

# Gastronomia Setmanal

REVISTA GASTRONÒMICA DIGITAL

28 d'abril de 2010



## Presenten el *Tour Gastronòmic Costa Brava - San Miguel* i la guia *L'estiu festiu i gastronòmic 2010*

Ahir al migdia, el Patronat de Turisme Costa Brava Girona va presentar el Tour Gastronòmic Costa Brava –San Miguel i la guia L'estiu festiu i gastronòmic 2010 a Girona en un acte al que van assistir restaurants participants en el Menú del Centenari, alcaldes i regidors de turisme dels 22 municipis de la Costa Brava, organitzadors de les 12 festes que es recorren amb el Tour Gastronòmic i mitjans de comunicació.

D'una banda, el Patronat de Turisme i l'empresa San Miguel van presentar el Tour Gastronòmic Costa Brava San Miguel, projecte promocional que uneix el maridatge de la cervesa i la bona cuina, amb la singularitat de diferents festes i esdeveniments populars, tradicionals i significatius que se celebren en diferents poblacions de la Costa Brava des del mes de maig fins al mes de setembre de 2010.

Durant l'acte també es va presentar i distribuir

una nova publicació del Patronat de Turisme que té per objectiu difondre la guia L'estiu festiu i gastronòmic Costa Brava 2010 on s'expliquen les 12 festes per les quals passa el Tour així com d'altres esdeveniments culturals i festius destacats i representatius de la Costa Brava.

Dotze són els municipis que acullen una instal·lació itinerant de 24 m2 que oferirà degustacions dels plats més característics i propis de la zona. Per a la seva elaboració, s'ha trobat la complicitat dels restaurants de cada zona i que participen en el Menú del Centenari, coordinats pel cuiner Oriol Blanes l'Aula Gastronòmica de l'Empordà. Concretament, els municipis participants seran Girona, Palamós, Sant Feliu de Guíxols, Roses, Palafrugell, Llançà, Blanes, Lloret de Mar, Cadaqués, Tossa de Mar, Begur i Castelló d'Empúries.



La ciutat de Girona és el primer dels dotze municipis que acull el Tour Gastronòmic Costa Brava San Miguel. Concretament, la Plaça de la Independència serà l'espai on durant el cap de setmana del 9 i 10 de maig se serviran tastets de plats de la Carta de la Costa Brava amb cervesa San Miguel. Els restaurants que participen en aquesta primera acció són l'Hotel Carlemany, Albareda, La Penyora, Alemanys, tots de Girona, La Formiga de Porqueres, L'Aliança d'Anglès i La Plaça de Madremanya, de Madremanya, a més de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà.

Un catàleg que presenta els dotze esdeveniments culturals, ubicant-los al mapa de la Costa Brava i ressaltant les seves qualitats. Les poblacions i esdeveniments i festes que formen part del recorregut del Tour són les següents:

### **Girona**

Girona, temps de flors.  
El 8 i 9 de maig

### **Palamós**

Terra de Mar  
Del 28 al 30 de maig

### **Sant Feliu de Guíxols**

Festival del Mar  
12 i 13 de juny

### **Roses**

Revetlla de Sant Joan  
23 juny

### **Calella de Palafrugell**

Cantada d'Havaneres  
3 juliol

### **Llançà**

Processó marinera  
16 de juliol

### **Blanes**

Concurs Internacional de Focs  
El 26 i 27 de juliol

### **Lloret de Mar**

Festes de Santa Cristina  
i Ball de les Almorratxes  
24 de juliol

### **Cadaqués**

Trobada de Vela Llatina  
21 agost

### **Tossa de Mar**

Concurs Internacional  
de Pintura Ràpida  
29 agost

### **Begur**

Fira de Indians  
Del 3 al 5 de setembre

### **Castelló d'Empúries**

L'11 de setembre

Aquesta nova publicació, editada a raó de l'organització de l'acció promocional del Tour Gastronòmic Costa Brava San Miguel amb motiu del Centenari, recull la descripció de les 12 festes i esdeveniments populars, tradicionals i significatives de la destinació on té lloc el Tour, a més de la descripció d'altres festes de la Costa Brava com les declarades d'Interès Nacional i festes com el primer sol de l'Any de Llafranc i Cadaqués, "El Pelegrí" de Tossa de Mar, el mercat Medieval de Castell- Platja d'Aro, la Fira Grecoromana Triumvirat Mediterrani de L'Escala, les Festes de Primavera de Palafrugell, la Ruta de l'Art de Castelló d'Empúries, per esmentar-ne algunes. La guia conté un mapa de la demarcació de Girona en que se situen els esdeveniments descrits a la publicació.

La publicació, que té una tirada d'11.000 exemplars, s'edita en quatre idiomes –català, castellà, anglès i francès- i es distribueix entre els visitants a través de les oficines de turisme de la demarcació de Girona i l'estand del mateix Tour Gastronòmic del Patronat de Turisme.

## El Bulli perd el número 1 mundial

El Bulli ha deixat de ser el restaurant número 1 del món, segons la famosa llista San Pellegrino World's 50 Best Restaurants, que vota anualment un jurat internacional integrat pels millors xefs i crítics mundials.

Després de quatre anys consecutius al capdavant, el restaurant El Bulli de Roses que dirigeix Ferran Adrià, que malgrat haver perdut aquest primer lloc ha estat considerat “xef de la

dècada” en la gala que es va celebrar a Londres.

El Celler de Can Roca de Girona ha merescut un nou reconeixement i se situa com el quart del món, pujant una posició respecte l'any passat. En el TOP 50 hi apareixen 10 restaurants espanyols, entre els que més enllà de El Bulli i el Celler de Can Roca també hi destaca Andoni Luis Aduriz, cinquè.

## Vinyes dels Aspres guanya dos premis en la Fira Arrels del Vi

El celler Vinyes dels Aspres ha estat el guanyador en dues de les tres categories de la Fira Arrels del Vi. Sumillers i restauradors gironins van escollir el vi negre S'Alou d'entre tretze vins en una cata a cegues, mentre que en l'apartat de blancs es va escollir el Blanc dels Aspres, del mateix celler. Els vins presentats són els que s'oferiran durant la Fira Arrels del Vi que tindrà lloc a Sant Martí d'Empúries els propers dies 22 i 23 de maig de 12h a 15h i de 17h a 21:30h.

En l'esmentada mostra i són presents els principals cellers de l'Empordà, i en la mateixa els visitants poden

tastar i comprar a preu de celler els millors productes, així com conèixer directament de la mà dels productors les característiques que fan d'aquesta comarca una terra especial per a la viticultura.

Els premis atorgats en aquesta ocasió van ser els següents:

### Negres

1. VINYES DEL ASPRES  
S'ALOU 2006
2. MAS LLUNES  
RHODES 2006
3. OLIVER CONTI  
CARLOTA 2008

### Blancs

1. VINYES DELS ASPRES  
BLANC DELS ASPRES 2007
2. OLIVEDA  
FUROT SAUVIGNON  
BLANC 2009
3. ESPELT  
15 ROURES 2008

### Dolços

1. MARTÍ FABRA  
MASIA PAIRAL MOSCAT
2. \*LAVINYETA  
SOLS GARNATXA
3. ESPELT  
AIRAM GARNATXA





### Flors i violes, a Palafrugell

Palafrugell celebra aquest cap de setmana la primera edició de "Flors i Violes", amb gairebé 50 actuacions i una vintena de degustacions i tallers de tast, que tindran lloc en 8 jardins diferents repartits pel municipi, guarnits i decorats per reconeguts artistes. Durant 3 dies, 8 patis palafrugellencs acolliran una fusió inèdita de bona música de tots els estils, exposicions d'arts plàstiques i execucions d'obra artística en directa, tallers de tast i degustacions enogastronòmiques i instal·lacions florals inèdites fetes per artistes de renom.

Els patis, alguns d'ells privats i d'altres públics, s'obren per primer cop per esdevenir escenaris i punts de trobada de la festa dels 5 sentits des del divendres dia 30 d'abril i fins el diumenge 2 de maig. Tots els espais estaràn decorats per l'ocasió, per artistes com Ciril Torres, Jordi Cané, Tano Pisano, l'Artista Tatural, i Grup Festes de Primavera i Biennal Xavier Miserachs com a col·lectius.

A cadascun d'ells s'hi celebraran diversos concerts de música clàssica, jazz, blues, cant coral, grups de pop, guitarra acústica o boleros, i durant aquests dies s'hi podran fer degustacions de creacions gastronòmiques a l'entorn del tema floral elaborades expressament per l'ocasió, com la "tartaleta de recuit de Fonteta i gelea de violetes" del Museu de la Confitura de Torrent, els bombons "Dolça Flor" de la Pastisseria Serra de Palafrugell, la "Flor Gelada" de la Gelateria Enxaneta, o bé la combinació "M&M" de Cervesa Moritz i Pizza Margarita de la Croissanteria de Llafranc i el

"Té a la menta amb pastes d'aigua de roses i flor de taronger" del restaurant Xadó de Palafrugell.

A més a més, cada dia hi ha un aperitiu en un espai singular com el divendres al Pati de Santa Margarita amb el Restaurant Casamar de Llafranc, dissabte al Pati de la Biblioteca Municipal amb "especialitats àrabs" del restaurant Xadó de Palafrugell, i el diumenge al migdia al Pati Cuixart de "Es Xalet" elaborat per la cuinera Iolanda Bustos del Restaurant la Calèndula de Girona.

Com a principal complement, al Pati de Santa Margarita, amb el concert de divendres de Mazoni, Espaldamaceta i el Petit de Ca l'Eril hi haurà un tast de gintònics amb pètals de rosa i cogombre, que es repeteix amb el concert "Declaracions" de dissabte, i al pati de la residència de l'artista Tano Pisano es faran diverses sessions de tast de vi. Aquests tallers sensorials aniran a càrrec de Jordi Grau de Vins i licors Grau de Palafrugell.

En conjunt, doncs, durant aquests 3 dies la ruta "Flors i Violes", proposa una passejada sensorial, visual i sinfònica, en un esdeveniment únic en el seu gènere, i que es vol instituir anualment.

Diversos hotels de Palafrugell, Llafranc, Calella i Tamariu, ofereixen també paquets turístics, que amb el nom "Flors de dia i Violes de nit" inclouen 2 nits d'hotel, 1 aperitiu a escollir, 1 concert i tast de gintònics, 1 tast de vins i 6 degustacions pels patis.

## Cuina Artesana destinarà els beneficis del Petit Xef Solidari a AFNE

L'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó va acollir un curs de Petit Xef Solidari que va impartir el xef i propietari de l'empresa de plats per emportar Cuina Artesana, Cesc Fernández.

A la primera sessió del curs, que va tenir lloc el dissabte 10 d'abril, els nens i nenes van aprendre a fer creps de verdures amb salsa de tomata. El cuiner va ensenyar als alumnes com s'elabora la pasta de la crep i la salsa de tomata. A continuació es va fer una barreja de diferents verdures tallades ben petites i es van farcir les creps.

La segona sessió del curs va ser el dissabte 17 d'abril, on els nens i nenes van preparar lioneses de verdures. El taller, que portava per nom Divertim-nos amb les verdures i que estava adreçat a nens i nenes entre 5 i 12 anys, destinarà els beneficis a AFNE (Associació de Famílies de Nens i Nenes d'Etiòpia).

El curs va introduir els nens a un món que sovint no els agrada gens: el món de les verdures. Els tallers tenien com a objectiu donar a conèixer la riquesa d'aquests productes de la nostra terra tot divertint els participants amb la varietat de gustos i colors.

Cesc Fernández té un llarg currículum com a professional de la restauració, a més d'haver estat



professor en diversos centres com l'Aula de Cuina de l'Alt Empordà o l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar. Des del passat mes de desembre és el xef i propietari Cuina Artesana, empresa de cuinats per emportar situat a la plaça Sant Pere 11 de Girona, al peu de la pujada de Montjuïc.

AFNE és l'Associació de Famílies de Nens i Nenes d'Etiòpia. Va ser fundada el setembre del 2009 per part d'un grup de famílies adoptants en aquest país africà. L'associació col·labora amb les administracions de la ciutat de Kombolcha en l'assoliment d'un cert nivell de benestar per a la població infantil mancada d'un entorn familiar. A Kombolcha, l'AFNE té en funcionament un centre per a infants desemparats i infants amb discapacitats auditives, que va obrir les portes el setembre de 2008.

## Quinzena de l'Steak Tàrtar i el Gin Tònic a Cal Ros

Durant tota aquesta setmana i la vinent, el restaurant Cal Ros de Girona proposa la quinzena de l'Steak Tàrtar i el Gin-Tònic, ja sigui

de maridatge o de sobretaula. La iniciativa compta amb el suport de Vedella de Girona i es fa amb exclusives ginebres i tòniques.