El Tapa't enceta la seva tercera edició amb 28 propostes gastronòmiques

La iniciativa tindrà lloc del 17 al 26 de novembre a Girona i Salt, coincidint amb la celebració del Fòrum Gastronòmic



La presentació del Tapa´t va tenir lloc als Jardins de la Mercè, un dels locals participants.

Cua de bou estofada amb vi negre, crema de carabassa amb castanyes, crep cruixent farcida d'arròs negre amb allioli o llom de bacallà estofat amb mongetes blanques i rossinyols. Aquests són alguns dels plats que els amants de les tapes podran tastar desd'avui i fins al pròxim 26 de novembre en algun dels 28 menús diferents que incorpora el Tapa't.

La proposta gastronòmica –que celebra la tercera edició– proposa unadegustació en diferents bars i restaurants de Girona i Salti té com a punt de partida un menú basat en diferents tapes i maridat amb cervesa Estrella Damm.Els preus dels menús oscil·len entre els 16 i els 30 euros.

Enguany participen en el certamen quatre establiments més que l'any passat, un fet important segons el president de l'Associació d'Hostaleria de Girona [http://www.diaridegirona.cat/tags/escola-d-hostaleria-de-girona.html], Josep Carreras, que ho veu com «una mostra més del que es vol transmetre, que és la pluralitat de la gastronomia de la nostra ciutat».

Per a Carreras, «molts dels locals que participen són petits i no tenen els mitjans i els recursos econòmics per poder dur a terme grans campanyes de promoció, tot i tenir un enorme potencial i disposar d'uns grans caps de cuina». És per aquest motiu, que «des de l'associació, volem que la ciutadania de Girona conegui aquests llocs i repeteixi perquè la qualitat dels productes és de gran nivell», va assegurar el president.

Un altre dels col·laboradors que han apostat pel projecte és la marca Estrella Damm. La cervesa es postula per tercera vegada com la beguda proposada per acompanyar les tapes d'autor i s'uneix a una fórmula de la qual «estan molt contents».

Jordi Laball, encarregat del departament de comunicació i relacions externes de la Damm, va explicar que «totes aquelles propostes que remarquin la gastronomia

[http://www.diaridegirona.cat/tags/gastronomia.html]gironina seran benvingudes» i més «si tenen una rebuda tan bona» com ha tingut el Tapa't.

Aquesta edició de la proposta coincideix de ple amb la celebració de la desena edició del Fòrum Gastronòmic de Girona, que tindrà lloc del 19 al 21 de novembre.Tal com va recordar Josep Carreras, «és un esdeveniment molt important a la nostra ciutat, que porta molta gent de tot arreu i la gastronomia local ha d'estar a l'altura». Carreras va deixar clar que espera que la coincidència dels dos esdeveniments «permeti als visitants descobrir la ciutat» i que puguin aprofitar per descobrir també «les millors propostes gastronòmiques que tenim».

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/11/17/tapat-enceta-seva-tercera-edicio/879831.html?utm_source=rss