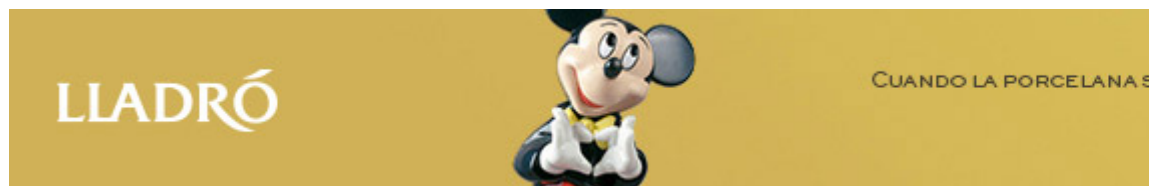


# Diari de Girona

Local Més Notícies Esports Economia Opinió Cultura Oci Vi

Girona Comarques L'Alt Empordà La Selva **El Baix Empordà** Agenda Girona FC Dominical



[diaridegirona.cat](http://diaridegirona.cat) » [El Baix Empordà](#)

0

## La ceràmica i la gastronomia s'uneixen a la Bisbal

Ddg | 19.09.2019 | 00:13

L'Associació de Ceramistes de la Bisbal va presentar ahir la segona edició del projecte «Parant taula», on aquest any s'han unit esforços amb el col·lectiu gastronòmic de La Cuina de l'Empordanet.

El projecte es va iniciar l'any passat per mostrar el treball del conjunt d'artistes ceramistes que fabriquen articles per a la taula. La presentació de la iniciativa es va fer al Terracotta Museu del municipi amb la presència dels organitzadors i l'Ajuntament local. El conservador del Terracotta Museu, Xevi Rocas, va agrair el creixement del projecte. El president de l'Associació de Ceramistes de la Bisbal, Joan Vilà-Clara, va destacar la importància de «fusionar dos conceptes tan nostrats com la cuina i la ceràmica».



La ceràmica i la gastronomia s'uneixen a la Bisbal **la bisbal**  
d'empordà

Advertisement



La Mejor Red **Móvil** ahora con 5G

Certificado según estudio independiente P3 y Connect en 2018.  
Tecnología 5G disponible con tarifa y terminal compatible dentro de las zonas de cobertura Vodafone 5G.

Al final de la presentació es va realitzar un sorteig que va aparellar 20 restauradors del col·lectiu amb 20 ceramistes de l'Associació de Ceramistes de la Bisbal. Així, els dos sectors s'uniran per pensar i crear una vaixella única, feta a mida, on el cuiner presentarà posteriorment les seves elaboracions. La culminació del «Parant taula» es podrà veure el divendres 11 d'octubre a la sala d'exposicions temporals del Terracotta Museu.

[Compartir a Facebook](#)[Compartir a Twitter](#)

## Més informació

Un regidor de la CUP de Torroella amenaça policies a través de Twitter.

Verges lidera el reciclatge a la província amb un índex del 90 per cent.

Cs perd el regidor a Platja d'Aro «pel gir a la dreta».

### Temes relacionats:

[Baix Empordà](#)[Gastronomia](#)[MIC](#)

Rep les nostres newsletters al teu email

APUNTA-T'HI

Per comentar has d'[iniciar sessió](#) o [registrar-se](#).

Els comentaris estan subjectes a moderació prèvia i han de complir les [Normes de Participació](#)