

Jacas gestiona el càtering de la llotja del Barça

El cuiner Jordi Jacas, del restaurant El Molí de l'Escala, gestiona el càtering de la llotja presidencial del FC Barcelona. L'acord té vigència aquesta temporada i la vinent, i pretén donar a conèixer els productes del territori català i, per extensió, la gastronomia catalana. Pèsols de Llavaneres, la gamba de Palamós, l'anxova de l'Escala i la poma de Girona són alguns dels ingredients dels plats de Jacas.

I.B.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 19-04-2013 Pàgina 16

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/638201-jacas-gestiona-el-catering-de-la-llotja-del-barca.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss