

Castelló serveix 1.500 menús a les Jornades Gastronòmiques

C.V

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

□ Castelló d'Empúries ha aconseguit, d'una banda, servir fins a 1.500 menús de les Jornades Gastronòmiques centrades en l'ànec i el foie i, de l'altra, captar visitants de la Catalunya Nord.

La població va cloure diumenge la cinquena edició de les Jornades Gastronòmiques «amb molt bona acceptació dels menús per part dels clients i una valoració molt positiva per part dels restauradors», segons ha manifestat l'Ajuntament.

Un total de 14 restaurants del municipi han servit uns 1.500 menús amb un principal protagonista, l'ànec i el foie. Per tant, si es calcula la mitja, cada restaurant ha servit més de cent plats.

La majoria de restauradors

considera que la promoció i la difusió que s'ha fet a través de les campanyes als mitjans de comunicació, ha estat encertada. En aquest sentit, segons ha informat l'Ajuntament enguany s'ha aconseguit atreure «molts visitants del sud de Franca, Barcelona i les comarques gironines». També destaquen que els clients demanen directament el menú, la qual cosa significa que aquestes Jornades Gastronòmiques ja estan totalment consolidades, diu l'àrea de promoció.

D'altra banda també cal destacar que els responsables dels restaurants recomanen seguir amb la mateixa línia, d'apostar per productes de qualitat que situen la gastronomia de Castelló d'Empúries i Empuriabrava com un referent a la comarca.

En aquests moments l'Escala celebra les primeres Jornades Gastronòmiques del Cargol de Mar i Roses presenta demà les Jornades del Suquet de Peix.

