

Les jornades 'Palamós Gastronòmic' fan protagonistes els xefs dels restaurants de la vila.

Baix Empordà | 07-10-2013 | 13:54



Durant tot aquest mes d'octubre Palamós fomenta els valors de la seva cuina mitjançant la segona edició de les jornades 'Palamós Gastronòmic', les quals permeten conèixer i aprofundir en 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.

L'ampli programa d'activitats inclouen els tallers 'Avui cuinem amb??' dels quals són protagonistes els xefs dels restaurants de Palamós. Mitjançant aquesta activitat, totalment gratuïta que té lloc a l'Espai del Peix, els cuiners locals mostren els seus secrets per a l'elaboració dels plats, brindant una oportunitat immillorable a tot el públic interessat per poder conèixer de prop la cuina de Palamós.

Dissabte passat primera sessió

Dissabte passat (5/10/13) a les 17 h, es van obrir les noves sessions del taller 'Avui cuinem amb??', que en aquesta ocasió van comptar amb la participació de la cuinera del restaurant Celler de la Planassa, Encarni Fernández, que va elaborar una recepta de lluç a l'all cremat amb parmentier de patata i oli d'oliva, i de postres un soufflé coulant de xocolata; i també del cuiner del restaurant Maria de Cadaqués, Xavier Jabato, que va realitzar un suquet de peix, i com a postres una tarta tatin.

Aquest taller ofereix al públic assistent la possibilitat de seguir pas a pas la realització dels plats i, per descomptat, de tastar-los un cop elaborats. Les properes sessions d'aquest taller tindran lloc el dissabte 19 d'octubre, amb els cuiners del restaurant Mas dels Arcs; i el dissabte 26 d'octubre, amb els del restaurant La Gamba.