Empordà
28/02/2017

GASTRONOMIA

Tornen els Sopars Maridats per unir la cuina i el vi de l'Empordà

➤ L'Empòrium de Castelló combina els seus plats amb el celler Roig Parals, aquest 3 de març

GIRONA | **REDACCIÓ**

■ El restaurant Plaça del Vi 7 de Girona ha estat l'escenari de la presentació de la 5a edició de la campanya gastronòmica Sopars Maridats, a càrrec dels col·lectius gastronòmics la Cuina de l'Empordanet i la Cuina del Vent i de la Denominació d'Origen Empordà. Durant la presentació, es va donar a conèixer el calendari de sopars, que ocuparà 16 setmanes (del 17 de febrer al 9 de juny, exceptuant Setmana Santa) amb les parelles formades per restaurant i celler, així com les novetats d'enguany.

La primera novetat d'aquesta 5a edició és que tots els menús inclouran una varietat de croqueta a l'aperitiu, per commemorar que enguany es compleixen 150 anys des que va aparèixer la primera referència escrita sobre aquesta elaboració a *El cocinero español y la perfecta cocinera*.

Tots els menús inclouran una varietat de croqueta a l'aperitiu per recordar els 150 anys del primer referent escrit

La segona és que s'ha creat el web *www.soparsmaridats.com* on l'usuari podrà trobar i descarregar tota la informació sobre la campanya i les notícies, així com els menús, que s'aniran penjant esglaonadament, atès que aquests estan elaborats amb productes de temporada.

A la presentació van intervenir Toni Izquierdo, president de la Cuina de l'Empordanet; Lluís Fernández, representant de la Cuina del Vent; Xavier Albertí, president del Consell Regulador de la DO Empordà i Joan Català, president del Consell Comarcal del Baix Empordà, els quals van coincidir en els seus parlaments que aquesta acció, a banda de promocionar la cuina i els productes del territori, ajuda a crear vincles entre elaboradors, productors i restauradors, així com generar sinergies i treball conjunt entre les dues comarques: l'Alt i el Baix Empordà.

Nit d'alta volada a Castelló

Després dels dos primers divendres de Sopars Maridats, la ruta empordanesa s'atura, aquest divendres, el restaurant Empòrium de Castelló d'Empúries, un dels establiments amb estrella Michelin de la demarcació.

El xef Salvador Jordà i el seu equip, amb els seus fills al costat, ha preparat un menú extraordinari que els comensals podran degustar amb els vins del celler Roig Parals de Mollet de Peralada. "Es tracta de fer un sopar maridat per fusionar la cuina de l'Empordà amb els cellers. Que la gent arribi a conèixer la filosofia de la nostra cuina", explica Jordà





La presentació d'aquesta edició i els Jordà, a la cuina. EMPORDÀ/GERARD BLANCHÉ

Mariona Parals afegeix: "Els vins que portarem a taula són súper representatius de les varietats que tenim a l'Empordà més importants i rellevants: macabeus, garnatxes i carinyenes. Tot de vinyes velles i per això tindrem unes aromes, uns gustos i unes textures espectaculars i característiques del nostre clima i terrer. Esperem que el maridatge sigui força per afinitat i/o contrast de textures".