

La tapa 'Havanera', de Joan Roca, a punt

És un homenatge a la Cantada d'Havaneres de Calella de Palafrugell



El xef Joan Roca, amb la tapa "havanera", que commemora els 50è aniversari de la Cantada d'Havaneres Foto: EPA.

La tapa Havanera, una creació que ha dut a terme el prestigiós cuiner Joan Roca com a homenatge gastronòmic al cinquantè aniversari de la Cantada d'Havaneres de Calella de Palafrugell, ja es pot degustar fins al 31 de juliol a una vintena d'establiments del municipi.

Però, més enllà d'aquest homenatge, es treballa per convertir la tapa en un producte gastronòmic de Palafrugell.

Forma de 'cubano'

La proposta l'ha dissenyat Joan Roca i li ha donat forma de cubano; els ingredients són el seitó amb anxova, l'all, el julivert i la tomata. El regidor de Promoció Econòmica, Albert Gómez, defensa que "l'objectiu és convertir-la en una nova icona de la gastronomia local i empordanesa com ja ho són les garroines, es niu o el catxoflino, per exemple", explica, i hi afegeix: "Ens agradaria que es convertís en la tapa típica, de referència, del nostre municipi."

La proposta del xef Joan Roca no arriba sola, ja que dins l'àmbit gastronòmic que s'ha programat amb motiu dels cinquanta anys de la Cantada d'Havaneres de Calella de Palafrugell, també cal destacar el sorbet de cremat, que en aquest cas ha estat elaborat pel gelater Jordi Domingo. Aquest porta rom Pujol, un toc de conyac, canyella, ratlladura de llimona i grans de cafè per aromatitzar-lo, amb l'estructura i textura de sorbet de rom cremat en comptes de gelat per transmetre el gust d'aquesta beguda popular, molt vinculada a la Costa Brava i a l'havanera.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 07-06-2016 Pàgina 18

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/974394-la-tapa-lhavanera-de-joan-roca-a-punt.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui