

 INBOX  Buidar Paperera  Nou  Carpetes  Opcions  Cercar  Ajuda  Llibreta d'Adreces  Sortir de la sessió  Obrir Carpe

18,90MB / 50,00MB (37,81%)

## INBOX: SETAC. Informació Municipal. (34 de 35)

Moure | Copiar  

Eliminar | Respondre | Respondre a Tots | Reenviar | Redirigir | Llista negra | Desar com |  
Imprimir | Reportar com Spam

Tornar a INBOX 

**Data:** Wed, 1 Mar 2006 13:02:34 +0100

**De:** [alcaldia1 <alcaldia1@castellodempuries.net>](mailto:alcaldia1@castellodempuries.net)

**Per a:** [alcaldia1 <alcaldia1@castellodempuries.net>](mailto:alcaldia1@castellodempuries.net)

**Assumpte:** SETAC. Informació Municipal.

 1.2 [unnamed](#) text/html 7.84 KB 



Dimecres, 1 de març de 2006

**- Els restauradors s'apleguen per a planificar la promoció gastronòmica del municipi**

**- Una desena d'experts en cultura jueva visiten Castelló d'Empúries**

### **Els restauradors s'apleguen per planificar la promoció gastronòmica del municipi**

El reconegut gastrònom Pep Palau va encapçalar ahir al migdia una taula de treball composta per membres del consistori castelloní i restauradors del municipi. L'objectiu és dirigir la cultura gastronòmica del municipi per assentar-la com a referent culinari a les nostres comarques. Sota l'experiència d'aquest reconegudíssim gastrònom català, es van posar sobre la taula idees per tal valorar la qualitat dels nostres productes culinaris i posar en comú les propostes i impressions que van sorgir al llarg de la reunió.

La tradició culinària ha passat de generació en generació, permetent així assolir la nostra pròpia identitat.

Els restauradors presents a la taula de treball varen plantejar la possibilitat d'associar-se com a col·lectiu i així anar confeccionant conjuntament el futur dels esdeveniments gastronòmics del nostre municipi, treballant diferents idees com ara la introducció de nous valors culinaris propis del territori, que es poden sumar al protagonista de les darreres jornades: l'ànec de cortal i el foie.

A banda de les campanyes de l'ànec de cortal i el foie i la cuina medieval, la cultura gastronòmica del nostre municipi també és present a les postres (aiguamoxos, rocs de Castelló, Bruel i les delícies de trobador), a la Fira del Pa, la Farina i el Blat i a totes les mostres culinàries de les mestresses de casa que han garantit la continuïtat de les receptes al llarg del temps.

### **Una desena d'experts en cultura jueva visiten Castelló d'Empúries**



L'empremta jueva que la història ha deixat al centre històric va ser el punt de partida de la visita que un grup de professionals turístics del col·lectiu jueu a Bèlgica van fer darrerament a Castelló d'Empúries. La visita que estava emmarcada en una iniciativa conjunta d'Iberia, Turespanya i Turisme de Catalunya va aplegar 13 persones entre periodistes, responsables

d'agències de viatges i professionals del turisme en general provinents de països diversos com Iraq, Israel o Bèlgica. Per a l'ocasió els responsables de l'àrea de turisme van organitzar un itinerari que va començar a Empuriabrava, va seguir amb una visita guiada pel centre històric, el call jueu i la catedral i va acabar amb un dinar.

La satisfacció del grup d'experts va ser notòria així com la dels responsables de turisme, ja que amb iniciatives com aquesta s'expressa una especialització del nostre producte, molt apreciat per els TTOO en si. La recerca de l'especialització i de la tematització és la base de la comercialització dels diferents recursos turístics del nostre ampli ventall d'oferta turística del què gaudim al terme de Castelló d'Empúries.

 3 clip\_image004.jpg image/jpeg 14.75 KB 



[Eliminar](#) | [Respondre](#) | [Respondre a Tots](#) | [Reenviar](#) | [Redirigir](#) | [Llista negra](#) | [Desar com](#) |  
[Imprimir](#) | [Reportar com Spam](#)

[Tornar a INBOX](#) ▲

[Moure](#) | [Copiar](#) |  ▼