

La Fira Empordà Cuina i Salut de Torroella de Montgrí torna a la normalitat

'Showcookings', xerrades, tallers, animació itinerant i fira de productes de proximitat i artesans ompliran dos dies amb una quinzena d'activitats al municipi

La Fira Empordà Cuina i Salut de Torroella de Montgrí torna a la normalitat amb una quinzena d'activitats entre les quals destaquen dos showcookings sobre peix fresc i sèpia, una xerrada de la ultrafondista Núria Picas i el mercat de productes artesans i de proximitat, a més de tallers familiars i animació al carrer.

Sota el títol Menja sa, menja Empordà, se celebrarà el divendres 29 i el dissabte 30 d'abril, en la primera edició sense cap restricció per raons sanitàries des de l'inici de la pandèmia de Covid-19.

El regidor de Fires, Genís Pigem, ha destacat que la fira és un referent i punt de trobada per a persones consumidores i professionals del sector al mateix temps que esdevé una proposta amb activitats lúdiques per a tota la família. Ha recordat que la fira és una aposta ambiciosa que va néixer per posar en valor els productes de proximitat, de l'Empordà, la dieta mediterrània i els bons hàbits alimentaris, entre d'altres aspectes vinculats a la salut. Amb tot allò que estem vivint en els darrers anys, aquest tipus de fira té més sentit que mai.

Divendres arrenca amb fauna de l'entornLa Fira arrencarà divendres a la tarda amb un berenar de productes de proximitat a la Plaça de la Vila que anirà en paral·lel a una actuació familiar de Jaume Ibars sota l'eloqüent títol Que comenci la festa. Aquest mateix dia els ratpenats del Montgrí seran protagonistes amb un taller amb dinàmiques i jocs familiars i una ruta per conèixer aquesta espècie.

Els tallers de plantes silvestres característics de la Fira tindran un espai destacat. Emporarom oferirà divendres un taller de plantes silvestres i dissabte un taller d'infusions i un de plantes per condimentar.Xerrada de Núria PicasUn dels plats forts de la Fira serà la xerrada que dissabte oferirà la ultrafondista Núria Picas a l'Auditori del museu de la Mediterrània sota el títol 'Ara o mai', el mateix nom que el seu darrer llibre.

L'ultrafondista abordarà els grans reptes que ha afrontat els darrers anys, de com superar els fracassos amb resiliència i farà una reflexió sobre l'esport, la passió i els somnis.

Picas és una de les esportistes més destacades del país, campiona del món d'Ultratrails en diverses ocasions i de proves com el Cavalls de Vent o el trail del Mont Fuji entre d'altres. També és bombera i va ser diputada al Parlament de Catalunya fins el 2022. És reconeguda amb la Creu de Sant Jordi.'Showcooking' amb peix fresc i sèpia en una fira com aquesta, no hi podien faltar els 'showcooking'. Enguany n'hi haurà dos. El primer compta amb la participació del col·lectiu de restauració que participa en les Jornades Gastronòmiques de la Clova, la Sèpia i la Poma, una de les campanyes gastronòmiques que es fa al municipi. Aquest acte serà presentat per l'actor, Marc Martínez, qui ha participat en diverses obres de teatre, pel·lícules i sèries de televisió, alhora que també es defineix com a horticultor.

El segon anirà a càrrec de l'Espai del Peix de Palamós amb la confraria de pescadors d'aquesta ciutat portuària i també de l'Estartit. Aquest showcooking comptarà amb la presència del patró major de la Confraria de

Pescadors de l'Estartit, Joan Massaguer, dels pescadors palamosins Miquel Ferrés i Salvador Fortuny i de membres del col·lectiu gastronòmic 'Màster Peix'. Un projecte que pretén convertir a les persones en prescriptors i prescriptores de les espècies pesqueres locals i de la cuina tradicional marinera. El 'showcooking' tindrà demostracions de cuina en directe i tastats de peix fresc.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2131892-la-fira-emporda-cuina-i-salut-de-torroella-de-montgri-torna-a-la-normalitat.html>