

# La cuina de l'ànec de Castelló s'inicia amb èxit

**CASTELLÓ D'EMPÚRIES**  
ALBA SALA

Les Jornades gastronòmiques de Primavera de Castelló d'Empúries, que aquest any ja assolixen la seva cinquena edició, han començat amb una gran acceptació per part del públic, confirmant-se així una consolidació de les jornades, arreu de la comarca.

L'objectiu fonamental és impulsar i potenciar la cuina de l'ànec. Per

aquest motiu, 14 restaurants participen en les jornades. Alguns d'ells han repetit d'anteriors edicions, alguns des de l'inici i d'altres alternant-les. Aquest és el cas del Restaurant Empordà que fa dues edicions ja hi havia participant.

El Restaurant Empordà ofereix, per només 29 euros, un aperitiu de la casa i entreteniments, així com una amanida de fetge d'ànec fred i calent amb reducció de Porto i vinagreta de

Mòdena. El magret d'ànec de Bavaria també en formarà part del menú escollit pel Restaurant Empordà, acompanyat de salsa de figues tendres i perfum de Moscatell. De postres, gelat de parnès amb codony i culis de gerds.

Un menú diferent, exclusiu per a la celebració i que, des del dissabte passat i fins al dia 30 de maig, ja poden trobar en 14 restaurants on cadascun ofereix un menú exclusiu.



Els restaurants participen activament en aquestes jornades gastronòmiques

## Catorze menús diferents

Al llarg d'aquests dies, es pot parlar de diferents noms i plats cuinats excepcionalment per a la ocasió dedicada, fins a final del mes de maig, a la cuina de l'ànec de cortal i al foie.

Els restaurants que hi participen ofereixen plats diferents entre ells, però amb un denominador comú: l'ànec. Així, doncs, d'un entrant típic podem passar a un d'original i que no és més que utilitzar l'au en qüestió i acompanyar-la amb els productes naturals i típics de la comarca. Aquest any, i com era d'esperar, les Jornades gastronòmiques de primavera de Castelló d'Empúries es complementaran amb el Centenari del Naixement de Salvador Dalí. El restaurant La Llar n'és un exemple pel fet que prepara el menú "dalinià dedicat al foie".

## La comarca s'ha convertit en pas obligat per als ànecs

**EL FAR D'EMPORDÀ**  
A.S



L'ànec és un au que per tradició forma part de l'Empordà des de sempre, des de fa milers i milers d'anys. Una de les preguntes que, tant empordanesos com no, es fan és: per què l'ànec es relaciona sempre amb terres empordaneses i per què s'ha consolidat ja com a un referent més de la nostra comarca. Els ànecs són coneixedors del terreny i saben perfectament que aquí, a l'Empordà, hi trobaran el que, com i quan necessiten. La seva migració d'Hongria fins a les nostres terres és un ritual que se segueix des de fa milions d'anys. El clima, la terra i en especial l'aigua de la que es gaudeix a l'Empordà, són la resposta al perquè d'aquesta migració. Els Aiguamolls de l'Empordà no només són una riquesa cultural i mediambiental per als humans, sinó que també ho són per als ànecs que vénen a la comarca any rere any.

# 5<sup>es</sup> Jornades gastronòmiques

## ànec de cortal · foie de primavera

### CASTELLÓ D'EMPÚRIES

### EMPURIABRAVA

2004 · del 1 al 30 de maig

Patrocina:



Col·laboren:

