Fins a trenta restaurants a la cita amb els sopars maridats

La quarta edició de la campanya servirà d'aparador a 25 cellers de la DO Empordà, cada divendres amb un programa tancat fins al juny
Cada àpat permet tastar diversos vins, explicats pels enòlegs



Izquierdo, Lamana, Albert i Coronado, divendres, al sopar maridat inaugural Foto: E.A.

La quarta edició de la campanya Sopars maridats [http://www.doemporda.cat/pujades/files/Calendari%20Sopars%20Maridats.pdf] va arrencar divendres al restaurant Sa Cova, a Platja d'Aro, amb un menú regat amb set vins del celler Clos d'Agon, de Calonge. L'àpat el van dissenyar conjuntament el xef del restaurant, David Lamana, i l'enòleg Miguel Coronado, director tècnic del celler des del 2007.

Entre els maridatges, la potència del Clos d'Agon blanc 2008 ressaltava acompanyant un tàrtar de tonyina vermella, llagostins i cremeta de múrgoles; el Clos d'Agon negre del 2008 va resistir la prova de foc de les carxofes que acompanyaven un peu de porc sense feina –desossat– i, el vi sorpresa de la vetllada, un tast de l'anyada del 2001 negre del celler, amb la dolçor atenuada al paladar amb la combinació de xocolates a les postres.

Incloent-hi aquest sopar inaugural, una trentena de restaurants agrupats en els col·lectius gastronòmics la Cuina de l'Empordanet [http://www.cuinadelempordanet.net/] (19 establiments) i la Cuina del Vent [http://http://www.empordahostaleria.com/la-cuina-del-vent/qui-som/] (els 11 restants) participaran aquest any en la campanya. El gerent dels hostalers del grup Costa Brava Centre, Martí Sabrià, destaca que la xifra de cellers i restaurants participants s'ha doblat en tres anys, des de la primera edició. I tant el president del col·lectiu Cuina de l'Empordanet, el xef Toni Izquierdo, com el president del consell regulador de la DO Empordà, Xavier Albertí, celebraven que la col·laboració ha estat molt profitosa per destacar l'oferta i divulgar l'evolució dels vins. Aquesta quarta edició, a més, coincideix amb l'any de l'enogastronomia.

La programació de sopars maridats continuarà cada divendres fins al 10 de juny (exceptuant el divendres de Setmana Santa). Els preus oscil·laran entre els 35 i els 55 euros (IVA inclòs) i les reserves es fan trucant directament a cada restaurant. L'any passat van aplegar prop de 800 persones.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 15-02-2016 Pàgina 15

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/941641-fins-a-trenta-restaurants-a-la-cita-amb-els-sopars-maridats.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui