Èxit de la degustació popular dels plats del menú ?Palamós gastronòmic?.

Baix Empordà | 08-10-2012 | 11:39

Més de 300 personesvaren participar de la degustacióde la varietat de plats que s?ofereixen durant aquest mes d?octubre dins el menú de ?Palamós Gastronòmic? i que ahir diumenge 7 d?octubre es varen oferir gratuïtament per part dels restaurants participants en una mostra popular que va tenir lloc al migdia a la zona de la Planassa.

D?aquesta manera el públic assistent va tenir l?oportunitat d?assaborir entre altres: el platillo de cigrons amb calamar i pebrot verd, l?amanida de tonyina fresca amb escabetx, els calamars amb rossinyols, l?arròs a la cassola, l?amanida tèbia de verat, els calamars de potera amb espuma de patata i escalunyes escalivades, l?amanida de gambes de Palamós amb carxofes, el rapet a la crema d?eriços o la fideuà amb calamarsons.

Aquesta va ser una mostra de la variada oferta de plats que s?inclouen al menú ?Palamós Gastronòmic? que durant aquest mes d?octubre ofereixen vint restaurants de la vila amb preus que van des dels 25 als 60 euros.

Els restaurants participants són: Bell Port, Ca l?Amadeu, Celler de la Planassa, Club Nàutic, El Pla, Fish, hotel Àncora, hotel la Malcontenta, hotel Trias, La Gamba, La Menta, La Salinera, La Salsa, Locubin, Maria de Cadaqués, Mas dels Arcs, Port Nou, Tanta, vaixell restaurant Pasajes Costa Brava i Xivarri.

TRET DE SORTIDA DE LES ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES
La mostra culinària de diumenge es va sumar a les diverses activitats que durant el cap de setmana varen obrir el calendari de propostes que es desplegaran aquest mes al voltant de les Jornades ?Palamós Gastronòmic?(www.palamosgastronomic.cat). Aquestes propostes, que tenen continuïtat amb noves sessions durant els propers caps de setmana, es van obrir el divendres 5 d?octubre amb el primer dels tallers que tenen lloc l?espai del Peix i que en aquest cas va ser dedicat a l?elaboració de ?Gintònics?.

El dissabte 6 al matí va ser el torn del taller de ?Maridatge del peix amb Estrella Damm?, i a la tarda per la proposta ?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 tallers gastronòmics previstos per aquest cap de setmana varen seguir ahir diumenge 7 d?octubre amb el taller de ?Tast de vins? realitzant una visita guiada al celler Brugarol de la finca Bell-lloc de Palamós, i al celler Can Sais de Vall-llobrega.

Fuente: GN
Autor: Redacció