

Castelló vol fidelitzar visitants a través de la cuina de l'ànec

Els restaurants regalen visites guiades al nucli antic i als canals

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
SÒNIA FUENTES

L'ànec de cortal i el foie centren un any més l'oferta de les sisenes Jornades Gastronòmiques que celebra Castelló d'Empúries des d'aquest dissabte i fins al 29 de maig. Catorze restaurants s'han tornat a sumar a aquesta proposta que des de l'Ajuntament de Castelló té com a objectiu portar visitants al poble i fidelitzar la seva estada al municipi. "Volem que vingui gent a degustar la nostra cuina i també que es quedin i que treguin el territori", va remarcar l'alcalde Xavier Sanllehi. Amb aquesta intenció, una de les novetats del programa és que totes les persones que degustin un dels menús estarà convidat per Tot Gastronomia a fer una visita guiada pel centre històric i pels canals d'Empuriabrava.

Oferta de qualitat

Aquest serà el sisè any consecutiu que Castelló d'Empúries organitza aquesta trobada culinària tot promocionant un dels aspectes més interessants del poble, la seva cuina. Segons Sanllehi no es pot entendre el turisme sense la gastronomia, "es tracta d'una part inherent de la cultura, de la societat i del territori". Amb la intenció de mostrar una oferta altament professionalitzada i adaptada als nous corrents, Sanllehi va remarcar la participació dels restauradors que fan possible que les Jornades tirin endavant. Els restaurants Les Voltes, Empordà, Taverna del Mar, Taverna de les Cols, Casa Rosendo, Capitan, El Bodegón, El Churrasco, Noray, La Llar, Emporium, Celler de Can Serra, Trattoria Vecchia Milano i Las Velas són els



Els restaurants que participen a les Jornades van oferir dijous passat un tastet dels menús que oferiran basats en l'ànec i el foie

que un any més donen el seu suport i fan fluir la seva creativitat perquè la mostra sigui un èxit. Dijous passat en la presentació de les Jornades ja es va oferir uns tastets dels plats que han elaborat els restaurants dins la cuina de l'ànec. Amb actes com aquest es vol popularitzar la festa, va dir el regidor de Turisme, Joan Serra.

Després de l'èxit de l'any passat —es van servir més de 1.500 menús— s'espera que aquest any la participació sigui almenys la mateixa. Aquest any per augmentar l'expectació s'han programat altres activitats paral·leles com ara una cata verticals de dos

grans vins: el Gran Claustre de Peralada i Gneis de Masia Serra, de Cantallops. També s'ha previst una xerrada-col·loqui amb restauradors i professionals del sector. Finalment, hi haurà una xerrada formativa amb enòlegs de renom sobre les varietats utilitzades en la DO Empordà-Costa Brava, amb mostres de barriques de càlm i sol diferents. Tot plegat conforma un ampli programa que pretén convertir Castelló i Empuriabrava en un referent del món de la gastronomia. El regidor de Turisme, Joan Serra, va aprofitar l'ocasió per fer notar la important varietat gastronòmica que

es pot trobar a Castelló, però també a Empuriabrava, on més d'un restaurant està consolidant el seu prestigi culinari.

Cada any assisteixen a la mostra visitants de Girona, Barcelona i de la Catalunya Nord, on el consistori promociona la fira. En aquesta ocasió s'han editat 45.000 tríptics, 3.000 posters i 1.000 carpetes per a menús. L'acte s'emmarca dins l'any de la gastronomia de Catalunya, amb el suport del patronat de Turisme Costa Brava-Girona i el suport d'un gran nombre de patrocinadors que permeten donar més qualitat a les Jornades.