

Els restauradors de Castelló potenciaran la cuina dels Aiguamolls

El sector estudia la possibilitat d'associar-se per millorar la promoció gastronòmica del municipi

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

Laura Vilanova

Els restauradors de Castelló i Empuriabrava volen potenciar la marca gastronòmica del municipi a través de la divulgació de nous ingredients històrics de la zona que complementaran les Jornades Gastronòmiques de primavera que, des de fa sis anys, s'organitzen a la població i que giren a l'entorn de l'ànec de cortal i el foie. Segons el regidor de Turisme de Castelló, Joan Serra, la voluntat del sector i del consistori és la d'incloure el concepte de territori en aquestes jornades, que ampliarien el seu àmbit temàtic i que donarien a conèixer la cuina dels Aiguamolls.

Després de la consolidació de les Jornades Gastronòmiques i de la recuperació del foie i de l'ànec de cortal com a elements habituals de les cartes dels restaurants de la zona, els restauradors castellanins consideren que ha arribat el moment de fer un salt qualitatiu i abarcar un àmbit més ampli. En aquest sentit, Serra afirma que "com a la Garrotxa amb la

cuina del Volcà, la nostra intenció és crear una nova marca gastronòmica basada en la cuina dels Aiguamolls i dels ingredients que la caracteritzen, com els arrossos o les anguiles". De fet, Serra comenta que aquesta ampliació temàtica de les Jornades Gastronòmiques serà una realitat aquest any. "La millor forma de consolidar l'oferta gastronòmica és oferir un valor afegit i singular que ens diferencii de la resta de propostes d'altres llocs", afirma el regidor de Turisme i propietari d'un dels catorze restaurants que participa en aquestes Jornades Gastronòmiques, al mateix temps que comenta que, per una destinació turística com Castelló i Empuriabrava, és molt important la qualitat dels seus restaurants: "per una banda, la gent quan va de vacances vol menjar bé i, per l'altra, la creació d'una oferta diferenciada és, per ella mateixa, un atractiu turístic més".

La setmana passada va tenir lloc una taula de treball en què hi van participar una quinzena de restauradors del municipi, representants

municipals així com el gastrònom Pep Palau. Durant la trobada es van posar sobre la taula diferents propostes per millorar la divulgació de la gastronomia castellanina i, a més de la introducció de la cuina dels Aiguamolls, es va proposar la possibilitat que els restauradors s'associessin com a col·lectiu per tal de confeccionar conjuntament el futur dels esdeveniments gastronòmics del municipi.

Precisament un dels establiments que participa a les Jornades Gastronòmiques, el restaurant Noray, de l'hotel Port Salins d'Empuriabrava, va iniciar la setmana passada les primeres Trobades Gastronòmiques de Cultures, que es portarà a terme durant els caps de setmana d'aquest mes. Es tracta d'una iniciativa que pretén donar a conèixer i acostar les propostes culinàries de diferents restaurants de l'Estat espanyol. Aquest cap de setmana és el torn del restaurant Las Hoyas de San Facundo, del Bierzo. El seguiran les propostes de Ca l'Eudald d'Alp, i de l'Hotel-restaurant San Roche de Garachico, de Tenerife.