La campanya gastronòmica ?Es Niu? arriba a la seva 15a edició.

Baix Empordà | 23-10-2012 | 22:35

Del 26 d?octubre fins al 4 de novembre, un total de 9 restaurants de Palafrugell celebren les jornades gastronòmiques ?Es Niu?, que oferiran la possibilitat de degustar un dels plats més emblemàtics de la cuina local. En aquesta 15a edició els restaurants que participen a la mostra són els següents: Restaurant La Xicra, Restaurant Xadó i Restaurant Pa i Raïm de Palafrugell; Restaurant el Balcó de Calella (Hotel Sant Roc), de Calella; Restaurant Hotel Casamar, Restaurant Hotel Llafranch, Restaurant Hotel Llevant i Restaurant Hotel El Far de Llafranc i el Restaurant Hotel Tamariu, a Tamariu.

Enguany, el menú de la campanya consta de peix en escabetx, Es Niu, postres amb iogurt, vins de La Vinyeta, aigua i cafè, amb preus que oscil?len entre els 30 i els 40 euros, segons l?establiment.

Un dels objectius d?aquestes jornades, que organitza l?Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell, és fer conèixer aquest plat als que encara no l?han descobert i, a la vegada, fer-lo més accessible als amants de la gastronomia tradicional.

D?altra banda, el proper divendres dia 26, coincidint amb la presentació de la Campanya que tindrà lloc al Museu del Suro, tots els restaurants del municipi mostraran el seu compromís envers el sector surer i en concret amb el vi i el cava tapat amb suro. En l?acte de presentació hi haurà una degustació del Niu i maridatge dels Cellers la Vinyeta.

El Niu és un plat molt antic, d?origen palafrugellenc, que en els seus inicis no s?hi posava carn. Es tractava d?un plat de quaresma i es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. Amb el temps es va anar enriquint; els pescadors van afegir-hi sèpia i els surers el van completar amb aviram de cacera i fins i tot salsitxes.

És un plat d?hivern, que les colles de surers de la vila de Palafrugell solien anar a menjar cada dilluns a la barraca.

La preparació d?aquest plat és molt llarga i elaborada, és per aquesta raó, que habitualment, no es troba a la majoria de cartes dels restaurants i en tot cas cal encarregar-lo. Per aquest motiu és important remarcar la col?laboració dels restaurants que ens ofereixen, un any més, la possibilitat

de gaudir d?aquest plat excepcional.

Autor: Redacció