

# Un mes per tastar el Pla de l'Estany

El vuitè Juny Gastronòmic dóna valor als productes propis de la comarca de Banyoles



La presentació, amb Josep Ametller i Ferran Vila, del Grup Gastronòmic, i al mig, Jordi Xargay. Foto: R. E.

Els restaurants del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany han posat en marxa la vuitena edició del Juny Gastronòmic, un programa de menús i tallers basat principalment en els productes propis de la comarca. Els menús costen entre 20 i 38 euros i inclouen, per exemple, l'hamburguesa de bou novell, el conill de vedella estofat amb ceps, les costelletes de conill a la rabiosa, el velouté de llamàntol o el medalló de vedella amb salsa de mel. En homenatge al malaguanyat artista Lluís Vilà –que era vegetarià– s'han preparat una sèrie de postres que ell havia menjat o que li haurien agradat.

Quant als tallers, s'ha previst per primer cop una degustació de tapes i una sessió de gintònics –amb algunes ginebres produïdes a Catalunya i les Illes– acompanyats de música escollida per a cada combinat, a més d'un tast de vins i formatges. Participar-hi costa cinc euros. En la presentació del programa, Jordi Xargay, president del Consell Comarcal –ens que col·labora amb la iniciativa– va remarcar el paper del Juny Gastronòmic com a aparador dels productes de la terra, els quals –va dir– s'han de defensar en uns moments de globalització.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 02-06-2012 Pàgina 11

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/546079-un-mes-per-tastar-el-pla-de-lestany.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/546079-un-mes-per-tastar-el-pla-de-lestany.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)