



BIBLIOTECA PÚBLICA  
SANT GREGORI  
MIQUEL  
MARTÍ  
I POL

## *Recull de Premsa de la Vall del Llémena*

*Font: La Vanguardia.com*

*Data: 26 de maig de 2014*

La Vall de Llémena dedica unas jornadas gastronómicas al pato  
*El chef francés André Bonnaure, una eminencia del foie, abre el programa del grupo  
de restaurantes Cuina de les Carboneres*

[Girona](#) | 22/05/2014 - 18:35h | Última actualización: 23/05/2014 - 11:14h



Sant Gregori. (Redacción)- La asociación de restaurantes [Cuina de les Carboneres](#) y la mancomunidad de ayuntamientos de al Vall de Llémena impulsan una **nueva iniciativa gastronómica** en el entorno de Girona. "[Fent l'ànec](#)" son las nuevas jornadas dedicadas a la **cocina del pato**, que del 7 al 29 de junio llenarán las cartas de los restaurantes de la zona.

Un total de nueve restaurantes ofrecen un amplio abanico de platos donde el pato y el foie son el elemento principal. Los restauradores ofrecen hasta 38 recetas distintas, desde el tradicional pato con 'salsafins', el magret o la terrina de foie; hasta elaboraciones más innovadoras como los bombones de micuit de foie, el tataki de magret, los raviolis de pato o diferentes combinaciones de pato con peras, ratafia, higos o frambuesas.

Las jornadas se inician el próximo jueves día 5 de junio con una clase magistral sobre la cocina del pato a cargo del chef francés André Bonnaure (Perigueux, 1941). Residente en Girona, Bonnaure está considerado una de las eminencias del foie y ha publicado varios libros sobre cocina. El espacio La Pineda de Sant Gregori acogerá la presentación de Bonnaure, que será gratuita y abierta a todos los públicos. Será a partir de las seis de la tarde y el chef francés explicará diferentes técnicas de la cocina del pato, así como diversas recetas de su repertorio.

Las jornadas gastronómicas del pato son la enésima iniciativa de promoción turística de la asociación de restaurantes Cuina de les Carboneres, que desde el año 2011 trabaja para la promoción del turismo de proximidad centrado en la cocina. La entidad cuenta con nueve restaurantes asociados. Dos restaurantes de Sant Gregori: Can Xifra y Mas Palau; tres de Canet d'Adri: Can Tosca, Cellar de l'Adroher y La Sala; uno de Sant Martí de Llémena; Can Reixach; dos de Sant Esteve de Llémena: La Vall y El Cabrit de Sant Esteve; y otro de Granollers de Rocacorba: Can Perot.

Leer más: <http://www.lavanguardia.com/local/girona/20140522/54408222447/girona-sant-gregori-vall-llemena-jornadas-gastronomicas-pato.html#ixzz331CSQUMa>

Síguenos en: <https://twitter.com/LaVanguardia> | <http://facebook.com/LaVanguardia>