

Figueres crea rutes enogastronòmiques per la ciutat

Els itineraris consisteixen a recórrer alguns punts de la ciutat tastant vins de la terra i gastronomia

Figueres ha creat dues rutes enogastronòmiques per posar en valor la gastronomia de la ciutat i els vins de l'Empordà. Les dues experiències començaran en el marc del Vívid i s'iniciaran el proper 3 d'abril. Es tracta d'itinerari Torre Galatea i Itinerari DO Empordà.

Les dues experiències pretenen descobrir i tastar aquest llegat gastronòmic figuerenc i empordanès maridat amb els vins de l'Empordà de la mà de la sommelier Laura Masramon.

L'itinerari Torre Galatea comença al Motel Hotel Empordà, amb un vi clàssic acompanyat d'una tapa creada especialment pel mític restaurant. Tot seguit s'atura davant la Torre Galatea per tastar un vi més trencador, mentre s'expliquen anècdotes dalinianes. Acaba a la taula del restaurant Integral per fer un viatge al futur i tastar les seves propostes veganes maridades amb un tercer vi, de mínima intervenció i màxima tipicitat.

El segon itinerari comença a la nova seu del Consell Regulador de la DO Empordà: amb un vi festiu mentre es presenten les característiques d'aquesta regió vinícola. Es visita el celler de Ca la Teta de l'Hotel Duran, on coneixerem l'espai de les mítiques trobades plenes de pòsit gastronòmic mentre es tasta un altre vi i s'acaba al restaurant Bocam, on tastarem algunes de les seves creacions comestibles maridades amb un tercer vi del territori.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2021/03/23/figueres-crea-rutes-enogastronomiques-ciutat/1095801.html?utm_source=rss