GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Els productes del territori de Girona.

Actualitat Girona | 19/05/2011 | 08:12

‘Despensa Mediterránea’, la sèrie de programes per difondre els productes del territori de Girona.

Canal Cocina ha començat a emetre la segona temporada de ‘Despensa Mediterránea’, la sèrie de programes per difondre els productes del territori de Girona. El formatge de Tupí, les mongetes de Santa Pau o la carn de poltre del Ripollès són alguns dels productes que cada dimecres apareixen a la sèrie, creada i produïda per Visual13, dirigida pel realitzador Vicenç Asensio i conduïda pel cuiner Jordi Jacas. La segona temporada de ‘Despensa Mediterrànea’ arriba després dels bons resultats d’audiència que ha aconseguit la primera temporada de la sèrie.

‘Despensa Mediterránea’ vol aportar un nou punt de vista a la gastronomia a la televisió. La sèrie, que compta amb la col•laboració de la Diputació de Girona i el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, dóna a conèixer els productes de la gastronomia de les comarques de Girona. Pel director de la sèrie, Vicenç Asensio, “ha estat una oportunitat única aconseguir que es parli a tot Espanya durant 22 programes només del territori i la gastronomia gironina”.

Entre els mesos de novembre i gener d’aquest any es va emetre la primera temporada de la sèrie que ara té continuïtat amb la segona temporada. Des de Canal Cocina fan una molt bona valoració dels resultats d’audiència que ha aconseguit la sèrie, arribant a punts de fins a l'1,6% de quota de pantalla i als 12.000 espectadors. De les tres emissions setmanals de la sèrie (els dilluns a les 11 del matí, a les 5 de la tarda i a 2/4 de 1 de la matinada), la mitjana total de quota de pantalla ha estat d’1,1% i 8.000 espectadors, molt a prop de la mitjana del canal que és d’1,3%.

Cada programa de la sèrie se centra de forma monogràfica en un dels productes més singulars del territori de Girona. A través d’un reportatge documental, els espectadors poden veure com es cultiva, captura o produeix amb entrevistes als seus productors, se’n coneixen les qualitats i es difonen les tradicions que acompanyen el seu consum, a la vegada que es poden descobrir els paisatges extraordinaris de les comarques de Girona, des del Pirineu fins a la Costa Brava.

Jordi Jacas és l’encarregat de conduir el reportatge i parlar amb els productors del territori per acostar-lo als espectadors. Per acabar el reportatge, el xef del Molí de l’Escala proporciona les claus bàsiques per elaborar el producte a casa.

Tots els programes s’han gravat en exteriors, als mateixos espais on es produeixen els productes que es presenten, d'aquí que el territori sigui el veritable protagonista de la sèrie. La darrera part del programa es trasllada a la cuina, on Jordi Jacas mostra com elaborar el producte a casa. Aquesta part del rodatge s’ha portat a terme a la Casa Armengol, al plató de cuina que Visual13 té a Vilajuïga.

El primer capítol de la segona temporada de Despensa Mediterránea es va començar a emetre el dimecres 4 de maig i es va centrar en un dels productes més característics de l’hivern, els calçots. Els cargols, les mongetes de Santa Pau, els animals de caça, la carn de poltre, els derivats del porc o les aus de corral són altres dels productes que apareixeran cada dimecres a

Canal Cocina a 2/4 de 12 del migdia, a les 4 de la tarda i a 2/4 de 2 de la matinada.

Canal Cocina és un canal de televisió privat de pagament que es pot veure a través de les plataformes digitals. Està dedicat exclusivament a la cuina amb una programació ininterrompuda de 24 hores i compta amb la participació de diferents cuiners tant espanyols com estrangers.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/18562-els-productes-del-territori-de-girona.htm