

Castelló enllaça enguany la cuina de l'ànec i la cultura en les jornades gastronòmiques

Qui participi dels menús serà obsequiat amb una visita al centre històric o als canals d'Empuriabrava

H. BORRELL / Castelló d'Empúries

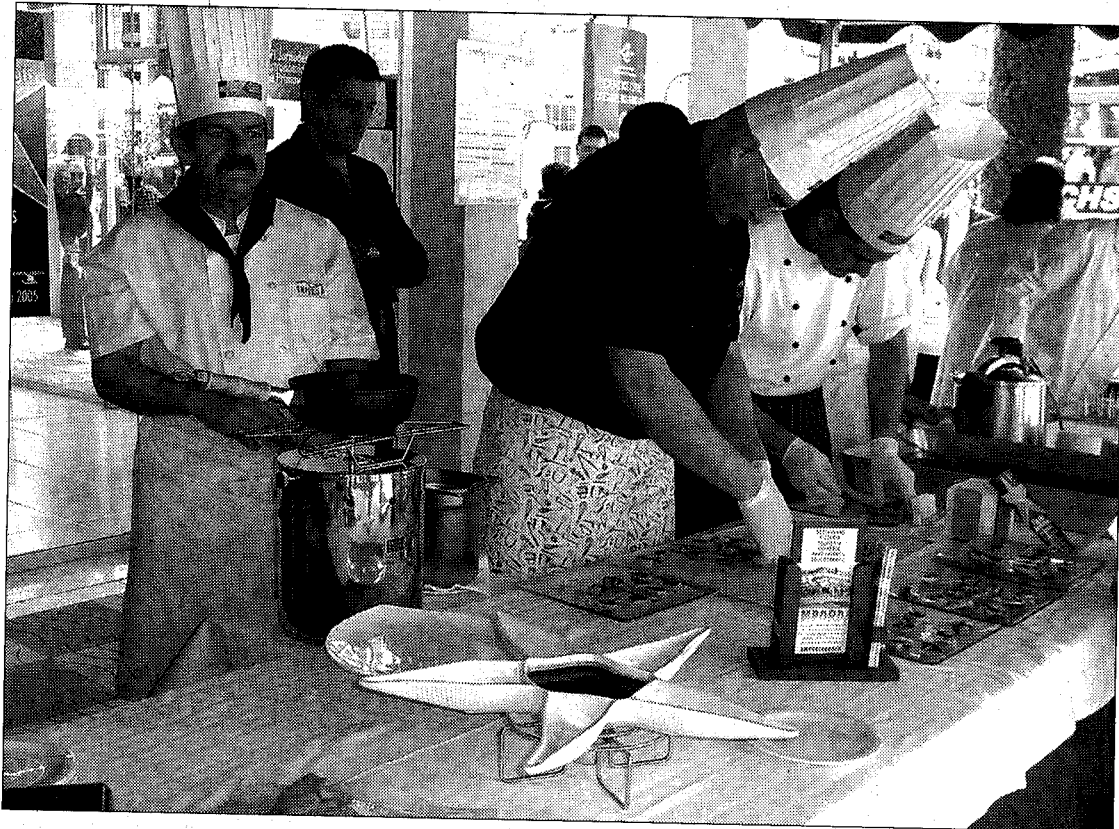
La sisena edició de les jornades gastronòmiques de la cuina de l'ànec de cortal i el foie inclou com a novetat d'enguany l'obsequi als participants d'una visita guiada al centre històric castelloní o als canals d'Empuriabrava. D'aquesta manera es pretén que els visitants, atrets per la gastronomia, coneguin el territori.

"No podem entendre el turisme sense la gastronomia, ja que la cuina és part inherent de la cultura", explicava l'alcalde de Castelló, Xavier Sanllehí, en la presentació de les Jornades Gastronòmiques de Primavera, dedicades, des de fa sis anys, a l'ànec de cortal i al foie. Els catorze restauradors castellonins adherits a les jornades oferiran, des del 20 d'abril i fins al 29 de maig, uns menús dedicats a aquests plats.

La novetat d'enguany, amb l'objectiu de potenciar la relació de la gastronomia i la cul-

Hi ha catorze restaurants participants a les jornades

tura, és que les persones que vagin a degustar un dels menús seran obsequiats amb una visita guiada al centre històric de Castelló o bé als canals d'Empuriabrava. "Volem que



Els restauradors van presentar alguns dels plats que es podran degustar a les jornades HB

la gent repeteixi, que sàpiga que aquí hi ha una oferta altament professionalitzada i de qualitat", sentenciava Sanllehí, en el marc de la presentació.

En aquesta ocasió s'han editat 45.000 tríptics de les jornades, que compten també, com a novetat, amb activitats paral·leles. S'han programat dues xerrades sobre gastronomia, una de les quals comptarà amb la participació de professionals del sector i es preveu que sigui en forma de col·loqui. L'altra

xerrada serà de taire informatiu i comptarà amb enòlegs de renom, que parlaran sobre les varietats utilitzades a la DO Empordà-Costa Brava, amb mostres de barriques de raïm i sòls diferents. El regidor de Turisme, Joan Serra, així mateix, ha anunciat la participació d'un cuiner de prestigi en el marc de les xerrades.

Durant l'any passat, els catorze restaurants participants van elaborar 1.500 menús. La difusió d'aquest any abasta tot

Catalunya i la Catalunya Nord. També cal destacar l'alta participació de patrocinadors, entre els quals hi ha, aquest any, Turisme de Catalunya.

Els restaurants que participen a les jornades són Les Voltes, Empordà, Taberna del Mar, Taberna de les Cols, Casa Rosendo, Capitán, El Bodegón, El Churrasco, Noray (Hotel Port Salins), La Llar, Emporium, Celler de Can Serra, Trattoria Vecchia Milano i Las Velas.