La taverna ?4 ruas? guanya el primer premi de la ?tapa estrella? organitzat durant la primera edició del Palamós gastronòmic.

Baix Empordà | 25-01-2013 | 15:08

Aquest matí (25/01/13) l?alcaldessa de Palamós, M. Teresa Ferrés, i el president de l?Associació de Tavernes de Palamós, Manel Coll, han lliurat el diploma del primer Premi del Concurs de Tapes i Pinxos ?Tapa Estrella? a M. Lluïsa Ruiz, propietaria de la taverna palamosina ?4 Ruas?, ubicada en ple barri vell de la vila, concretament al carrer de les Notaries, 20.

Durant el passat mes d?octubre Palamós va organitzar amb molt èxit la primera edició de les jornades ?Palamós Gastronòmic? mitjançant les quals es va permetre posar a l?abast de tothom 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.

CONCURS DE TAPES I PINXOS ?TAPA ESTRELLA?
Una de les propostes destacades del programa de les jornades va ser l?organització del Concurs de Tapes i Pinxos ?Tapa Estrella?. En aquest cas cada taverna participant (17 en total) va proposar un pinxo i/o tapa original de creació pròpia per a participarà en el concurs.

Cada proposta es presentava a la taverna corresponent i el públic participant podia puntuar-la de manera presencial mitjançant unes butlletes o bé mitjançant la plana web del Palamós Gastronòmic.

De les 17 propostes presentades la tapa de la taverna ?4 Ruas? ha estat la guanyadora amb el 41 % dels vots dels 1759 emesos. La tapa guanyadora és la de pinxo de pop a la gallega amb gamba de Palamos.

La segona taverna classificada ha estat la Taverna de l?Ibèric amb el pinxo de filet de porc amb ximixurri, patata i ou; mentre que la taverna classificada en tercer lloc ha estat La Salseta amb la tapa de foie amb ou de guatlla, pernil ibèric i maduixes.

PREMI PER ALS PARTICIPANTS AL CONCURS
Totes les persones que varen participar al concurs votant la ?Tapa Estrella? entraven en un sorteig

per a dues persones d?una estada d?una nit d?hotel més un sopar a Palamós. Aquest matí s?ha fet el sorteig entre totes les butlletes participants, el guanyador del qual ha estat un veí de la ciutat de Barcelona, que va segellar la seva butlleta a quatre tavernes de la vila.

?PALAMÓS GASTRONÒMIC?
Les jornades ?Palamós Gastronòmic? organitzades l?octubre passat ha proposta del Consell Econòmic i Social de Palamós, va tancar la seva primera edició amb gran èxit de públic i activitats, i amb una valoració molt positiva d?organitzadors, sector restaurador i turístic de la vila i dels participants a les diverses propostes plantejades.

En total van estar més de 1.300 els menús servits per els 20 restaurants de la vila participants del menú especial ?Palamós Gastronòmic?, i en les 17 tavernes locals es van degustar unes 3.500 tapes incloses al Concurs de Tapes i Pinxos ?Tapa Estrella?. Cal destacar també les més de 700 persones que van participar als diversos tallers que al voltant de la gastronomia es van organitzar a l?Espai del Peix.

Una de les propostes destacades del programa ?Palamós Gastronòmic?, va ser la realització el 17 d?octubre de la Jornada titulada "Intercanvi d'experiències professionals en gastronomia i territori", que va comptar amb la presència de reconeguts xefs catalans guardonats amb estrelles Michelin del prestigi de Joan Roca, del restaurant El Celler de Can Roca; Paco Pérez, del restaurant Miramar; Quim Casellas, del restaurant Casamar de Llafranc o de Nandu Jubany, del restaurant Can Jubany, els quals van encapçalar les ponències o demostracions programades.

Les activitats del programa del ?Palamós Gastronòmic? van ser dirigides tant als professionals de la restauració, amb conferències i ponències de prestigiosos xefs, com al públic en general per als quals es van programar tallers, menús gastronòmics, visites a cellers amb maridatge de vi i cuina marinera, presentació de productes, o bé el concurs de Pinxo i Tapa a les Tavernes de Palamós, entre altres. Aquest èxit de públic i d?activitats ha esperonat l?organització ha començar a treballar des d?ara en una segona edició d?aquesta proposta de cares a l?any que ve.