

Àpats a 17,14 euros en la mostra del Tricentenari de la comarca de la Selva

■ L'associació d'hostaleria ofereix el menú borbònic o el de la consulta ■ Fins al 9 de novembre, disset establiments recuperen receptes i productes locals

Jordi Ferrer
HOSTALRIC

Disset restaurants de la comarca de la Selva ofereixen fins al 9 de novembre, data de la doble pregunta de la consulta sobre el futur del país, quatre menús en el marc d'una mostra relacionada amb la commemoració del Tricentenari (1714-2014).

L'associació d'hostaleria de la Selva ha volgut reunir capítols de la història d'alguns dels seus municipis amb productes i receptes que han passat de pares a fills. La campanya selvatana del Tricentenari inclou quatre menús especials: el de la Diada, a 11 euros –és el menú diari o menú infantil–; el menú austriacista, que val justament 17,14 euros; el menú de la consulta, a 20,14 euros, i finalment, el més car, el borbònic, que costa 34,28 euros. És més car a causa de la introducció de nous impostos, sobretot el cadastre, que va imposar Felip V a partir dels decrets de Nova Planta.

Des de Sant Jordi

Disset dels trenta-cinc restaurants de l'associació d'hostaleria s'han adherit a la campanya, que va començar per Sant Jordi. El president de l'associació, Antoni Creus, considera



Representants de restaurants del Tricentenari, amb el castell d'Hostalric al fons ■ EL PUNT

La frase

“Per a la campanya, hem buscat productes i receptes tradicionals de la Selva i dates simbòliques”

Antoni Creus
PRESIDENT DE L'ASSOCIACIÓ D'HOSTALERIA DE LA SELVA

que la iniciativa ajuda a recuperar dates simbòliques i productes que es troben en mercats de l'època, fa tres segles. Els menús inclouen articles de la terra, com el salsafi, la poma, el xai, les castanyes i el senglar. Creus és propietari del restaurant Grions,

La xifra

34,28

euros és el menú més car de la campanya de la cuina del Tricentenari. És el menú borbònic, segons els promotors.

de Sant Feliu de Buixalleu. L'Associació d'Hostaleria de la Selva ha editat 10.000 quadríptics de menús del Tricentenari i 500 cartells que es trobaran en restaurants participants, allotjaments, comerços, equipaments culturals i oficines de turisme. ■

Tropes, combat a Arbúcies i Moragues

L'Associació d'Hostaleria de la Selva ha recordat episodis històrics com ara el combat d'Arbúcies, la victòria austriacista i els moviments de tropes entre Barcelona i França al voltant del castell d'Hostalric que justifiquen la campanya gastronòmica i comercial. A més, el general Josep Moragues, víctima de la repressió dels borbons després del final de la guerra de Successió, l'any 1714, va néixer a Sant Hilari Sacalm.



Una imatge d'una empresa del centre Aqua de Sant Hilari. L'Ajuntament dóna ajuts per al lloguer de locals ■ EL PUNT AVUI

Mil euros d'ajut a nous negocis, a Sant Hilari

■ El Programa Feina vol afavorir que comerços s'instal·lin al centre Aqua

J.F.
SANT HILARI SACALM

L'Ajuntament de Sant Hilari Sacalm vol afavorir la promoció municipal amb el Programa Feina, que inclou set mesures. Una de les iniciatives és l'ajut econòmic a nous comerços que s'instal·lin al centre del poble, on hi ha més d'un local buit, informa l'Ajuntament. L'equip de govern (CiU-ERC) concedirà 500 euros a fons perdut per ajudar a pagar els emprenedors a pagar les primeres despeses i 500 euros més quan el negoci faci un any que funciona.

Aquesta és una de les set mesures incloses en el Programa Feina. L'alcalde, Albert Santaugini (CiU), considera que les set mesures neixen “amb la voluntat de dinamitzar

l'economia local, posant el focus en els veïns i veïnes de Sant Hilari, sobretot els que viuen directament els efectes de la crisi”. El centre d'innovació i empreudoria Aqua, ubicat al polígon Mas Garriga, ajudarà i assessorarà persones a trobar feina o bé empresaris amb negocis que passin moments complicats.

Descompte d'un 50%

Amb el Programa Feina, l'Ajuntament també ofereix un 50% de descompte en el preu de lloguer d'un despatx moblat, amb connexió Wi-Fi i servei de recollida de trucades, entre altres possibilitats.

Al setembre, el concurs Sant Hilari Emprèn premiarà dos impulsors de negoci de nova creació amb 3.000 euros i la formació adequada. ■

Cigrons a l'estil del 1714 o bolets de les reials guàrdies

Els disset establiments de la Selva adherits a la mostra del Tricentenari inclouen, en la seva oferta, alguns dels quatre menús, amb banderes ben visibles. Els dos bàndols que van lluitar en la guerra de Successió, els àustries i els borbons, tenen el seu menú.

A la Masia Gallart, ofereixen dos dels quatre menús: el borbònic i el de la consulta. Del primer, hi ha cigrons guisats a la catalana a l'estil del 1714; amb el menú de la consulta (el del president i de l'Oriol –Junqueras–), hi ha botifarra negra amb ou ferrat



i mongetes de Santa Pau a l'estil de Berwick. A l'hotel Pinxo, hi ha arròs amb gambes i bolets de les reials guàr-

dies catalanes dins el menú austriacista.

La llista dels establiments adherits és: Cal Josep (Riells), Can Mariano, El Romaní, fonda Santa Anna i fonda Montseny (Breda), Can Puig (Sant Feliu de Buixalleu), La Fortalesa (Hostalric), Can Puig, Grions i el Rieral (Sant Feliu de Buixalleu), hostal Esteba (Caldes de Malavella), hostal Mallorquines (Sils), hotel Novotel (Riudellots de la Selva), hotel Pinxo i Masia Gallart (Santa Coloma), Mas Romeu (Lloret) i El Verdolet (Sant Hilari).

Plaça Prudenci Bertrana 8, GIRONA
972 220 110
www.espigul.com

IMMOBILIÀRIA
ESPIGUL

Compra de solars
Gestió immobiliària
Gestió de patrimonis
Administració de comunitats
Taxacions i cert. energètics
Compra de pisos
Venda i lloguer d'immobles
Construcció i rehabilitació

AL TEU COSTAT PER OFERIR-TE EL MILLOR SERVEI IMMOBILIARI DE GIRONA DES DEL 1990