

Vint anys de Pals i la Cuina de l'Arròs



Presentació de la campanya la cuina de l'arròs, feta a Ca la Pruna. Foto: JOAN PUNTÍ.

La campanya Pals i la Cuina de l'Arròs agrupa aquest any nou restaurants que ofereixen menús a preu tancat amb l'arròs com a base. Són l'Antic Casino, Ca la Teresa, Can Rubèn, Golf Platja de Pals, la Vila, Les Dunes, Mont Aspre, Sa Punta i Vicus.

L'experiència ha provocat que els organitzadors no centrin només la campanya en els menús i insisteixin en aspectes que també ajuden tant a promocionar el producte com el territori. Aquest any s'han previst tres rutes (31 de març i 12 de maig, Visca el rei, mori l'arròs; el 20 i el 21 d'abril, Ruta pel nucli antic, i el 20 d'abril, Ruta amb tren pels arrossars). A més, han organitzat tallers amb espigues d'arròs (25 de març i 4 d'abril), un curs de cuina de l'arròs

(9, 11, 16 i 18 d'abril), un concurs d'arrossos (4 de maig al matí) i un tast de vins, a càrrec del sommelier Diego González, de les caves Castell de Peralada (9 de maig).

El president, Toni Izquierdo, que encapçala el col·lectiu Cuina de l'Empordanet, va insistir durant la presentació en la importància de no limitar la campanya només als menús i va lloar la qualitat del producte.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 19-03-2013 Pàgina 12

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/629312-vint-anys-de-pals-i-la-cuina-de-larros.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=m&utm_source=rss&utm_medium=m&utm_campaign=rss