El Sopar Maridat reuneix la cuina de Can Jeroni amb AV Bodeguers

L´àpat té lloc a tocar els emblemàtics mercats de Figueres, referents de la cuina del restaurant



Roser Bronsoms, del restaurant Can Jeroni.

EMPORDA.INFO

Els Sopars Maridats organitzats per la Cuina del Vent, La Cuina de l´Empordanet i la DO Empordà tenen, aquest divendres, una nova etapa d´aquest cicle abans del parèntesi de les vacances de Setmana Santa. Els Sopars s´acosten més que mai a la cuina de mercat amb el restaurant Can Jeroni del carrer de Castelló de Figueres, situat entre les places del Gra i de Catalunya. El company de viatge gastronòmic és el celler AV Bodeguers de Vilamaniscle.

Roser Bronsoms i Carles Alcàcer han treballat aquestes darreres setmanes per preparar un maridatge "ben lligat i fet amb moltes ganes", segons explica la cuinera figuerenca. Ambdós protagonistes han compartit experiències a la taula i en el celler respectius per afinar el sopar de la vigília de Sant Josep.

Per seguir el sopar

Com en anteriors ocasions, les etiquetes que es promouran perquè els usuaris participin en la campanya d´aquests sopars a les xarxes socials seran: #soparsmaridats2016, #cuinaempordanet, #cuinadelvent i #doemporda.

La campanya compta amb la col·laboració del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya de la Generalitat de Catalunya, l´Agència Catalana de Turisme i l´Institut Català de la Vinya i el Vi.

Font del document:
http://www.emporda.info/portada/2016/03/18/sopar-maridat-reuneix-cuina-can/306909.html?utm_source=rss