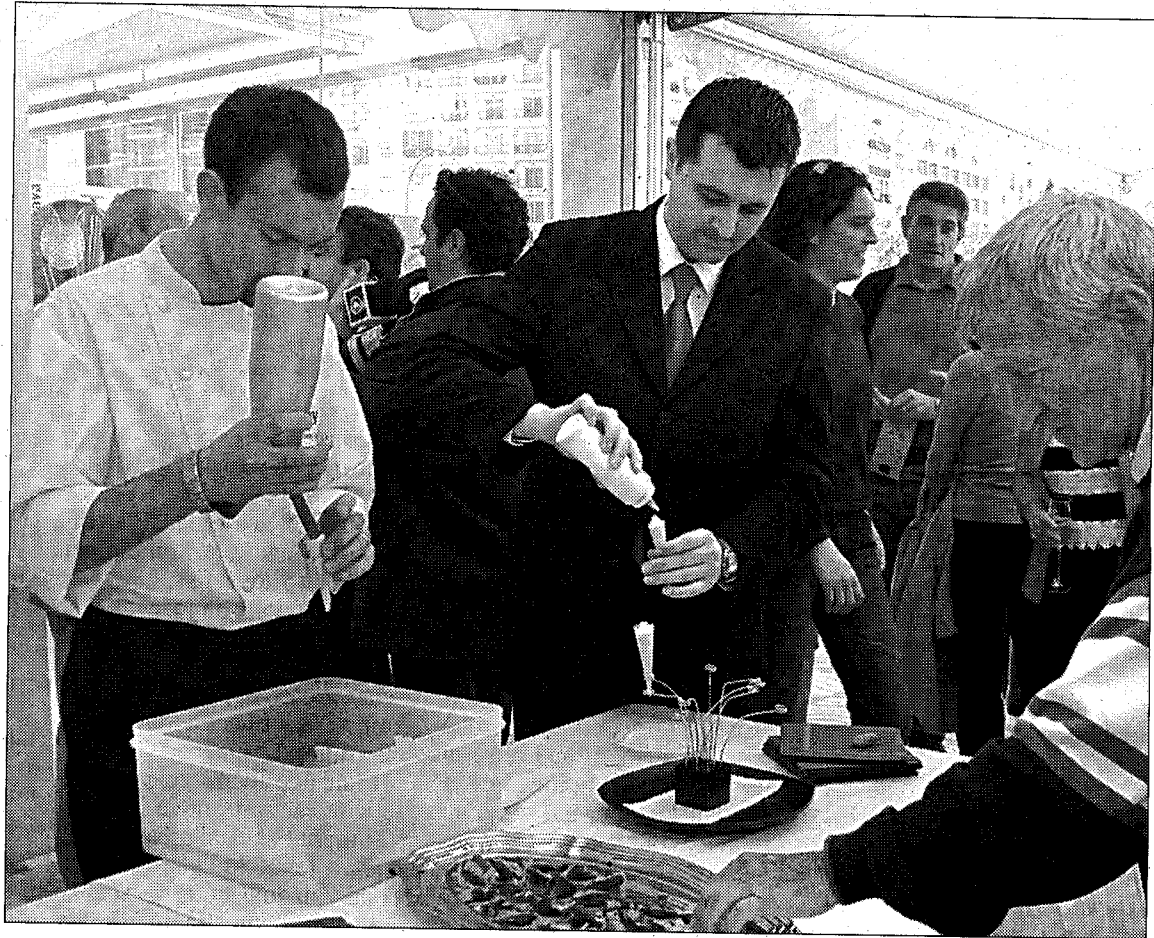


Un Allioli de foie és la novetat que es presenta a les V Jornades Gastronòmiques de Primavera

Catorze restaurants de Castelló d'Empúries i Empuriabrava oferiran durant tot el mes de maig menús d'ànec i derivats

LÍDIA CERDÀ / Castelló d'Empúries
Els visitants que s'acostin als restaurants de Castelló d'Empúries i Empuriabrava aquest mes de maig podran tornar a degustar diverses especialitats fetes amb ànec i els seus derivats amb motiu de la celebració un any més de les Jornades Gastronòmiques de Primavera.



A la presentació de les jornades es van oferir diversos tastets (Foto: Lúdia)

Un allioli de foie és la novetat que es presenta aquest any a les V Jornades Gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries.

L'ànec de cortal i el foie centraran un any més els menús dels catorze restaurants de Castelló i Empuriabrava que participen en aquestes jornades que tindran lloc durant tot el mes de maig.

Els restaurants Capitán, La llar, Les Voltes, Restaurant Empordà, Ca la Rosa, Port grec, Taberna del Mar, Casa Rosendo, El Churrasco, El Celler de can

S'han editat 42.000 triptics per a difondre les jornades gastronòmiques

Serra, Restaurant Noray, Trattoria Vecchia Milano, El Bodegón i el Restaurant Emporium oferiran menús molt complets amb l'ànec com a protagonista principal. El preu d'aquests menús dependrà del restaurant però oscil·larà entre els 28 i els 56 euros per persona.

Per donar el tret de sortida a la campanya d'enguany, des de l'àrea de promoció turística es va preparar una presentació que aquest any estava oberta a tota la població.

"En turisme l'apartat de la gastronomia és molt important i per

això fa anys que vam decidir potenciar un producte autòcton com és l'ànec de cortal", explicava l'alcalde, Xavier Sanllehí, durant la presentació de l'acte el passat dimecres.

Els restaurants Noray, Churrasco, Rosendo, El celler de Can Serra, Empordà, Capitán, pasta fresca Marco Castiglione i les empreses Gellats Dino i Coll Verd van oferir una degustació popular amb tasts de diverses curiositats com el gelat de foie, que va tenir una gran acollida l'any passat, el cornet de kikis amb espuma de foie o trufes de foie entre altres.

"La col·laboració dels restaurants i empreses implicades en les jornades és cada any més gran

i això obre perspectives de futur", va apuntar Sanllehí.

A la novetat de l'allioli de foie que presenta el restaurant la bodega de Can Carriot, s'hi afegeixen altres exquisideses d'edicions passades i que es van poder degustar a la mostra de dimecres, com ara els canelons d'ànec a l'aroma de foie, les cebes de Vila-sacra farcides de foie o el magret d'ànec amb salsa de fruites del bosc.

Un menú dalinià amb foie

Aquest any de celebració del Centenari de Salvador Dalí, les Jornades Gastronòmiques de Castelló d'Empúries no en podien quedar al marge, i entre els

restaurants participants, La Llar oferirà un menú dalinià dedicat al foie.

El regidor de Turisme, Joan Serra, fa una valoració molt bona d'aquests cinc anys de les jornades "en què s'ha notat molt l'increment de clients als restaurants així com la potenciació del producte, que es va fent un lloc en els menús". El nombre de restaurants implicats no ha augmentat perquè segons Serra "no es busca la quantitat sinó la qualitat".

Per difondre les jornades s'han editat 42.000 triptics que es repartiran per tot Catalunya i el sud de França amb l'objectiu d'aconseguir la màxima difusió.