Les jornades ?Palamós gastronòmic? inicien aquest cap de setmana la seva activitat.

Baix Empordà | 03-10-2012 | 22:46

Palamós desplegarà a partir d?aquest proper cap de setmana el gruix de les activitats incloses en l?ampli programa de les jornades ?Palamós Gastronòmic? que durant tot aquest mes d?octubre permetran conèixer i aprofundir en la gastronomia de la vila des de tots els seus àmbits, apropant el públic a la seva àmplia oferta culinària, degustant els productes autòctons i donant l?oportunitat de cuinar amb els millors professionals dels fogons.

ELS TALLERS DEL ?PALAMÓS GASTRONÒMIC?
Les propostes s?obriran el proper divendres 5 d?octubre amb el primer dels tallers programats, en aquest cas el dedicat a l?elaboració de ?Gintònics?. De la mà de destacats bàrmans i sommeliers cada divendres d?octubre a partir de les 19 h i a l?Espai del Peix (situat sobre la llotja del port pesquer de Palamós) s?explicaranla varietat dels components d?aquest combinat, realitzant diversos tipus de gintònics que s?acompanyaran amb el tast de propostes culinàries. El preu d?aquest taller és de 15 ? per persona.

El dia següent dissabte 6 d?octubre l?Espai del Peix acollirà dues propostes més del ?Palamós Gastronòmic?. Per un costat el taller de ?Maridatge del peix amb Estrella Damm? que a partir de les 10.30 h permetrà als participants, amb l?ajuda dels cuiners de l?Espai del Peix, elaborar diverses receptes de peix amb base de cervesa. Cadascuna de les cerveses utilitzades són triades per les seves qualitats organolèptiques que ajuden a potenciar el plat triat pel sabor, la textura o els aromes que hi aporten.El preu d?aquest taller és de 20 ? per persona.

El mateix dissabte també a l?Espai del Peix però a les 17 h, s?obrirà la primera sessió del taller ?Avui cuinem amb?? brindant una oportunitat immillorable a tot el públic interessat per poder conèixer de prop la cuina de Palamós de la mà dels xefs dels restaurants de la vila. Els cuiners locals mostraran els seus secrets per a l?elaboració dels plats. Dissabte s?obriran les sessions d?aquests tallers amb la participació del xef del restaurant palamosí Bell Port.

El preu d?aquest taller és de 20 ? per persona i sessió, de 18 ? si es contracten dues sessions i de 15 ? si es vol participar a tres o més sessions.

Les properes sessions del taller ?Avui cuinem amb?? comptaran amb la participació dels cuiners

dels restaurants Maria de Cadaqués i El Celler de la Planassa (dissabte 13 d?octubre); restaurants Tannat i el Mas dels Arcs (dissabte 20 d?octubre); i dels restaurants La Gamba i Ca l?Amadeu (dissabte 27 d?octubre).

Per a poder assistir als tallers relacionats fins ara (?Gintònics?,?Maridatge del peix amb Estrella Damm? i ?Avui cuinem amb??)cal fer reserva prèvia al Museu de la Pesca (moll pesquer s/n) o bé al telèfon 972 600 424.

Els tallers gastronòmics previstos per aquest cap de setmana seguiran el diumenge 7 d?octubre amb el taller de ?Tast de vins? realitzant una visita guiada a partir de les 11 h al celler Brugarol de la Finca Bell-lloc de Palamós, o bé al celler Can Sais de Vall-llobrega, on es donaran a conèixer les singularitats del vi de la D.O Empordà, complementat amb un tast de vi i degustació de productes de la terra.El preu d?aquest taller és de 10 ? per persona, i cal fer la reserva prèvia als cellers Celler Brugarol Bell-lloc Tel 972 31 62 03 mail: reserves@brugarol.com . Celler Can Sais Tel: 647 443 873 mail: correu@cellercansais.com

CONCURS DE TAPES I PINXOS

A les propostes del ?Palamós Gastronòmic?que ara s?inicien cal sumar-hi també el Concurs de Tapes i Pinxos ?Tapa Estrella?que ja està en marxa d?ençà el passat dia 1. En aquest cas cada taverna del municipi participant al concurs (17 en total) proposa un pinxo i/o tapa original (de creació pròpia). Aquesta proposta es pot tastar a cada taverna i el visitant la pot puntuar a la plana web del ?Palamós Gastronòmic? (www.palamosgastronomic.cat).

DEGUSTACIÓ POPULAR DELS PLATS DEL MENÚ ?PALAMÓS GASTRONÒMIC?

Durant tot el mes d?octubre en un total de 20 restaurants de la vila també es pot gaudir del menú especial ?Palamós Gastronòmic? amb les millors propostes culinàries maridades amb la cervesa Estrella Damm Inedit, i els vins de Celler Espelt.

Precisament el proper diumenge 7 d?octubre al migdia els restaurants participants al menú duran a terme una mostra gastronòmica totalment gratuïta i oberta al públic que tindrà lloc a la zona de La Planassa, on es presentaran i es podran degustar les propostes culinàries que ofereixen durant aquest mes d?octubre els restaurants de la vila i que es troben incloses al menú especial ?Palamós Gastronòmic?.

Fuente: GN
Autor: Palamós