

Celebració dels 25 anys de la Garoinada



Hi va haver garoines i arròs.

LLAFRANC | CARLES TORRAMADÉ

El balcó al Mediterrani del Far de Sant Sebastià va ser el lloc escollit per commemorar el 25è aniversari de la campanya gastronòmica de la Garoinada que se celebra al municipi de Palafrugell i que va comptar amb els impulsors, promotors i cuiners que han fet possible aquestes Noces de Plata. Entre els assistents, no hi van faltar Frederic Suñer, alcalde de Palafrugell quan l'any 1992 va arrencar aquesta campanya gastronòmica; la Montse Soler i l'Anna Casadevall, del restaurant La Xicra; en Carles Bisbe, de l'Hotel Llafranc; i els germans Quim i Carme Farrarons, de l'Hotel Llevant; els tres establiments que han participat en les 25 edicions de la Garoinada.

Precisament, l'organització va recordar la figura del cuiner Pere Bahí, del restaurant La Xicra, un dels impulsors de la Garoinada, i que va morir el passat 4 de novembre. També es va homenatjar les persones que van ser decisives perquè la campanya gastronòmica

es posés en marxa i que, posteriorment, han treballat en la seva consolidació: Martí Sabrià i Mercè Coll com a directors del Patronat de Turisme de Palafrugell; Sílvia Beleña, del Patronat i ara l'IPEP; i el desaparegut Joaquim Turró, regidor de Turisme l'any 1992 quan es va iniciar la campanya, i pel qual van recollir la distinció la seva dona i la seva filla.

Entre les autoritats actuals, hi van assistir l'alcalde Juli Fernández, el primer tinent d'alcalde i regidor de Promoció Econòmica Albert Gómez, i el regidor d'Indústria i Sector Surer Guillem Genover. També hi va acudir l'exalcalde i ara parlamentari Sergi Sabrià.

Tant Fernández com Gómez, van agrair la tasca realitzada en aquests anys pels establiments que hi han pres part i a les persones que han contribuït a la consolidació d'una de les campanyes gastronòmiques pioneres de les comarques gironines i de Catalunya. Gómez va destacar la novetat que va suposar l'any 1992 apostar per les garoines perquè era un producte poc conegut i perquè no figurava a les cartes dels restaurants. Gómez va afegir «la bona marxa de la campanya d'enguany, quan tot just ens trobem a la meitat».

L'alcalde va subratllar l'aposta per una campanya que ja ha complert 25 edicions, una tasca que va atribuir als

restauradors i a la resta d'organismes implicats de caràcter municipal com és, actualment, l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell. Fernández va recordar la resistència que hi va haver als seus inicis en sectors ecologistes i va concloure afirmant que la Garoinada és «una campanya molt consolidada que aposta pel turisme i la gastronomia de qualitat en el municipi».

L'IPEP és l'encarregat de l'organització de la Garoinada, que en aquesta 25a edició es tanca el 20 de març. Al llarg de les edicions, els restaurants que han participat en les successives Garoinades han vetllat per la sostenibilitat de la garoina, el producte central de la campanya.

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. El preu del menú varia entre els 35 i 40 euros. 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 Llafranch, Hotel Llevant i Hotel Terramar de Llafranc i el Clot dels Mussols-Hotel Tamariu de Tamariu.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2016/02/24/celebracio-dels-25-anys-garoinada/769275.html?utm_source=rss