Cuina en viu a Vilajuïga.

Alt Empordà | 03/03/2011 | 06:14

L'Empordà a taula i el col·lectiu La Cuina del Vent ofereixen demostracions de cuina en directe a l'agrobotiga d'Empordàlia.

L'espai gastronòmic L'Empordà a taula, ubicat en el celler d'Empordàlia de Vilajuïga, ha programat sis sessions de cuina en viu amb la col•laboració del col•lectiu gastronòmic La Cuina del Vent. La iniciativa conjunta de la cooperativa i La Cuina del Vent es concreta amb la participació de cuiners de 13 restaurants altempordanesos: els primers en demostrar el seu talent seran Joan Carles Àlvarez (rest. La Fornal dels Ferrers – Terrades) i Xavier Sagristà (rest. Mas Pau – Avinyonet de Puigventós).

Amb aquesta iniciativa es vol potenciar el consum de productes de proximitat, com els que es venen a les agrobotigues d'Empordàlia. Seguint la filosofia "Quilòmetre zero", els cuiners de La Cuina del Vent elaboraran els plats utilitzant aliments que es poden tastar i adquirir a L'Empordà a taula. Al mateix temps, el sommelier de la cooperativa presentarà els vins Sinols escollits per fer el maridatge amb cada plat.

Pròximes sessions

* 5 de març [de 17:00 a 19:00]: cuiners dels restaurants La Fornal dels Ferrers i Mas Pau

* 12 de març: cuiners dels restaurants Antaviana, La Quadra i Emporium

* 19 de març: cuiners dels restaurants El Molí i Can Jeroni

* 26 de març: cuiners dels restaurants Txema i Dynamic

* 2 d'abril: cuiners dels restaurants El Vaixell i Terraza

* 9 d'abril: cuiners dels restaurants La Vela i Montecarlo

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/18096-cuina-en-viu-a-vilajuiga.htm