GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Blogtrip enogastronòmic Tasting Trip #InCostaBrava #LaSelva

La Selva | 02/10/2013 | 09:16

Aquests bloguers estan visitant la Costa Brava amb motiu del Tasting Trip, un nou blogtrip enogastronòmic organitzat pel Patronat de Turisme Girona Costa Brava

La comarca de la Selva ha rebut la visita d'un petit grup de bloguers, aquest dilluns 30 de setembre.Aquests bloguers estan visitant la Costa Brava amb motiu del Tasting Trip, un nou blogtrip enogastronòmic organitzat pel Patronat de Turisme Girona Costa Brava, des del passat 23 de setembre.

La visita va iniciar-se al matí a Santa Coloma de Farners amb una ruta per conèixer la ratafia: les herbes, la preparació i els diferents tipus d'aquest licor que podem trobar a la nostra regió. L'explicació de la ruta de la ratafia va anar a càrrec d'en Xevi Amat, membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners. Durant el recorregut que els bloguers, provinents de diversos països com Canadà, França i Portugal, van fer la capital de la Selva varen passejar per les botigues de Santa Coloma de Farners que venen herbes i ratafies: Can Trias (que disposa d'una exposició de ratafies internacionals), Can Tuyarro (que compta amb una exposició de ratafies locals històriques), el Jardí de la Ratafia inaugurat aquest estiu i l'herboristeria l'Espígol, entre altres.

La visita, que va coincidir amb el dia del mercat setmanal, va tenir com a un dels escenaris la plaça Farners, on diverses pageses que venien herbes varen cridar l'atenció dels visitants, els quals, fins i tot, els van comprar alguna mostra d'aquestes famoses herbes. Un cop finalitzada la visita i l'explicació teòrica es varen dirigir a l'Hotel Pinxo, on els esperava la part pràctica: un assortit de tastets amb sis ratafies diferents. Van estar comentant com es fa i quines característiques tenen cada una d'elles i també varen poder tastar altres productes elaborats i cuinats amb ratafia, com el foie amb ratafia i el toffee de ratafia.

Seguidament, els bloguers varen continuar la ruta a Hostalric, on la Domus Sent Soví d'Hostalric va prendre tot el protagonisme. En aquest espai hi havia el col·lectiu de Les Cuineres de Sils, que varen presentar-los a través d'un show cooking (cuina en directe) els plats més tradicionals de la cuina de la Selva.

Prèviament, però, varen fer una visita guiada per les instal•lacions i una breu explicació de la història de l'edifici i quin és el seu ús en l'actualitat. Seguidament, Les Cuineres de Sils varen cuinar un arròs a la cassola, un bacallà amb panses i pinyons, un pollastre amb salsafins i uns brunyols de poma. El punt final de la visita a la Selva va consistir en un dinar a la Domus Sent Soví. Els plats cuinats per les cuineres de Sils es van acompanyar amb un vi de la nostra terra elaborat al celler Serrat de Montsoriu.

Al final de la jornada, els bloguers varen valorar molt positivament aquest dia i tots varen destacar la seva voluntat de repetir l'experiència.

tracking

Autor:

https://gironanoticies.com/noticia/26726-blogtrip-enogastronomic-tasting-trip-incostabrava-laselva.htm