

Nou restaurants gironins i tres de Pals inicien les Jornades de la Tòfona

L'objectiu és popularitzar el seu ús i demostrar que, malgrat ser car, no és inaccessible, ja que amb pocs grams dóna aroma al plat



La jornada es va presentar ahir al teatre Odeon de Girona.

GIRONA | LAURA FANALS

Coca amb fetge d'ànec i tòfona, ous ferrats amb tòfona i patates, arròs amb peus de porc i tòfona o gelat i magdalenes amb tòfona: aquestes són algunes de les propostes que oferiran els nou restaurants gironins i tres de Pals que participen enguany a les vuitenes Jornades de la Tòfona, organitzades pel col·lectiu Girona Bons Fogons. En aquesta ocasió, les jornades arriben una mica més tard, ja que van començar el 31 de gener i duraran fins el 23 de

febrer: així és perquè enguany la maduració més òptima ha estat durant el febrer, segons va explicar el cuiner Jordi Ribas, del restaurant palsenc Sol Blanc.

Cal Ros, Duc de l'Obac, la Calindula, el Cellar de Can Roca, la Banyeta, la Riera, el Massana, l'Occi i Tapes 23 són els nou restaurants gironins que participen en les jornades gironines. Enguany, a més, Girona Bons Fogons també apadrina les primeres jornades de la tòfona de Pals, que tindran lloc als restaurants Sol Blanc, Sa Punta i Es Portal. Segons el president de Girona Bons Fogons, Toni Vallory, l'objectiu de les jornades, a banda d'atraure gent als restaurants, és potenciar l'ús de la tòfona i explicar als gironins que, tot i ser un ingredient car, no és inassequible i en poden gaudir a taula perquè només un o dos grams ja donen aroma al plat. Totes les tòfonas que s'utilitzaran són de Catalunya i provenen de comarques com ara l'Osona o el Ripollès. L'any passat, els restaurants participants en les jornades van servir, en total, més de cinc quilos de tòfonas.

L'objectiu d'aquesta vuitena edició és consolidar les jornades, cosa que, en part, ja s'ha fet: "Hi ha gent que ens ha trucat preguntant específicament per aquest tema", explica Vallory, qui assegura que la principal voluntat és donar a conèixer el producte a la major part de la població.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/girona/2014/02/04/nou-restaurants-gironins-tres-pals/654835.html?utm_source=rss