Empordà
07/03/2017

AQUEST DIVENDRES

L'Antaviana marida els seus plats amb vins de Mas Vida

➤ El celler de Cistella participa en els Sopars Maridats amb el restaurant figuerenc

FIGUERES | **REDACCIÓ**

■ La ruta gastronòmica empordanesa –organitzada per la Cuina del Vent, La Cuina de l'Empordanet i la DO Empordà– segueix el seu periple amb la programació dels Sopars Maridats. Aquest divendres, 10 de març, Figueres acull una nova etapa amb el restaurant Antaviana com a amfitrió i amb la presència destacada del celler Mas Vida de Cistella, que hi posarà els seus vins per maridar els plats de la cuina que dirigeixen en Carles i la Rosina.

El menú que presenta el restaurant Antaviana per a aquest divendres començarà amb unes croquetes de pernil, un aperitiu amb tres tapetes, una terrina de foie gras amb *Tuber Melanosporum* (tòfona negra). Aquest començament l'acompanyaran amb el Mas Vida blanc 17 collita 2011 (envellit en ampolla). El calamar de potera sobre cruixent làctic es maridarà amb el Mas Vida blanc 117 collita 2015. El risotto de bacallà confitat s'acompanyarà amb el Mas Vida vermell 23 collita 2012. La galta d'ibèric cuita a baixa temperatura, amb el seu suc, anirà maridada amb el Mas Vida vermell 32 collita 2012. Per postres, sorbet de Mistela de la família; pa amb xocolata i oli 100% arbequina de Mas Vida, maridades amb el Mas Vida vermell 32 collita 2010. El menú, que inclou Aigua Les Creus, pa de Terrades i cafè Roura, costarà 50 euros.

Les postres artesanals es maridaran amb el dolç Privilegi, elaborat amb garnatxa negra molt madura

Una cita d'alta qualitat

La campanya dels Sopars Maridats va néixer amb l'objectiu d'oferir una proposta gastronòmica en un sentit total, empordanesa i d'alta qualitat. També vol enfortir i consolidar relacions entre els cellers i els restaurants, que són els dos col·lectius que fonamenten la riquesa de la gastronomia empordanesa. Per al sopar, que començarà a les nou del vespre, és imprescindible fer reserva.



El menjador del restaurant Antaviana de Figueres. EMPORDÀ



EMPORDÀ

➤ **MARIDATGE AMB ESTRELLA MICHELIN.** Divendres passat es van reprendre els Sopars Maridats de la Cuina del Vent al restaurant Empòrium de Castelló d'Empúries, que maridaran els seus plats amb els vins del celler Roig Parals de Mollet de Peralada. El restaurant escollit per reprendre el cicle de sopars ostenta l'estrella Michelin.