

SERVEIS CALDES DE MALAVELLA - 3 desembre 2015 2.00 h

# Vinculen la gastronomia amb el turisme a la Selva

- El biòleg Evarist March du excursionistes a tastar plantes i flors amb el seu negoci
- Assessora El Cellar de Can Roca: "La cuina representa el territori"



*Evarist March, de Naturalwalks, en la intervenció d'ahir a Caldes Foto: JOAN CASTRO / ICONNA.*

## **JORDI FERRER - CALDES DE MALAVELLA**

El Consell Comarcal de la Selva, mitjançant l'associació de Turisme de la Selva, va organitzar ahir a Caldes de Malavella el tercer fòrum turístic. La vinculació de la gastronomia i el turisme va servir perquè hi intervingués el biòleg Evarist March, que té un negoci d'ecoturisme a Arbúcies. A més, March fa d'assessor per a El Cellar de Can Roca de Girona des de fa més de tres anys.

March va ser un dels ponents de la segona part del fòrum d'ahir. És biòleg i fundador de l'empresa Naturalwalks, d'Arbúcies, amb la qual ensenyen "la natura com a element bàsic per mostrar la cultura, la història i el paisatge", va explicar a la tarda.

## **Melmelades i cervesa**

També hi van exposar la seva experiència Mas Mercè (Siurana d'Empordà), que té una granja d'ovelles i produeix productes agroalimentaris; la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma; la Fundació Emys de Riudarenes, que fa melmelades ecològiques, i l'empresa Atri, Cultura i Patrimoni, que en la visita guiada a Sant Iscle ha inclòs la visita a un espai on s'elabora cervesa artesana a Vidreres.

## **LA FRASE**

**Ensenyem com és casa nostra tastant plantes i flors i duent la gent a anar a buscar bolets**

**Evarist March**

NATURALWALKS

## Catalunya, regió europea del 2016

En la jornada d'ahir al balneari Vichy Catalán de Caldes hi va intervenir Blanca Cros, cap de projectes europeus i relacions internacionals de l'Agència Catalana de Turisme. Cros va recordar que fa uns mesos Catalunya va ser distingida com a regió europea de gastronomia del 2016, i que el govern prepara activitats. Cros va assenyalar que, amb la col·laboració d'El Cellar de Can Roca, el govern organitzarà una exposició itinerant sobre gastronomia. Precisament Josep Roca, el sommelier del restaurant gironí, que té tres estrelles Michelin, va fer la ponència marc La gastronomia i el turisme.

La Diputació de Girona, representada per Anna Vendrell, va exposar què vol ser el club d'entourisme, amb el qual ofereixen conèixer la Costa Brava a través dels vins. En un vídeo promocional amb el logo de la DO Empordà, hi apareixen el mateix Roca i dos turistes provant raïms i visitant unes vinyes.

[Desar la notícia al meu compte](#)

### NOTÍCIES DE ...

**Caldes de Malavella**

**Santa Coloma de Farners**

**Riudarenes**

**Vidreres**

**Arbúcies**

**Siurana**

**Girona**

### PUBLICAT A

**El Punt Avui. Comarques Gironines**

03-12-2015, Pàgina 19