Diari de Girona
22/abril/2017

Gastrononomia de mar i muntanya

El restaurant Empòrium de Castelló d'Empúries, amb una estrella Michelin, ens cuina un plat que combina el mar i la muntanya

22-03-2017 16:45



Els peus de porc ben elaborats DDG

Redacció

Amb una estrella Michelin, que ha conservat els darrers dos anys, el **restaurant-hotel Empòrium** de Castelló
d'Empúries és un dels exponents de la tradició familiar i amb una història que supera els cinquanta anys. Des de fa nou anys, un dels plats que figura a la seva carta són els peus de porc amb perol blanc, espardenyes i endívies amb vermut. **És un plat que combina el mar i la muntanya**, basat en la filosofia de la cuina típicament empordanesa.

Són, tal com expliquen en Salvador Jordà i els seus fills, Màrius i Joan, els peus de porc com els que feia l'avi antigament, amb allioli negat. Per fer aquest plat, s'aprofita el sofregit, meitat brou d'escudella i meitat d'aigua. Es fan bullir els peus

de porc i s'hi aboca l'allioli negat. Se separen els peus, es desossen i es farceixen amb la botifarra de perol. Després, s'emboliquen amb la mantellina. Amb el suc de la cocció, es dona textura amb salsa de color marró. Al voltant dels peus de porc, s'hi posa pebre rosa.

Mentrestant, l'endívia es cou amb el vermut blanc per treure l'amargor i s'aconsegueix, també, casar allò del mar i la muntanya: els peus calçats amb espardenyes.

TRADICIÓ

Brunyols i garnatxa

A l'Empordà, les postres típiques per aquestes dates de Setmana Santa són els **brunyols de Quaresma**, que s'han d'acompanyar, si es vol, amb la tradicional Garnatxa de l'Empordà, el vi dolç per antonomàsia a la DO Empordà, on se'n fan de molt bones.

De receptes per fer brunyols, n'hi ha de diverses i cada casa n'acostuma a fer de diferents. Si es vol gaudir d'aquest producte, també es pot aprofitar per visitar les fires temàtiques que se celebren als municipis de Garriguella i Darnius, on es podran tastar diverses maneres d'elaborar aquestes postres tradicionals de l'Empordà.