Inici de les onzenes jornades de la cuina de la tòfona

Els restaurants del grup gastronòmic Girona Bons Fogons incorporen aquest producte als seus plats en una campanya del 7 al 28 de febrer



Jornades de la cuina de la tòfona de Girona

Deu restaurants participen a l'onzena edició de les jornades de la cuina de la tòfona de Girona, que se celebra del 7 al 28 de febrer, sota l'organització del col·lectiu gastronòmic Girona Bons Fogons. Es tracta de menús i plats que incorporen la tòfona als seus plat, un dels ingredients més preuats en el món de la gastronòmia i que pot costar uns 800 euros el quilo. No obstant això, les jornades volen popularitzar aquest producte com a potenciador de sabor i demostrar que no és elitista.

L'acte que simbolitza el tret de sortida es va fer ahir a l'aula gastronòmica del Mercat del Lleó, amb la presència dels xefs dels restaurants que incorporaran aquest aliment en els seus plats durant aquest mes de febrer. Els restaurants que prenen part a la campanya són: Cal Ros, Duc de l'Obac, El Celler de Can Roca, Umai, La Banyeta, La Riera de Sant Martí Vell, Egg Gastronomia, Occi, Massana i Divinum. Aquest darrer establiment és una nova incorporació al col·lectiu gastronòmic tal com va recordar el president de Girona Bons Fogons, Toni Vallory. En l'acte es van poder degustar tastets amb la tofòna com a ingredient acompanyats dels diferents olis extraverges de nova premsada dels productors d'oli de la DO Empordà.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/02/08/inici-onzenes-jornades-cuina-tofona/828107.html?utm_source=rss