

# La Garoinada celebra el seu 25è aniversari

9 restaurants de Palafrugell participen a la 25a edició de la campanya gastronòmica "La Garoinada", del 15 de gener al 20 de març



La Garoinada celebra el seu 25è aniversari

REDACCIÓ | PALAFRUGELL

Deia Julio Camba, que "no hi ha cap marisc que sintetitzi el mar d'una manera tan perfecta com una garota". Per poder-ho comprovar, res millor que acostar-se a Palafrugell, on acaba d'arrencar la 25a edició de la Garoinada, una de les mostres gastronòmiques amb més tradició de casa nostra.

Enguany, els restaurants oferiran un menú que inclou un entrant de garoines, un primer plat a triar entre un arròs negre de Palafrugell o bé un plat alternatiu diferent en cada restaurant i, de postres, pa amb "Xacolata". El vi, dels cellers Espelt, i el cafè també hi estan inclosos. El preu del menú varia entre els 35 i 40 €, depenent de l'establiment. Els restaurants participants són: La Xicra i Xadó de Palafrugell, El Balcó de Calella-Hotel Sant Roc de Calella, Hotel Rest. El Far, Hostal La Llagosta, Hotel Rest. Llafranch, Hotel Rest. Llevant i Hotel Rest. Terramar de Llafranc i el Clot dels Mussols-Hotel Tamariu de Tamariu.

En el decurs de la celebració d'aquesta edició, l'organització té previst retre homenatge al cuiner Pere Bahí, del restaurant La Xicra, un dels impulsors de la Garoinada, que va morir el passat 4 de novembre. També, i per commemorar aquests 25 anys de la campanya, es farà un acte popular que serà degudament anunciat.

La Garoinada és el primer acte que s'emmarca dins les accions de celebració dels 50 anys de la Cantada d'havaneres de Calella de Palafrugell.

Com a activitats complementàries a la Garoinada, s'ofereixen tres fórmules per venir a passar un cap de setmana gastronòmic i cultural a Palafrugell: l'opció Prèmium (que inclou una nit d'hotel, un menú de la Garoinada, una excursió en vaixell d'època, entrades a totes les instal·lacions culturals i un obsequi), l'opció cap de setmana (que inclou una nit d'hotel, un menú de la Garoinada, entrades a totes les instal·lacions culturals) i la proposta menú + excursió en vaixell d'època. El ventall de preus oscil·la de 110 € als 65 € per persona.

Pel que fa al material promocional, i continuant amb la línia de la visió artística de la Garoinada encetada l'any

2004, s'ha editat un cartell que és obra del dissenyador gràfic palafrugellenc Jordi Rocas.

L'any 1992 el Patronat Municipal de Turisme de Palafrugell inicià el que seria la primera campanya gastronòmica de Catalunya. Des de la primera edició, l'objectiu d'aquesta campanya ha estat promoure la cuina de Palafrugell com una cuina de qualitat, amb productes de la terra i tradicionals, i alhora fer-la extensiva des dels restaurants del municipi, que donen fe del bon nivell gastronòmic del municipi a tot el país.

Al llarg de les darreres edicions, els restaurants que han participat en aquestes 25 Garoinades han vetllat per la sostenibilitat del producte central d'aquesta campanya, les garoines. Aquests restaurants sempre han tingut un comportament exemplar i respectuós amb les garoines, fet que es reflecteix en l'adquisició exclusiva a mariscadors professionals.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2016/01/15/garoinada-celebra-25e-aniversari/762671.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2016/01/15/garoinada-celebra-25e-aniversari/762671.html?utm_source=rss)