

Plats i jornada a Tossa per lligar turisme i cuina

Un debat i els menús 'cim i tomba' ajuden la vila a ser 'gastrodestinació'



Una imatge de la jornada sobre gastronomia i turisme, ahir a l'Espai Sánchez Colom de Tossa de Mar
Foto: EL PUNT AVUI.

L'Ajuntament de Tossa de Mar treballa per lligar la cuina i el turisme, i per fer que la vila guanyi pes com a gastrodestinació. Ahir l'equip de govern (Tossa Unida) va fer coincidir la presentació de la campanya La cuina del cim i tomba amb l'organització d'una jornada de debat sobre gastronomia i turisme.

Un recent acord amb la Universitat de Barcelona fa que l'Ajuntament de Tossa de Mar impulsi iniciatives per fer-se més visible "com a destinació turística gastronòmica [de país]", indica la regidora de Turisme, Maria Àngels Pujals. S'ha de recordar, entre altres coses, que el col·lectiu de la Cuina Tradicional Tossenca va

néixer el 2009, que el restaurant La Cuina de Can Simon té una estrella Michelin i que l'hotel Casa Granados té la distinció d'hotel gastronòmic.

Una quinzena de restaurants ofereixen aquest mes la campanya del cim i tomba (un plat de peix que es preparaven els pescadors de la vila). Els comensals que degustin els plats de la campanya tindran una entrada gratuïta al Museu Municipal, que fa 80 anys.

Uns quaranta inscritsEn la jornada sobre la comunicació i el periodisme gastronòmic hi va haver una quarantena d'inscrits, incloent-hi Toni Massanés, el director de la Fundació Alicia; Pepa Aymamí, la directora de l'Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica; Tana Collados, coordinadora de continguts de cuina i alimentació de TV3, i Diane Dodd, directora de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism. L'acte es va fer a la sala polivalent Sánchez Colomé.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 02-09-2015 Pàgina 13

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/territori/article/13-serveis/891002-plats-i-jornada-a-tossa-per-lligar-turisme-i-cuina.html>