

GASTRONOMIA

El mal temps perjudica la cuina de l'ànec

Els restauradors confien en superar els 1.500 menús de les jornades del 2003

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

ALBA SALA

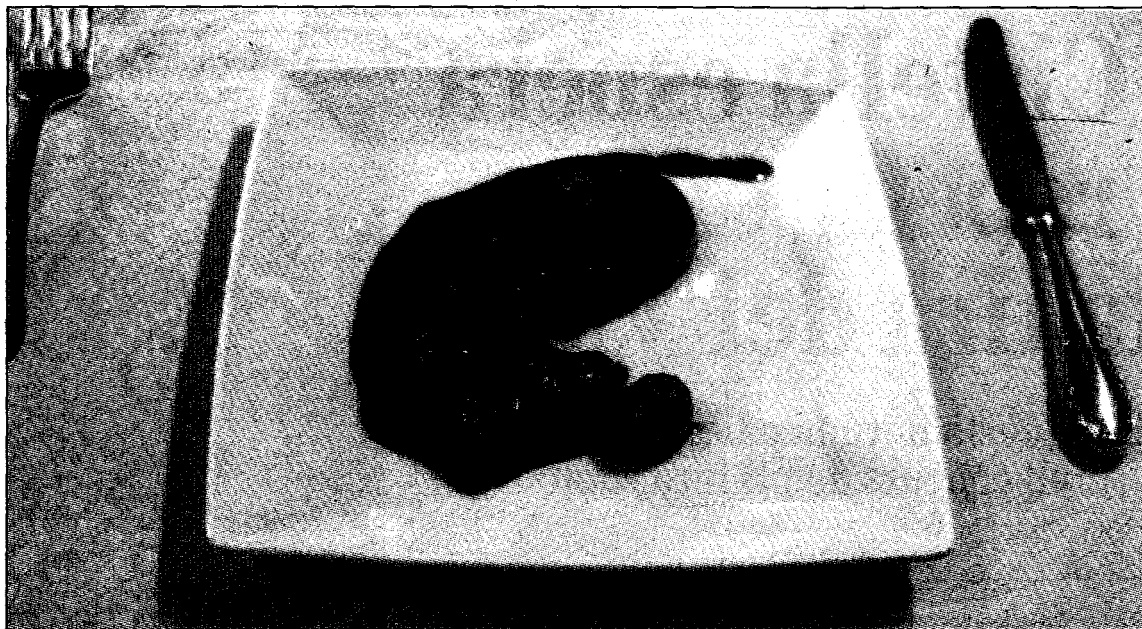
Les adverses condicions meteorològiques i les Fires i Festes de la Santa Creu de Figueres han fet que a l'ici de les cinquenes jornades gastronòmiques de primavera de Castelló d'Empúries s'hagi vist disminuir el nombre de menús realitzats respecte els anys anteriors. Malgrat tot els responsables dels 14 restaurants adherits a les jornades esperen que la situació millori i obtinguin un resultat fins i tot superior a l'anterior edició, que era de 1.500 menús.

"Aquest any el primer i segon cap de setmana han estat dies fluïxos i la veritat és que la gent que ha vingut i ha volgut provar el menú d'ànec de cortal i foie, no ha estat tant nombrós com en altres edicions. Però sabem i esperem que ens queda tot un mes per endavant i la gent, amb l'arribada del bon temps, participarà molt més", així és com ho explica Jordi Viñas, propietari del Restaurant La Llar, situat a la carretera de Roses a Castelló d'Empúries, qui està adherit en els 14 restaurants que formen part de les

cinquenes jornades gastronòmiques de primavera de Castelló d'Empúries.

Al llarg de tot aquest mes de maig tots aquests restaurants oferiran un menú relacionat amb l'ànec i fins i tot hi ha qui el decora amb aspectes dalinians. Aquest és el cas del restaurant la Llar que presenta per a una taula completa: tarrina amb poma caramelitzada, sopa freda o calenta, parmentier de vieires i tófony, peix del mercat amb rostit de ceps, foie amb raïms, formatges i postres. Tot això, sempre acompanyat del millor vi i productes de la comarca.

L'ànec és un plat que es pot acompanyar -tal i com aconsella Joan Viñas- "amb fruites com les cireres, les peres, les pomes, prunes o amb productes dolços, salats o agre dolç". Són plats que necessiten una elaboració prèvia molt acurada i sobretot que suposa moltes hores. El mateix Viñas ens explica com "per preparar un brou són necessàries 2 o 3 hores". Un exemple dels diferents menús; tots ells elaborats, i que podrà provar, qui ho vulgui, en catorze restaurants fins al 30 de maig.



El restaurant la Llar ofereix una Tarrina amb poma caramelitzada, a baix, i Foie amb raïms, a dalt