

Per quaresma, peixopalo ganxó

Una trentena d'establiments a Sant Feliu centren els seus menús en el bacallà fins a final de mes

Recorden la cuina casolana i innoven alhora



La presentació de la campanya gastronòmica, l'any passat Foto: EL PUNT AVUI.

Més d'una trentena de restaurants i bars de Sant Feliu de Guíxols oferiran fins a final de mes menús, plats, o tapes a base de bacallà i peixopalo, la variant seca i salada que es va introduir al Baix Empordà a través del port ganxó i integrada ràpidament en les cuines de les llars locals. La campanya gastronòmica s'organitza, com cada any, durant el període de quaresma, en què els plats amb bacallà adquireixen un protagonisme afegit.

Aquesta nova edició del cicle culinari, que s'allargarà fins al 29 de març, s'havia de presentar aquest migdia amb tastets de les diferents especialitats a l'aire lliure, però la previsió d'aiguats i mal

temps van fer que ahir divendres es decidís suspendre l'acte.

Més participació El nombre d'establiments participants pràcticament s'ha doblat aquest any respecte al de les últimes edicions. Es pot optar entre 16 menús que inclouen un parell de plats de bacallà o peixopalo i postres, amb preus que oscil·len entre els 16 i els 45 euros per persona. O les tapes i els plats especials que altres restaurants i bars oferiran fins a final de mes. N'hi ha de ben tradicionals, com ara els cigrons amb bacallà, els brunyols, les croquetes, el bacallà amb samfaina o el peixopalo amb tripes de bacallà, cigrons i carxofes, fins a les presentacions més actuals: en forma de brandada, carpaccio, tàrtar o farcit de canelons.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 14-03-2015 Pàgina 51

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/832109-per-quaresma-peixopalo-ganxo.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss