

Lloret posa imaginació a la cuina del peix

Les 'Jornades gastronòmiques de la cuina del peix de l'art' comencen avui



Els assistents a la presentació de les jornades gastronòmiques, ahir davant del Casino de Lloret. Foto: N. FORNS.

Tot i la crisi, la cuina i els plats fets amb bons productes i una bona dosi d'imaginació sempre ens empenyen a menjar fora de casa i a provar restaurants nous. Això és el que conviden a fer des de l'associació de bars i restaurants de Lloret de Mar en les Jornades gastronòmiques de la cuina del peix de l'art, que evoquen el passat mariner de la vila i se celebren des d'avui fins a l'últim dia d'octubre. El tret de sortida es va fer ahir al Casino de Lloret, on es van oferir tastets d'algunes de les creacions dels xefs de la vintena de restaurants que participen en les jornades. La llista de restaurants, amb els plats i els preus dels menús (que oscil·len entre els 29 i els 78 euros) es pot consultar a lloret.cat i a lloretdemar.org.

En la presentació, a la qual van assistir representants dels gremis de l'hostaleria i la restauració, el director del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Ramon Ramos, va remarcar que l'emblema de la Costa Brava és la gastronomia, i que és l'única destinació del món que té vint estrelles Michelin.

El regidor de Turisme, Jordi Orobitg, va recordar que Lloret està fent una tasca molt dura "per tornar-se a definir en el mercat turístic en el lloc que li correspon, que és el de la màxima categoria", i va afegir, referint-se al sector de la restauració: "Ha de ser un dels fonaments per bastir el Lloret que volem."

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 01-10-2011 Pàgina 11

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/459047-lloret-posa-imaginacio-a-la-cuina-del-peix.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=m&utm_source=rss&utm_medium=m&utm_campaign=rss