

# La campanya «Sopars Maridats» arriba al restaurant Rosa dels Vents



Jaime Abel, els propietaris de Mas Llunes, i el cuiner Enric Herce.

La cinquena edició de la campanya Sopars Maridats va fer parada divendres al restaurant Rosa dels Vents del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro. Allà el cuiner Enric Herce va crear un menú de «diferents sabors, colors i textures amb la idea que el sommelier, Jaime Abel, dissenyés, amb els diferents vins del Celler Mas Llunes, un maridatge divertit, interessant i complex, ple de

matisos, de contrastos, que portessin els comensals al diàleg i a la sorpresa», explica el xef.

Un exemple d'aquesta barreja va ser el maridatge fet amb el carpaccio de rap amb garotes i botifarra negra, que evoca a la forma tradicional de menjar les garotes a la Costa Brava. Un altre maridatge divertit va ser el del magret d'ànec rostit amb peres al vi negre, que barreja en el mateix plat dues receptes tradicionals: l'ànec amb peres i les peres al vi. En aquest cas, a més, les peres estaven cuinades amb el mateix vi que es va servir després a taula (Rhodes negre 2014), de manera que es va poder tastar en la copa i cuit.

El restaurant La Gamba de Palamós també va ser escenari del segon cap de setmana dels Sopars Maridats, iniciativa que va arrencar el divendres 17 de febrer i que s'estendrà fins al 9 de juny. En total, doncs, es realitzaran 31 sopars en restaurants diferents; els àpats es fan cada divendres i durant 16 setmanes consecutives (exceptuant Setmana Santa) a dos quarts de deu de la nit. És una iniciativa dels col·lectius gastronòmics la Cuina de l'Empordanet, la Cuina del Vent i la DO Empordà.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/02/27/campanya-sopars-maridats-arriba-al/831606.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/02/27/campanya-sopars-maridats-arriba-al/831606.html?utm_source=rss)