

EmpuriaTasT a Empuriabrava

[Home](#) EmpuriaTasT a Empuriabrava

14/05/2019

[Setac](#)

FIRA GASTRONÒMICA

EmpuriaTasT
del 17 al 19 de maig

ZONA CHILLOUT MÚSICA EN VIU ESPAI FAMILIAR

Empuriabrava
Castelló d'Empúries

Club Nàutic d'Empuriabrava. Plaça de les Palmeres
www.empuriatast.cat

El departament de Promoció Turística i Econòmica de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries programa el tercer EmpuriaTasT a Empuriabrava, una mostra de l'oferta gastronòmica que es poden trobar al nostre municipi.

Del 17 al 19 de maig arriba la 3a edició de l'**EmpuriaTasT, un tast de la diversitat de cuines que ofereix el nostre municipi**. Castelló d'Empúries, població destacada per la seva multiculturalitat, sobre tot a Empuriabrava, ens mostra amb la fira gastronòmica la diversitat de les cuines que es troben al municipi.

EmpuriaTasT constituirà un passeig per les diverses cuines com la cuina mediterrània, francesa, italiana, alemanya, cuina de fusió i cuina local i de territori.

Els restaurants participants la majoria ubicats a Empuriabrava mostren una representació de l'oferta de la bona cuina internacional que es pot trobar durant tot l'any.

Aquests son: Beach Bus, Bistro Montserrat, Capitan, Essencia, La Locanda, Nord Sud, Portofino i SiKim.

També es podran degustar els mojitos especialitat del Bar Timoner, local tradicional dedicat a la cocteleria clàssica amb més de 40 anys d'experiència al Port d'Empuriabrava.

Com a productes de territori de producció pròpia del nostre municipi podran degustar:

- La Vedella dels aiguamolls de l'Empordà, un projecte que va començar fa 9 anys on les vaques pasturen dins les closos de la reserva natural dels Aiguamolls de l'Empordà i la producció és totalment ecològica. La raça és Angus i la producció, elaboració i venda és directament pròpia.
- Així també els productes elaborats amb els ous de la granja Crismiou que compta amb 1.400 gallines camperes de la granja de la Cristina, on produeixen un ou de qualitat de producció integrada i confeccionen el seu propi pinso convertint-la en una granja autosuficient i sostenible.
- També podran trobar els famosos bombons belgues Guy de Greef produïts a Empuriabrava des de fa 40 anys com bombons artesanals elaborats amb autèntica xocolata belga Callebaut.
- Com a novetat aquest any participaran els gelats DINO que presentaran la seva gama de gelats BIO, una gran i variada oferta de sabors de producció pròpia de gran qualitat.

El públic visitant també podrà participar d'un speak corner on es realitzaran demostracions enogastronòmiques.

Durant aquestes tres jornades es podran provar les propostes gastronòmiques a l'envelat ubicat a la Plaça de les Palmeres del Club Nàutic i gaudir de la música en viu i zona chill – out i grans terrasses exteriors. També hi hauran atraccions per la mainada.

Tots els plats tindran un cost que oscil·larà entre un i quatre tiquets. Cada tiquet tindrà un cost d'un euro.

També hi haurà servei de bar amb tot tipus de begudes, còctels i combinats.

L'EmpuriaTasT tindrà entrada lliure i tindrà un horari que variarà segons el dia. Així, el divendres 17 de maig estarà obert de 18h a 24h, el dissabte 18 de maig de 12h a 24h i el diumenge 19 de maig de 12 a 20h (tastets fins les 18h – després música en viu).

Al llarg dels tres dies que durarà l'EmpuriaTasT hi haurà actuacions musicals en directe que acompanyaran les degustacions gastronòmiques.

Més informació:

<http://castelloempuriabrava.com/agenda/empuriatast/>