

Serveixen més de 10.000 tasts a la Fira de Vins i Caves a Pals

Es van poder degustar begudes de prop de 70 cellers i quatre varietats de formatges artesanals



Un moment de la Fira celebrada aquest cap de setmana a Pals.

PALS | DDG

La 36a Fira de Vins i Caves de Catalunya i el 21è Tast de Formatges dut a terme al Pati del Centre Cultural Ca La Pruna del recinte medieval de Pals va cloure's aquest diumenge. Durant els tres dies que va ocupar la fira, van servir-se més de 10.000 degustacions.

Es van poder degustar més d'un centenar dels diferents vins i caves dels prop de 70 cellers de les diferents Denominacions d'Origen catalanes participants. També es van servir una quinzena de referències de la Denominació d'Origen convidada d'enguany, la DO Somontano. Cal esmentar l'èxit de la Denominació d'Origen Empordà, que any rere any és la més demandada entre els assistents.

En total, van ser més de 3.000 visitants, sobretot catalans però també de la resta d'Espanya i francesos, britànics, belgues, holandesos, alemanys i italians, que aquests dies estan de vacances a la Costa Brava. Pel que fa al tast de formatges, es van servir quatre varietats de formatges artesanals procedents de diferents comarques catalanes: el Reserva Vall de Meranges de La Baixa Cerdanya; el Cuirol d'El Berguedà; el Sant Ignasi d'El Lluçanès; i el Fermió d'El Gironès.

L'entitat organitzadora de la Fira de Vins i Caves de Catalunya és la Unió d'Hostaleria i Turisme de la Costa Brava Centre i l'Ajuntament de Pals.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2016/08/30/serveixen-mes-10000-tasts-fira/801511.html?utm_source=rss