

Vilafant proposa una ruta gastronòmica per la 24a edició de la fira del conill

Es farà un recorregut per diferents restaurants de la comarca, del 15 de maig al 23 de juny



La Fira potencia la gastronomia del conill

El "Conill en Ruta" és la proposta de l'Ajuntament de Vilafant per seguir vinculant el nom del municipi amb la gastronomia del conill. Aquest any, tampoc s'ha pogut celebrar la Fira del Conill amb la Mostra de tastets gastronòmics a la plaça major del municipi, que es realitza des del 1997 «el 2020 ens vam quedar sense gaudir dels plats de conill, i aquest any, veient que la situació sanitària de pandèmia, tampoc ens permetia realitzar la fira, hem decidit seguir promovent la carn de conill d'una manera diferent. A més a més,

amb aquest nou format volem ajudar la restauració, un sector que durant aquesta pandèmia ha patit molt», explica l'alcalde de Vilafant Consol Cantenys.

Del 15 de maig al 23 de juny, 8 restaurants de Vilafant i de la comarca oferiran les seves especialitats del conill o alguna de les receptes amb més acceptació popular durant tots aquests anys de Mostra gastronòmica en format de tapa o plat de la seva carta, incloent-hi les típiques "Cues de conill" com a postres oficials de la Mostra. Els plats de conill d'aquesta ruta es podran gaudir als restaurants: Bocam, Ca La Marieta, Can Viñas, Corral de Sant Quirze, Cuina 22, Mas Ullastre, La Tartana de Can Massanet i Taula Mama Roser. La llista de restaurants d'aquesta primera ruta està oberta a tots aquells restaurants que s'hi vulguin sumar, a la web www.vilafant.cat s'hi pot trobar tota la informació dels participants.

La intenció d'aquest primer "Conill en ruta" és donar protagonisme als restaurants de casa nostra oferint una proposta diferent que pugui seduir tant els seus clients com atreure'n de nous, «els restauradors són una part molt important de la fira, juntament amb els productors, artesans i els milers de visitants que s'apropen el diumenge de la fira del conill, per tant, també tenim un deure amb ells i ja que no els podem portar a la plaça on compràvem les seves creacions volem anar a casa seva i ajudar-los a tornar a funcionar a ple rendiment l'abans possible», explica César González regidor de promoció econòmica de Vilafant. Aquesta nova ruta també vol valorar el potencial gastronòmic del nostre municipi i de l'Alt Empordà, que compte amb establiments d'alta qualitat.

Des de l'àrea de promoció econòmica creuen que aquesta proposta servirà per continuar la promoció de la carn de conill, però d'una manera diferent, «busquem que la marca "Conill de Vilafant" vagi creixent i expandint-se. Sabem que l'Empordà és una potència gastronòmica i que els seus restaurants vagin incorporant i afegint més

receptes fetes amb conill a les seves cartes, és un repte que ens ha de beneficiar a tots, productors, restauradors i clients» afegeix César González.

Una proposta gastronòmica, que a més de potenciar la qualitat dels restaurants de la nostra zona, també aposta per la carn de conill. Un ingredient molt sa que té moltes propietats nutritives i que sovint és poc explotat en les cartes dels restaurants i en el nostre menú del dia a dia. Des de fa 24 anys, a Vilafant es treballa per potenciar totes les propietats d'aquesta carn i aconseguir que sigui un ingredient més sovintejat tant en les cartes dels restaurants com també en el nostre dia a dia. Al llarg de tots aquests anys, els restauradors que han participat en la Mostra han demostrat les moltes possibilitats i la versatilitat que té la carn de conill, que es pot preparar de maneres molt diverses, des de propostes més tradicionals com l'arròs de conill, que cada any ha fet les delícies de tots els visitants de la fira, fins a propostes més innovadores, com aperitius freds amb un ravioli de carn de conill o plats preparats amb ingredients dolços com la xocolata. Amb aquesta ruta, de ben segur que els restauradors tornaran a demostrar totes les possibilitats culinàries de la carn de conill.

La gastronomia del conill, en aquesta ruta estarà acompanyada dels vins de la DO Empordà. Els restaurants proposaran als seus clients maridar els seus plats de conill amb algun dels vins de l'Empordà de la seva carta o bé disposaran de 4 vins oferts pel celler Empordàlia. Uns vins tocats per la tramuntana, que acompanyaran perfectament les tapes o plats de conill, i les postres oficials de la Mostra, amb la garnatxa dolça, tan típica de la nostra comarca. El "Conill en ruta" aposta pel territori per això suma a les propostes gastronòmiques fetes pels restauradors de la zona, els vins de la terra per tal de generar així sentiment de pertinença al territori.

El 2022 la Fira del Conill de Vilafant arribarà a la seva 25a amb ganes de tornar a omplir els carrers i poder gaudir dels tasts a la plaça major, però no es descarta mantenir el "Conill en ruta" d'aquest any com a complement a la fira i a totes les activitats que cada any omplen el municipi. El format que es posa en marxa aquest any, permetrà, doncs, fer créixer la marca "Conill de Vilafant", més enllà del dia de la mateixa fira, permetent gaudir dels plats de conill durant més dies.

Font del document:

https://www.emporda.info/cultura/2021/05/06/vilafant-proposa-ruta-gastronomica-24a/494942.html?utm_source=rss