

Vint-i-cinc idees per als plats amb tòfona, a Pals

Arrenquen les IV Jornades Gastronòmiques de la Tòfona

Les IV Jornades de la Tòfona de Pals arrenquen amb 25 elaboracions diferents proposades per quatre restaurants de la població durant aquest mes de març. És l'aposta que fan els xefs dels restaurants Sa Punta, Sol Blanc, La Pahissa del Mas i Es Portal Hotel Gastronòmic. Unes jornades que venen de la mà d'Ivan Beumala, Jordi Ribas, Jordi Vallespi i Joan Carles Sánchez.

Els quatre xefs van remarcar que la iniciativa busca posar a l'abast de clients als qui els agrada la bona gastronomia productes d'alta qualitat a preus accessibles. De la mateixa manera, aposten per diferents elaboracions als quatre restaurants que promouen la iniciativa i ho destaquen com un fet únic: "És molt poc freqüent de trobar en un espai geogràfic tan reduït i a la vegada privilegiat com el nostre una oferta tan gran i variada de plats gastronòmics en què la tòfona és la protagonista", van assegurar durant la presentació.

És previst que les jornades de la tòfona s'allarguin fins a finals de març. Amb aquestes, es tanca el cicle de quatre jornades gastronòmiques que promouen els restaurants Sa Punta, Sol Blanc, La Pahissa del Mas, La Calèndula i Es Portal Hotel Gastronòmic.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 04-03-2019, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/14-salut/1563119-vint-i-cinc-idees-per-als-plats-amb-tofona-a-pals.html>