

Noves jornades del bacallà a Tossa de Mar

Tossa de Mar organitza per segon any unes jornades gastronòmiques sobre el bacallà coincidint amb els carnavals, anomenades El carnaval i la cuina del bacallà. En aquestes jornades gastronòmiques hi participen onze restaurants del municipi: Bahia, Can Bigotis, Can Carlus, Can Pini, Cuina de l'Àvia, L'Àncora, Las Rías, La Masia del Bahia, Maria Àngela, Marina i Rincón de Galicia. Tots aquests establiments oferiran fins al 17 de març menús en què almenys un dels plats estarà fet amb bacallà, menja típica de quaresma. Els preus dels menús oscil·len entre els 10 i els 35 euros. "Tossa i la seva gastronomia són un referent amb el seu típic Cim i Tomba i tota la cuina tradicional tossenca", va destacar Maria Àngels Pujals, regidora de Promoció Econòmica de Tossa de Mar. Pujals va remarcar la "gran oportunitat" que suposen aquestes jornades gastronòmiques sobre el bacallà per aprofitar-ho i "passar uns dies a Tossa gaudint de la seva gastronomia".

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-02-2013 Pàgina 10

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/622977-noves-jornades-del-bacalla-a-tossa-de-mar.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss