

Castelló introdueix a la cuina medieval amb un curs que comença demà

C.V

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

□ El Centre Cívic de Castelló d'Empúries s'omplirà demà d'ingredients i receptes medievals que s'ensenyaran als participants al primer curs de cuina d'aquesta època històrica que va marcar el futur de la població. La iniciativa s'emmarca a les activitats del Festival Terra de Trobadors.

Els restauradors es preparen per afegir un atractiu més al Festival Terra de Trobadors d'enguany, en aquesta ocasió parlem d'un al·licient gastronòmic que farà les delícies de tots els visitants que s'apropin al nostre municipi, la cuina medieval.

Per aquest motiu l'Ajuntament de Castelló d'Empúries ha organitzat el curs de formació de cuina medieval. Les classes s'impartiran demà i el 17 de juny, a dos quarts de cinc de la tarda a l'Auditori del centre cívic.

La primera de les jornades serà

teòrica i es comptarà amb l'assistència de l'experta en formació gastronòmica, especialitzada en cuina medieval i comissària de les Exposicions de Gastronomia del Palau Robert de Barcelona, Núria Bàguema. A la mateixa sessió participarà el gerent del Grup Costa Brava Centre, i impulsor de la Cuina de l'Empordanet i de la gastronomia lligada a l'Any Dalí 2004, Martí Sabrià que serà l'encarregat d'assessorar en temes de comunicació i de pa de màrqueting.

El tast d'espècies i condiments

La segona jornada, la pràctica, consistirà en el tast d'espècies i altres condiments medievals, i es tractaran temes com la identificació dels aliments i les preferències de l'època, les tècniques...

El curs està obert a tothom i oferirà una possibilitat més per al Terra de Trobadors que millorarà la seva aportació gastronòmica amb la cuina del passat portada al present.