

Juny gastronòmic amb tapes i cuines del món

Durant el mes de juny se celebrarà l'EmpuriaTasT i l'EmpuriaTApes

Paula Pairó

28/05/2018

MENJAR I BEURE

Juny gastronòmic amb tapes i cuines del món

Durant el mes de juny se celebrarà l'EmpuriaTasT i l'EmpuriaTApes

Diverses propostes gastronòmiques per a tots els paladars.

Durant el mes de juny la població de Castelló d'Empúries i Empuriabrava es vestirà amb la millor gastronomia de la zona per presentar dues propostes pels millors paladars. De l'1 al 3 de juny el municipi celebrarà l'EmpuriaTasT, una fira-tast on mostrarà la diversitat de les cuines del món. Pocs dies després, del 8 al 17 de juny, 44 establiments participaran en l'EmpuriaTApes, una ruta gastronòmica de tapes confeccionades i pensades per l'ocasió. No badeu i feu molta gana que arriba el mes més deliciós de l'any!

Amb l'objectiu de descobrir l'àmplia varietat de cuines internacionals que aplega el municipi, la vila altempordanesa ha reorganitzat dues iniciatives que ja varen tenir lloc l'any anterior en motiu de la celebració del 50é aniversari de la marina.

En aquesta nova edició, l'**EmpuriaTasT** pretén ser una mostra de la millor gastronomia de la població entre les quals trobem la uruguaiana, la italiana, l'alemanya, la cuina de fusió, la local i la del territori. En total 6 restaurants de la zona oferiran menús especials, entre els quals hi ha Capital, Essència, El Churrasco, SiKim, Beach Bus i La Locanda. També el Bar Timoner oferirà gintònics i mojitos per l'ocasió.

Com a novetat, a banda de la cuina internacional també es podran degustar productes de la zona com és la Vedella dels Aiguamolls de l'Empordà, un projecte que va començar fa 8 anys i de producció totalment ecològica i de raça Angus, o unes 1.400 gallines camperes de granja Crismiou de Castelló d'Empúries, una granja autosuficient i sostenible.

El tast es complementarà amb un mercat de productes gastronòmics de km0 i internacionals, amb tallers per aprendre la cocteleria clàssica, tasts de formatges, tasts de vins, atraccions per la mainada i actuacions musicals en directe.

La fira se celebrarà a l'envelat de la plaça de les Palmeres del Club Nàutic. Els plats tindran un cost que oscil·larà 1 i 4 euros i es disposarà de bar amb tot tipus de begudes. L'horari de l'EmpuriaTasT variarà: divendres estarà obert de 18 a 24h, dissabte de 12 a 24h i diumenge de 12 a 22h.

Per la seva banda, l'**EmpuriaTapes** comptarà amb 44 restaurants i bars del municipi, els quals oferiran una ruta de tapes gastronòmica confeccionades i pensades per l'ocasió. La tapa, acompanyada d'una cervesa o qualsevol altra beguda desitjada, costarà 3 euros.

Entre els restaurants que hi participen trobem 9 Color, Beach Bus, Barazza, Café Olé, Capitan, El Racó del Comte, Chez les Belges le Puigmal, El Timoner, El Churrasco, El Tabanco del Rincón Cubano, El Rincón Cubano, Essencia, Gran Café, L'Entrepotes, JR, La Bodega, La Bodega de Can Carriot, La Churraskita, La Bonita Lounge Café, La Farigola, La Locanda, La Patateria de Papá, La Ola, La Piccola Sicilia, La Reserva, Taberna de les Cols, La Taperia, Lizarran, Maurici Park, Nàutic da Agostino, Montserrat Bistró, Noray (Hotel Port Salins), Orange Kiwi, Pago Pago, Oryza, SiKim, Taverna Silenus, Trattoria Vechia Milano, Tiffany's, Txot's, V&P Platja, Windoor – Túnel de Vent, Windoor Wave Club, Wulfener Hof, tots ells situats entre Empuriabrava i Castelló d'Empúries.