

Calamar de potera a les taules de Quermany Gastronòmic

Quatre dels sis restaurants del col·lectiu Quermany Gastronòmic, entre Pals i Regencós, van obrir ahir la tercera campanya del calamar de potera, que s'ha endarrerit alguns dies per la mala mar i que s'allargarà fins al 17 de novembre –i potser una mica més enllà si la pesca acompanya–. La Calèndula, amb Iolanda Bustos; Es Portal, amb Joan Carles Sànchez; Sol Blanc, amb Jordi Ribas; i Vicus, amb Damià Rafecas, oferiran el cefalòpode com a suggeriment en les seves cartes, i amb l'opció d'un arròs autòcton de Pals enriquit amb la preuada captura. Les jornades continuaran amb les angules del Baix Ter i el rec del Molí i la Tòfona. A la presentació, que es va fer ahir al matí al restaurant Sol Blanc, també hi van ser presents els cellers Gleva Estates, que aporta caves a les jornades, i el Mas Geli, que hi posa vins. Entre els plats que es podran degustar hi ha calamar de potera a la brasa, Mar i muntanya de calamars farcits d'ànec confitat i verduretes amb crema d'alls escalivats, Saltejat de bolets i potes de calamar amb romesco negre o Calamar farcit amb papada, bolets i verduretes de temporada.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 01-11-2019, Pàgina 34

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1689341-calamar-de-potera-a-les-taules-de-quermany-gastronomic.html>