

Restaurants de l'Alt Empordà se sumen al projecte cultural 'Cataita' de Desat'Art

L'associació amplia col·laboracions per portar l'art, la literatura i la gastronomia local a Itàlia



La presentació s'ha fet al restaurant El Trànsit

Des de fa uns anys, l'Associació Desat'Art ha presentat a Itàlia diverses mostres que pretenen servir d'aparador a artistes novells i especialment ara cobra importància una nova iniciativa, batejada com a Catalunya a Itàlia (Cataita) que té com a objectiu portar al país transalpí l'art, la literatura i la gastronomia catalana. "Crec que són dos clars exponents de la nostra personalitat com a país. Catalunya té una gastronomia molt rica i, en canvi, quan els turistes ens visiten trien plats que no ens són

propis, com la paella o el gaspatxo. Penso que hem de mostrar-los perquè siguin més reconeguts", ha indicat l'artista Carles Castellnou, president de Desat'art en la presentació del projecte. Per donar força a Cataita, ara s'han sumat dos establiments de la comarca, el restaurant El Trànsit de Figueres i el restaurant Salice de Vila-sacra, que proposen un menú especial el dia 5 i el dia 11 d'octubre al preu de 18 euros i 16,50 euros respectivament per promocionar aquesta iniciativa des de la comarca.

A Itàlia aquesta iniciativa està previst inaugurar-la el novembre, concretament la setmana del 20 al 26 a l'Hotel della Rotonda a Saronno, i després tindrà continuïtat en els establiments d'aquesta firma a la ciutat de Milà. Als locals adherits al projecte s'hi organitzaran uns àpats amb receptes típicament catalanes acompanyades de vins i aigües del nostre país i s'hi exposarà l'obra d'almenys una dotzena d'artistes. A banda de les introduccions de rigor, per explicar la composició dels plats, els actes s'amenitzaran amb diverses projeccions amb imatges de Catalunya, però també es reproduiran sons característics, com repics de campanes o de les onades a la Costa Brava. Tots els beneficis aconseguits del projecte aniran per ajudar a l'associació cultural Desat'art a seguir promocionar l'art dels artistes catalans que tinguin dificultats per mostrar el seu art.

Pel que fa als menús que ofereixen els restaurants italians, s'inclouran plats que homenatgen la cuina tradicional com ara faves ofegades, pollastre amb escamarlans, conill amb cargols, suquet de peix, vedella amb bolets, esqueixada, escalivada amb anxoves de l'Escala, bunyols de l'Empordà i botifarra amb mongetes, crema catalana, peres al vi, entre d'altres.

Font del document:

http://www.emporda.info/cultura/2017/09/28/restuarants-lalt-emporda-se-sumen/368365.html?utm_source=rss