

Regencós i Pals, seus de la II Jornada del Foie

En aquesta edició s'incorporen com a novetat els menús del fetge gras



Alguns dels xefs responsables de l'organització de la jornada, ahir, a Regencós, durant la presentació. Foto: EPA.

Les II Jornades Gastronòmiques del Foie, que es duran a terme a Pals i Regencós durant tot l'octubre, van ser presentades ahir a Regencós pels restaurants organitzadors: La Calèndula, La Pahissa del Mas Pou, Sa Punta, Sol Blanc i Es Portal Hotel.

Les jornades incorporen com a novetats els menús tancats basats en el fetge gras, diferents proveïdors de foie de les comarques gironines i una proposta de vins de qualitat seleccionats pels establiments, entre l'oferta que posa a disposició de les jornades Gleva Estates. Els xefs responsables d'aquesta iniciativa, Iolanda Bustos, Jordi Vallespí, Ivan Beumala, Jordi Ribas i Joan Carles Sánchez, volen poder oferir un atractiu gastronòmic més per als amants del fetge gras, combinant-lo amb les possibilitats del rebost de gran qualitat que hi ha a la zona de l'Empordanet i sense perdre de vista les propostes gastronòmiques singulars de cada

establiment.

Aquest any hi ha dos proveïdors de fetge gras: Giroà nec i Coll-Verd. A més, gràcies a la col·laboració de Gleva Estates (Parxet, Marquès d'Alella, Mont-Ferran, Tionia, Portal del Montsant entre d'altres) el menú es completa amb una selecció de vins de primera qualitat.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 28-09-2016 Pàgina 15

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/1007664-regencos-i-pals-seus-de-la-ii-jornada-del-foie.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui