

GASTRONOMIA

# Les Jornades de l'Ànec i el Foie arrenquen amb èxit a Castelló

## La mostra arriba a la sisena edició, ja consolidada Visites històriques i pels canals completen l'oferta

### CASTELLÓ D'EMPÚRIES

SONIA FUENTES

L'ànec i el foie centren des de disabte i durant tot aquest mes de maig les jornades gastronòmiques de Castelló d'Empúries, que promocionen amb èxit un producte tan autòcton i tradicional del municipi com és l'ànec i els seus derivats. Catorze restaurants s'han apuntat a aquesta iniciativa amb l'objectiu de repetir la bona participació de públic que la passada edició van tenir les jornades.

El primer cap de setmana ha estat marcat per l'èxit, ja que "un nombre important de persones han tastat ja els primers menús dels restaurants elaborats a partir d'aquests productes", explica el regidor de Turisme, Joan Serra. El fet que els primers dies de les jornades hagin coincidit amb la festa de l'1 de maig ha portat fins al municipi molta gent de Barcelona i també del sud de França, assegura Serra. Com a fet destacat, el regidor apunta el fet que les jornades han arribat a la sisena edició ja consolidades i que hi ha molta gent que ja

espera amb afició que se celebrin.

Aquest any els valors gastronòmics del municipi s'acabaran complementant amb l'oferta turística de Castelló i Empuriabrava a través d'aquesta mostra culinària. Per això s'ha previst que tothom que vingui a degustar un dels catorze menús elaborats pels restaurants locals obtindrà de forma gratuïta una visita guiada pel nucli antic i pels canals d'Empuriabrava gràcies a la col·laboració de *Tot Gastronomia*. El regidor de Turisme, Joan Serra, remarca la qualitat de l'oferta gastronòmica que ofereixen actualment els diferents restauradors, tant del municipi –que estan consolidant el seu prestigi–, i el seu nivell de professionalitat, que ha començat a quedar patent amb de la mostra.

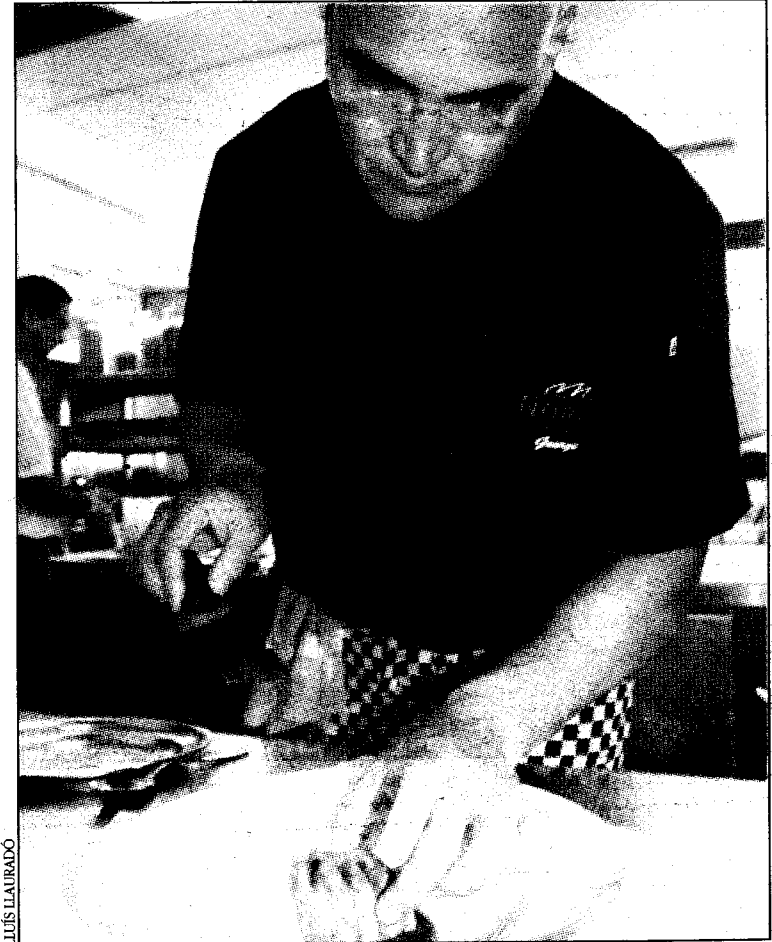
En aquesta sisena edició hi participen els restaurants: Les Voltes, Empordà, Taberna del Mar, Taverna de les Cols, Casa Rosendo, Capitán, El Bodegón, El Churrasco, Noray, La Llar, Emporium, Celler de Can Serra, Trattoria Vecchia Milano i Las Velas, que un any més donen el seu suport

a la mostra, a la qual aporten cada un d'ells una oferta elaborada a partir dels nous corrents, amb què garanteixen el seu èxit.

### Els orígens

Joan Serra recorda els orígens de les jornades: "El primer any va començar sense cap objectiu clar per completar l'oferta turística del municipi, però ja el tercer any es van fer les Jornades de l'Ànec i el Foie, un mixt que ha donat molt bons resultats perquè a l'àmbit de les comarques gironines som l'únic poble que promociona aquest producte".

De forma paral·lela a les jornades s'han programat enguany altres activitats com ara una cata vertical 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 utilitza-



LILIS LAURADO

El restaurant de l'Hotel Port Salins ofereix una proposta molt elaborada per a l'ocasió

des en la DO Empordà, amb mostres de bariques de raïm i sòl diferents.

A la mostra gastronòmica de Castelló acut sobretot gent de Girona i Barcelona i del sud de França, tot i que la intenció de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries és que la mostra sigui popular entre la gent del municipi. Amb actes com ara la presentació de les jornades amb tastets dels

diferents restaurants, es pretén fer arribar al públic local.

L'objectiu final de la mostra gastronòmica és que Castelló i Empuriabrava siguin considerats com un referent dins el món de la gastronomia, per això, i gràcies a la col·laboració dels patrocinadors, "s'han organitzat unes jornades de gran qualitat", va assegurar l'alcalde, Xavier Sanllehí.