La cuina volcànica centrarà el primer sopar de productes de qualitat.

+ Notícies | 08/10/2007 | 11:51

La regidora de Promociód'Olot, Fina Soler, explica que Olot és un referent en iniciatives de recuperació de productes.

El grup Cuina Volcànica i els tres restaurants de la Garrotxa amb estrella Michelin, les Cols, ca l'Enric i l'Hostal Sant Salvador, elaboraran conjuntament el menú que se servirà en el primer sopar de presentació dels productes de qualitat de les comarques gironines. Es tracta d'una iniciativa del Departament d'Agricultura i Acció Rural (DAR) amb l'objectiu de promoure els productes alimentaris amb distintiu de qualitat de les diferents vegueries de Catalunya. En el sopar, que tindrà lloc al pati de l'Hospici d'Olot, coincidint amb la festivitat de Sant Lluc, el dia 18 d'octubre, es presentaran una vintena de productes de qualitat de les comarques gironines. Està previst que unes 200 persones relacionades amb el món de la gastronomia assisteixin a l'acte.
Segons la regidora de Promoció Econòmica i Ocupació, Fina Soler, la sinèrgia que es dóna a Olot entre productes de qualitat i una gastronomia 'referent', és el fet pel qual el DAR ha escollit la ciutat com a seu del primer sopar de presentació dels productes de qualitat de les comarques de Girona.

En el sopar que tindrà lloc al pati de l'Hospici d'Olot, es presentaran una vintena de productes, d'entre els quals gairebé la meitat es produeixen a la Garrotxa. Entre aquests productes trobem el peix blau, la D.O. Vi de l'Empordà, l'Anxova de l'Escala, l'Arròs de pals, l'embotit i els formatges de la Garrotxa, el farro, els productes de la Fageda, els fesols de Santa Pau, la patata de la Vall d'en Bas, la ceba de Figueres o la tomata de Girona.

El sopar de presentació dels productes de qualitat serà servit pels restaurants del grup Cuina Volcànica conjuntament amb els tres restaurants de la Garrotxa qualificats amb una estrella Michelin: les Cols d'Olot, i Ca l'Enric i l'Hostal Sant Salvador, a la Vall de Bianya.

Les prop de 200 persones que assistiran a l'acte, entre productors, distribuïdors, restauradors o associacions d'hosteleria de les comarques gironines, entre d'altres, podran degustar plats com la 'Llauna amb trinxat de patata i fesols de Santa Pau', la 'Cua de vedella amb salsafina', el 'Gelat de llet d'ovella fumada', o els 'Carquinyolis de fajol amb Ratafia Russet d'Olot'.

La regidora de Promoció Econòmica ha destacat que la comarca de la Garrotxa és 'pionera' en donar a conèixer i potenciar els productes del territori. Segons Soler, aquests iniciativa és una bona oportunitat per difondre la comarca turísticament, tant des del punt de vista patrimonial com gastronòmic.

Autor: GN
GN

https://gironanoticies.com/noticia/3908-la-cuina-volcanica-centrara-el-primer-sopar-de-productes-de-qualitat.htm