GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

EL CONSELL COMARCAL EDITA UNA GUIA GASTRONÒMICA.

Turisme | 13/07/2007 | 11:48

La guia inclou les receptes i productes tradicionals de la comarca.

El Consell Comarcal ha finalitzat l'estudi de la gastronomia del Gironès, projecte inclòs dins el Pla de Foment turístic concedit per la Direcció General de Turisme, i inicia el llançament de les primeres accions de promoció, creades amb la finalitat d'impulsar i dinamitzar la gastronomia de la comarca. L'estudi gastronòmic inclou una descripció general de la cuina del Gironès, des dels plats i receptes tradicionals que encara es mantenen fins els orígens de la nostra cuina en què s'observa la vinculació l'època carolíngia amb l'actualitat.

El treball també analitza els productes més emblemàtics del territori, les hortes i la producció local i, finalment, les rutes gastronòmiques de la comarca. El Gironès és una comarca de petites dimensions però de les més riques gastronòmicament parlant de tot Catalunya ja que integra diversos elements de les comarques veïnes. Es tracta, per tant, d'una zona de diverses influències gastronòmiques i per aquesta raó hi trobem cuina de mar i muntanya. La cuina del Gironès es pot definir com una cuina de tall tradicional on conviuen la important indústria càrnia de la zona amb una alta oferta d'embotits, així com productes de l'horta .

La fase de recerca d'informació ha inclòs visites als mercats i a fires gastronòmiques, així com entrevistes a restauradors, cuiners, productors, col•lectius gastronòmics, alcaldes i/o tècnics de turismes dels ajuntaments, etc. L'estudi ha permès identificar els productes i les receptes més representatives de la comarca, tant per la seva presència en la producció autòctona de la zona, com a les cartes dels restaurants i cuines particulars. A partir d'aquesta informació, el Consell Comarcal ha editat una guia gastronòmica on s'inclouen les receptes i productes més emblemàtics de la comarca, i que a la vegada servirà de guia de restaurants. Les receptes que proposa la guia són: Els restaurants inclosos a la guia, i que formaran el club gastronòmic, han estat seleccionats segons uns paràmetres específics.

Alguns d'aquests paràmetres de selecció han estat la representació de les receptes de la guia gastronòmica a la carta, el preu mig, les característiques físiques de l'establiment, la qualitat del servei de sala, les atencions i espais per a les famílies, etc. Aquest col•lectiu signarà properament un protocol d'acord per col•laboració mútua en accions purament promocionals de la cuina del Gironès. Per tant, destaquem que la seva participació en aquesta guia no ha suposat cap despesa econòmica als restauradors, però aquests s'han compromès a col•laborar en el projecte de promoció de la comarca introduint a les seves cartes les receptes bàsiques definides al catàleg, així com oferir material turístic promocional o incloure l'element identificatiu Gironès, terra de passeig Mmmmm.... a llocs visibles dels seus establiments, així com altres accions de promoció que es desenvoluparan properament.

Si bé la participació en aquesta guia ha suposat cap despesa econòmica als restauradors, aquests s'han compromès a col•laborar en el projecte de promoció de la comarca introduint a les seves cartes les receptes bàsiques definides al catàleg, així com oferir material turístic promocional o incloure l'element identificatiu Gironès, terra de passeig Mmmmmm a llocs visibles dels seus establiments. La guia, de la qual s'han editat 5.000 exemplars, serà distribuida en totes

les activitats de promoció turística, com per exemple la fira “Girona Viva” que tindrà lloc a Barcelona el proper mes de setembre, també es podrà trobar als restaurants adherits, les oficines de turisme, allotjaments turístics o altres punts d’informació turística.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/2904-el-consell-comarcal-edita-una-guia-gastronomica.htm