El sector turístic i comercial de Palafrugell busca un distintiu promocional realitzat en suro.

Baix Empordà | 26-10-2012 | 17:18

Aquest matí, s?ha dut a terme al Museu del Suro de Palafrugell un taller participatiu organitzat per RETECORK i l?Institut de Promoció Econòmica del municipi. El taller s?emmarca en el projecte Territoris Surers, desenvolupat per la Xarxa i cofinançat pel Ministeri d?Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i el FEADER.

Amb aquest taller, es pretén la recerca de noves oportunitats pel sector surer, crear noves fonts d?ocupació mitjançant una gestió sostenible de les suredes i conscienciar a la ciutadania de la importància del consum de productes de suro. Palafrugell té clar que la figura del suro és un element de promoció i desenvolupament del municipi i la seva estratègia de promoció turística passa per la potenciació del fet diferencial de formar part d?un entorn i una cultura excepcionals, amb la civilització del suro com a principal referent.

És per aquesta raó que s?han reunit responsables de promoció turística, del Museu del Suro, productors de suro, representants del sector comercial i de l?empresariat turístic, experts en disseny, etc. Les conclusions del taller han servit per valorar la necessitat de la creació i producció d?un distintiu promocional fet amb suro i que projecti de manera eficaç la imatge de Palafrugell, ja hi ha una manca de quelcom identificatiu de la vila, un objecte o marca representativa i assumida per tothom com una icona local amb un fort component de disseny i modernitat.

Tot seguit, s?han presentat les Jornades Gastronòmiques d?Es Niu 2012. Les jornades tindran lloc del 26 d?octubre al 4 de novembre, on 9 restaurants del municipi oferiran el menú d?Es Niu amb un preu d?entre 30? i 40?.

El niu és un plat molt antic, d?origen palafrugellenc, en què en els seus inicis no s?hi posava carn, ja que es tractava d?un plat de Quaresma. Es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. Amb el temps, 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 i molt laboriós, gairebé 5 hores de preparació, per això, és difícil de trobar normalment a les cartes dels restaurants.

La jornada ha acabat amb la foto del sector restaurador de Palafrugell apostant pels vins tapats amb suro. La imatge, nova a nivell local, escenifica el compromís dels restaurants de la vila a

prioritzar els vins tapats amb suro i així vincular aquest material, en aquest cas la indústria tapera, amb el sector turístic restaurador.

Autor: Redacció