

# Quaranta-cinc restaurants participen en la Setmana Gastronòmica de Girona

La vint-i-sisena edició començarà el 18 de març i els preus dels menús van dels 25 als 150 euros

DAVID BRUGUÉ / Girona

● En la vint-i-sisena edició de la Setmana Gastronòmica de Girona, la més antiga d'aquestes característiques de les que se celebren a Catalunya, hi participaran quaranta-cinc restau-

rants de Girona i municipis pròxims. Això suposa un increment d'establiments participants respecte a l'any passat, quan n'hi va haver quaranta-un. La mostra se celebrarà del 18 al 26 de març i, com és habitual, la varietat de plats que

s'oferiran és enorme, ja que a diferència d'altres mostres gastronòmiques, aquesta no està dedicada a cap producte en concret. El preu dels menús també és variat i van des dels 25 fins als 150 euros.

L'edició de l'any passat de la Setmana Gastronòmica va estar marcada per la celebració del primer quart de segle de la mostra, i per això es va allargar durant dotze dies i es va tirar endavant un ambiciós programa d'actes paral·lel, amb un gran nombre de conferències i activitats. Un cop passat aquest aniversari, es torna a la normalitat. El programa d'aquest any inclou una conferència a càrrec de Domènec Biosca al centre cultural La Mercè, el dia 22 de març, que porta per títol *Nous factors de l'èxit empresarial en temps difícils*. Pel que fa a participació, augmenta en 4 el nombre d'establiments participants i aquest any n'hi haurà 45. Bàsicament són restaurants de Girona ciutat, com ara l'Albereda, l'Argadà, la Catedral, Can Marc i el Cipresaià. Però també n'hi ha de municipis pròxims, com ara Banyoles, Campllong, Vilobí d'Onyar, Salt, Sant Martí Vell, Porqueres, Sant Gregori, Anglès, Quart i Bescanó. El preu dels menús és molt variat, i hi ha àpats que costen 25 euros, però també n'hi ha d'altres que pugen a 150. El preu mitjà està a l'entorn dels 40 i 60 euros. No hi ha cap producte vertebrador de la iniciativa, sinó que els plats són lliures. Està organitzada per l'Associació d'Hos-taleria de Girona i Radial.



El cartell de la mostra d'aquest any.

## A punt per Firatast

● La carn de cangur és un dels plats que es podrà tastar aquest any en la dotzena edició de Firatast, que obrirà avui les portes a les dotze del migdia i durant tres dies reunirà una oferta d'uns 300 productes diferents i de gran qualitat. Una altra de les novetats seran les degustacions gratuïtes de cuina solar programades per dissabte o diumenge, si el temps acompanya. Firatast, que es farà com cada any al Palau de Fires de Girona, inclou uns seixanta d'estands i espera rebre 15.000 visitants. A Firatast es podran degustar pernells, formatges, cargols, rebosteria, coques, productes de l'Alguer, agües, plats cuinats, creps, olis, licors, vins, caves, cafès, postres i broquetes de fruita, entre molts altres productes. Igual com es va fer l'any passat, s'obrirà de les dotze del migdia a les dotze de la nit.

## Varietat empordanesa

R. CARMONA / J. TRILLAS

● L'Empordà és una zona prolífica en la creació de jornades gastronòmiques. Aquesta setmana encara hi ha una quinzena de restaurants de Roses que fan menús especials per carnaval. Els rosines, a l'estiu, també tenen uns jornades dedicades al suquet. A Llançà, fan menús dedicats al lluç de palangre i a l'Escala, a l'anxova. Castelló d'Empúries fa uns jornades gastronòmiques de primavera que dedica a l'ànec de cortal i el *foie*. La Fira de l'Oli i l'Olivera d'Espolla també comporta que diversos restaurants de la comarca facin plats especials i, a Peralada, cada any n'hi ha una. També la comarca del Baix Empordà és de referència pel que fa a les mostres gastronòmiques. La prova: catorze campanyes al llarg de l'any demostren la vitalitat d'aquesta iniciativa. Ara mateix se celebra Pals i la Cuina de l'Arrós; la Garoinada, a Palafrugell, i l'Olla de Peix, a Calonge i Sant Antoni.

## Àpats de Quaresma

A. PUIG / J. CASAS

● Els restauradors de la vall de Camprodon s'han afegit a la nòmina de mostres gastronòmiques presentant els menús de la matança del porc i de la Quaresma. Ara, tenen a les seves cartes els menús de Quaresma elaborats a partir de productes naturals conservats i de secs. Anteriorment, havien estat els obtinguts de la matança del porc. L'oferta es completa amb un àpat per als representants de totes les associacions gastronòmiques de Catalunya i amb una conferència. A la comarca de la Selva són conegudes les jornades del bolet, la caça i la castanya, que se celebren des de mitjan mes d'octubre fins a mitjan novembre, i en les quals participen la majoria de restaurants del municipi. Aquesta és una de les jornades veteranes i consolidades. I, per l'altre costat, cal destacar la iniciativa de Maçanet d'engagar unes jornades gastronòmiques vinculades a la poma, que havia estat un conreu tradicional fa uns anys. L'any passat es va celebrar la primera edició i està prevista la seva continuïtat.