

L'escamarlà uneix la cuina de Llançà, Colera i Portbou

L'activitat que pretén dinamitzar el gran nivell gastronòmic de la zona



Les jornades també promouen el valor de la pesca local

EMPORDA.INFO

El proper mes de juny es celebrarà als municipis de la "Mar d'Amunt" (Llançà, Colera i Portbou) les primeres Jornades de l'Escamarlà. Una activitat que pretén dinamitzar encara més el gran nivell gastronòmic de la zona.

En aquest sentit, amb una iniciativa de la Confraria de Pescadors

de Llançà, es presentarà també la marca "L'Escamarlà de Llançà" amb la finalitat de donar valor a aquest producte autòcton.

Segons Joan Carles Mora, Regidor de Turisme de la corporació llançanenca "Aquesta iniciativa és molt important per la nostra zona per tres aspectes. En primer lloc per posar en valor l'excel·lent oferta gastronòmica de la nostra àrea, en segon terme per potenciar una marca gastronòmica com l'escamarlà que ens permetrà donar una continuïtat respecte a la creació d'activitats i finalment, el fet que es comencin a fer sinergies amb els nostres municipis veïns amb la finalitat de promocionar el magnífic territori que en formen part".

Un total de 15 restaurants oferiran un menú gastronòmic on destacarà notablement l'escamarlà de Llançà. Cal destacar que al marge d'oferir uns deliciosos menús es faran també activitats paral·leles com tast de vins als tres municipis, visites guiades d'enosenderisme, tallers de coneixement amb els pescadors de la zona i altres novetats que es presentaran el proper dia 2 de juny a les 18h a la Casa de Cultura de Llançà.

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2012/05/20/lescamarla-uneix-cuina-llana-colera-portbou/166589.html?utm_source=rs