La cuina de Camprodon arriba a l'Empordà

Les Cuines de la Vall de Camprodon seran les protagonistes de la vuitena edició del cicle Tast i Tastets que organitza el Casino Castell de Peralada, amb el qual es vol donar rellevància als cuiners més destacats de banda i banda del Pirineu. Quatre xefs d'aquesta associació gastronòmica, nascuda l'any 2005 per recuperar, preservar i promocionar el patrimoni gastronòmic de la zona, portaran els sabors de muntanya a l'Empordà. Concretament, els protagonistes d'aquesta jornada (que se celebrarà aquest dijous a dos quarts de nou del vespre i que tindrà un preu de 65 euros) seran Francina Rigat (El Pont 9), Jordi Solé (hotel Calitxó), Jordi Vila (Can Jepet) i Eva Martínez (Can Jordi), que preparan plats com ara un bombó de foie gras amb crocant de festucs, una amanida de flors de temporada, un filet de poltre amb múrgoles a la crema i un coulant de galetes Birba. Tot plegat, combinat amb algun vins com el Peralada Colletion Rose del 2014 i un Gresa Expressió del 2008.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 14-04-2015 Pàgina 42

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/842487-la-cuina-de-camprodon-arriba-a-lemporda.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui