

# Editen una guia de La Cuina de l'Empordanet



Els xefs dels restaurants que formen part del col·lectiu.

La Cuina de l'Empordanet va presentar ahir al matí al restaurant Bo.TiC de Corçà la seva nova guia amb l'assistència dels xefs dels divuit restaurants que formen part del col·lectiu gastronòmic empordanès. La nova publicació conté novetats respecte a la guia que es va editar ara fa dos anys. El disseny, n'és una, ja que s'ha donat prioritat a la qualitat de les fotografies, centrades a donar protagonisme als xefs, als seus plats i als paisatges que rodegen els restaurants. Quant als continguts, s'han revisat i s'ha donat entrada a dos nous restaurants: el Saó de Fonteta, dirigit per Vicenç Fajardo –president del col·lectiu–, i el Diferent de Begur, amb Marc Caner al capdavant.

La guia, que s'ha editat en dues versions: una en català i francès i

l'altra en castellà i anglès, serveix per donar a conèixer i promocionar els restaurants que integren el col·lectiu. A més, la publicació de La Cuina de l'Empordanet també és una eina útil per als informadors turístics de la zona, ja que es distribueix en oficines de turisme i altres punts d'informació. La guia no només està pensada de cara als visitants i turistes, sinó també per al client local.

La Cuina de l'Empordanet és un col·lectiu gastronòmic que aplega un grup de professionals de la cuina i la restauració, i que treballa en la difusió de la cuina del Baix Empordà i dels seus voltants.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 16-06-2021, Pàgina 24

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1986712-editen-una-guia-de-la-cuina-de-l-empordanet.html>