

Bona arrencada de la campanya del Conill en Ruta



L'alcalde de Vilafant, al centre, ha fet un primer balanç de l'arrencada de la ruta gastronòmica AJ. DE VILAFANT.

La nova proposta gastronòmica de l'Ajuntament de Vilafant per continuar promocionant la carn de conill, el Conill en Ruta [<http://www.vilafant.cat/per-temes/cultura/fires-i-mostres/fira-del-conill-i-l-artesania-de-vilafant>], ha tingut una bona arrencada tant pel públic com pels restauradors: en tan sols dos caps de setmana de ruta l'Ajuntament ha proporcionat als restaurants participants més de 150 conills. L'Ajuntament de Vilafant ha reinventat la Fira del Conill i ha ideat aquesta ruta, en la qual, fins al 23 de juny, nou restaurants tant de Vilafant com de la resta de la comarca fan les seves propostes de tapes i platillos de conill. "Treballarem perquè el conill de Vilafant es converteixi en una marca tan coneguda com ho són la ceba de Figueres o els calçots de Valls", diu l'alcalde de Vilafant, Consol Cantenys. Propostes tradicionals amb tocs

moderns En les seves propostes els diversos establiments participants preparen el conill de manera tradicional donant-li el seu propi toc de modernitat. A la Tartana de Vilafant serveixen una "terrina de conill amb reducció de ratafia" i un "ravioli de conill amb pesto de l'hort". El restaurant Ca la Marieta, també a Vilafant, proposa descobrir "el conill amb vi blanc", i continuant a Vilafant, es pot tastar "el conill a la brasa amb salsa picant" de Can Viñas o acostar-se a Cuina 22 i endur-se a casa un "conill a l'ast" que es pot acompanyar amb l'allioli especialitat d'aquest establiment vilafantenc. Sortint de Vilafant, la ruta passa pel Bocam de Figueres, que fa la seva pròpia versió del "mar i muntanya". A Vilanova de la Muga, al restaurant Taula Mama Roser, es pot degustar el "conill amb cireres i carxofes arrebossades", i si es continua la ruta a Garriguella, el restaurant La Vinya prepararà unes "cebes farcides amb carn de conill amb salsa de xocolata" i un "conill amb carxofes i farigola". La ruta continua cap a Sant Climent Sescebes, on el restaurant Mas Ullastre prepara unes "croquetes de conill amb samfaina". I finalment, al Corral de Sant Quirze es pot tastar un "conill rostit amb cervesa imperial Limbik", unint així dos productes de proximitat.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 28-05-2021, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1976835-bona-arrencada-de-la-campanya-del-conill-en-ruta.html>