IV Jornada Gastronòmica "MENJA´T LA FIGA" 2008.

Alt Empordà | 02/09/2008 | 04:08

L'edició d'enguany que s'allargarà fins a mitjans d'octubre i que té com a objectiu promocionar aquest producte de temporada.

L'organització notenimketxup.org presenta un any més el 4art Recorregut Gastronòmic 2008 només a l'Alt Empordà, de les Figues de Figueres, sota el nom de Menja't la Figa! , on al llarg de 70 km de recorregut gastronòmic és puntegen les següents localitats amb els restaurants:

Sant Llorenç de la Muga,Restaurant L'Hostal de l'Aigua

Terrades, Restaurant La Fornal

Cistella, Carles antoner

Avinyonet de Puigventós,Restaurant Hotel Mas Pau

Sant Climent Sescebes, La Parra

Navata, L´Oca Pintada

A Figueres 4 Restaurants:

Restaurants: Dynamic,Hotel Duran,Antaviana i La Figuereta.

Castelló d´Empúries, Hotel Restaurant Emporium

Vilanova de la Muga, Restaurant La Resclosa

Roses , amb la Pizzeria Tramonti i el Restaurant Rafa's.

Agustí Planas President de l´organització notenimketxup ha explicat a Gironanoticies.com que la finalitat de "Menja´t La Figa" és promocionar la FIGA i poder aconseguir que Figueres pugui ser la capital de la Figa. Segons Planas ja s´arribat a la quarta edició amb èxit tots els anys.El president ha destacat que anys anteriors la figa no ha estat bona del tot per les pluges,però aquest any el gust de les figues que hi ha al mercat és excel.lent.

L'associació Notenimketchup.org elaborarà i repartirà diferents degustacions dijous, 4 de setembre, al mercat de Figueres (pl. del Gra), per donar el tret de sortida a la quarta campanya del Menjat' la Figa.

Algunes de les sis-centes degustacions que es repartiran a les parades del mercat que venen aquest producte seran de Brandada d'arengada i figues (restaurant La Resclosa), Quiche de figues i formatge (Antaviana), o Torrada de figa i botifarra d'ou (Duran), entre d'altres.

D'aquesta manera començarà l'edició d'enguany que s'allargarà fins a mitjans d'octubre i que té com a objectiu promocionar aquest producte de temporada als 14 Restaurants de l´Alt Empordà.

Com en altres edicions, les receptes originals de cada restaurant adherit, apareixeran o bé en format menú complet o bé com en plats dins del format de les seves cartes . Es podran començar a tastar en els 14 restaurants afiliats, a partir d´aquesta propera setmana de setembre fins a mitjans d'octubre d'octubre.

LA FIGA
La figa fresca conté al voltant del 80% d'aigua i un 20% de sucre mentre la figa seca té menys del 20% d'aigua i prop del 50% de sucre. Com la banana i el raïm és de les fruites amb més calories. Altres components són la Cradina (un ferment digestiu), àcid cítric i àcid màlic, vitamina A, B1, B2, B3 i C i ferro. És rica en minerals i fibra.

Es consumeixen en estat fresc i seques. En aquest cas, també es premsen i se'ls dóna formes variades, l'anomenat pa de figa. També se'n fan salses i gelats, i aquest any la podem tastar al Recorregut Gastronòmic 2008 de l´Alt Empordà.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/8602-iv-jornada-gastronomica-menjat-la-figa-2008.htm