

La campanya 'Es niu' implica deu restaurants

Ofereixen menús amb el plat tradicional de Quaresma de la zona de Palafrugell

La campanya gastronòmica Es niu ha fet implicar enguany deu restaurants de la zona de Palafrugell en una nova edició d'una iniciativa que ja s'allarga per dissetè any consecutiu i que comença avui divendres i s'acabarà el 2 de novembre. Aquesta proposta culinària de tardor serveix per mantenir viu un plat tradicional de Quaresma i l'acosta a la clientela amb el toc personal de cada restaurador. El menú de la campanya consta d'una amanida de tardor com a entrant; es niu, de segon, i de postres, recuit, tot plegat amb vi, aigua i cafè. Els preus fixats pels restaurants oscil·len entre els 35 i els 40 euros.

Els restaurants que participen aquest 2014 en la mostra són L'Arc, La Xicra, Xadó i Pa i Raïm, de Palafrugell; el restaurant El Balcó, de Calella (Hotel Sant Roc); l'Hotel Casamar, l'Hotel Llafranc, l'Hotel Llevant i l'Hotel El Far, de Llafranc, i l'Hotel Tamariu, a Tamariu. Els clients que degustin algun d'aquests menús disposaran d'una entrada gratuïta per visitar la Fundació Josep Pla.

Es niu és un plat molt antic típic de Quaresma que es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. Inicialment no s'hi posava carn, però amb el temps es va anar enriquint fins a afegir-hi sèpia com feien els pescadors de la zona o completant-lo amb carn d'aviram de cacera o també amb salsitxes, tal com feien els surers. Era tradició entre els surers de menjar-lo els dilluns amb la colla a la barraca. Malgrat que els ingredients bàsics no són gaires, l'elaboració és llarga.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-10-2014 Pàgina 61

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/786572-la-campanya-es-niu-implica-deu-restaurants.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss