

El plat del niu es podrà emportar i menjar a casa



Una casola del Niu. Foto: A.V.

Les jornades gastronòmiques el niu de Palafrugell arriben, per primer cop, a les cases. Ara, qui vulgui, pot encarregar el plat típic palafrugellenc de certa dificultat d'elaboració, en un dels set restaurants participants a les jornades i emportar-se'l a casa. El nou enfocament de la mostra, que organitza l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell, és acostar aquesta tradició culinària a tothom. Però, a més, la jornada mostra altres canvis, com ara el fet que ha renovat la imatge gràfica per fer-la més actual i que s'ha avançat un mes. La mostra comença

avui, divendres, i es clourà l'1 de novembre Els establiments participants són, La Xicra de Palafrugell; restaurant El Balcó de Calella – Hotel Sant Roc, de Calella; els restaurants Hotel Casamar, Hotel Llafranc i Hotel Llevant, de Llafranc; el restaurant Hotel Tamariu i la Sala Gran de Llofriu. El menú de la campanya consta d'un empedrat, el niu, poma al forn, vi, aigua i cafè, amb preus que oscil·len entre els 30 i els 40 euros, segons l'establiment. Un dels objectius d'aquestes jornades és fer conèixer el niu als que encara no l'han descobert i, a la vegada, fer-lo més accessible als amants de la gastronomia tradicional. El niu és un plat molt antic, d'origen palafrugellenc, i en els seus inicis no s'hi posava carn. Es tractava d'un plat de quaresma i es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. Amb el temps es va anar enriquint; els pescadors van afegir-hi sèpia i els surers el van completar amb aviram de cacera i fins i tot salsitxes. És un plat d'hivern, que les colles de surers de Palafrugell solien anar a menjar els dilluns a la barraca. La preparació d'aquest plat és molt llarga, és per aquesta raó, que habitualment, no es troba a la majoria de cartes dels restaurants i en tot cas cal encarregar-lo.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 22-10-2010 Pàgina 8