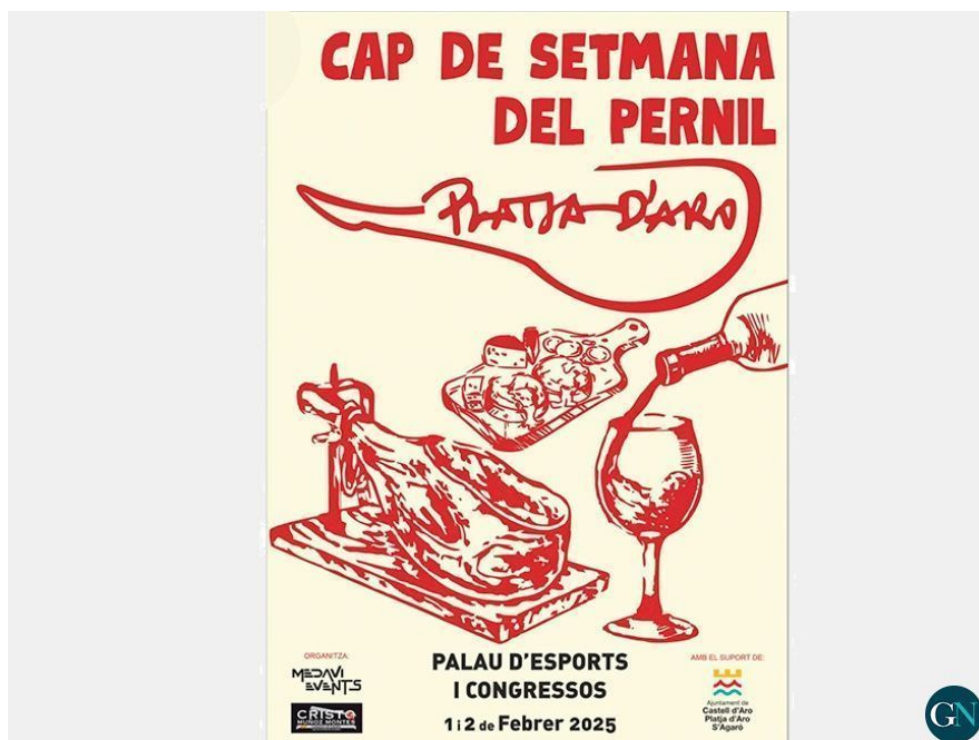


Platja d'Aro para taula amb l'arribada del Cap de Setmana del Pernil

Baix Empordà | 24-01-2025 | 16:48



Cap de Setmana del Pernil

Platja d'Aro es convertirà en el centre de la gastronomia els dies 1 i 2 de febrer de 2025 amb la celebració del Cap de Setmana del Pernil, un esdeveniment patrocinat per l'Ajuntament de Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró. Aquesta fira, dedicada als productes locals de qualitat, comptarà amb un atractiu ben rellevant, el primer Mundial de Talladors de Pernil, una competició sense precedents que reunirà experts d'arreu del món.

L'esdeveniment oferirà als visitants una experiència única on podran degustar i adquirir embotits artesanals, formatges selectes i vins dels cellers més prestigiosos de l'Empordà. Ara bé, com ja indica el motiu de l'activitat, el protagonista indiscutible serà el pernil, amb una destacada varietat disponible per tastar i comprar.

Pel que fa al Mundial de Talladors de Pernil, promet ser el gran reclam. Hi participaran professionals de països com Corea del Sud, Itàlia, Anglaterra i Espanya, que competiran per demostrar les seves habilitats en l'art del tall. A més, els assistents podran presenciar tallades en directe i degustar els pernils acabats de preparar.

Promoció gastronòmica

Amb un marcat caràcter internacional i una clara aposta per la promoció dels productes locals, el Cap de Setmana del Pernil es presenta com una oportunitat excepcional per impulsar la cultura gastronòmica i el turisme de la Costa Brava. A més de les competicions, s'han programat activitats i degustacions que faran d'aquesta cita un esdeveniment imprescindible per als amants de la bona taula.

El programa, al detall

El Cap de Setmana del Pernil ja té programa definit per al dia 1 de febrer, que tindrà lloc al Palau d'Esports i Congressos de Platja d'Aro. Així doncs, la jornada començarà amb l'obertura de portes a les 10:30 h, seguida d'un showcooking a càrrec d'Alan Puche, del Restaurant Puche, a les 11:00 h. A continuació, a les 12:00 h, Eduardo Donato presentarà el seu llibre 'Los Secretos de Maladúa'.

Un dels moments destacats arribarà a les 13:00 h, amb un tast de pernil maridat amb vins que inclourà, també, una masterclass de tall. A la tarda, a les 16:00 h, tindrà lloc la rebuda institucional, i a partir de les 16:30 h començarà el plat fort del dia: el primer Campionat Mundial de Talladors i Talladores de Pernil, que s'allargarà fins a les 20:00 h. La jornada es tancarà a les 21:30 h.

Totes les activitats es faran a l'escenari principal, i les degustacions tindran un cost de 30 € per activitat, amb reserva prèvia. Per a més informació, es pot contactar amb l'organització al telèfon +34 652 47 46 93.

[Autor: Redacció](#)