

La tòfona, protagonista d'una campanya a Pals

Tres restauradors inclouen plats amb el bolet a les cartes fins a finals de març



Els xefs dels restaurants participants en les jornades de la tòfona. Foto: LL. BRUGUERA.

La tòfona recupera el protagonisme en tres restaurants del Baix Empordà que participen en la segona edició de les jornades sobre aquest bolet que es van iniciar l'any passat. En la campanya gastronòmica participen els xefs de tres restaurants de la zona de Pals: Ivan Lamela, del Sa Punta, Jordi Ribas, del Sol Blanc, i Joan Carles Sánchez d'Es Portal Hotel Gastronòmic. Aquests tres restauradors ja van oferir, recentment, una campanya al voltant de les angules.

Les jornades estan en marxa des de la setmana passada i

s'allargaran fins al 31 de març. Cadascun dels tres restauradors oferirà en la carta plats que donen protagonisme a la tòfona. Entre els oferiments hi ha el xip de patata amb botifarra de perol, ou ferrat i tòfona, la pintada farcida amb foie i tòfona o el cor de vieira a la planxa amb arròs cremós a l'estil risotto amb ceps i oli de garotes amb tòfona.

La temporada de tòfona va començar el 15 de novembre i es preveu que s'allargui fins a mitjans del mes de març. Els experts coincideixen a afirmar que aquest any hi haurà una bona temporada de tòfona gràcies a les pluges constants de l'estiu i les temperatures suaus de la tardor.

La tòfona negra (*Tuber melanosporum*) és de color negrenc o gris amb tons violetes, de forma irregular, amb la pell molt fina i recoberta de berrugues. Té un cos carnós i compacte i fa una olor intensa i picant que dóna un gust agradable i que la converteix en protagonista del plat.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 16-02-2015 Pàgina 42

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/822952-la-tofona-protagonista-duna-campanya-a-pals.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss