Hora Nova
5 juny 2017

GASTRO | CELEBRACIÓ DELS 50 ANYS D'EMPURIABRAVA

Els xefs amb estrella de la comarca cuinen a vuit mans

Ple absolut a l'acte gastronòmic central del cinquantè aniversari d'Empuriabrava, Nit d'Estrelles, amb cuiners de luxe i de la comarca

Redacció| CASTELLÓ D'EMPÚRIES

Castelló d'Empúries va poder gaudir d'un sopar d'estrella literalment. Dins la programació gastronòmica dels actes de celebració del 50è aniversari del naixement d'Empuriabrava va tenir lloc, la setmana passada, la Nit d'Estrelles. Aquest esdeveniment consistia en un sopar dissenyat especialment pels xefs amb estrella Michelin de l'Alt Empordà que són: Paco Pérez, del restaurant Miramar de Llançà, que té dues estrelles; Salvador, Joan i Màrius Jordà de l'hotel Empòriumde Castelló d'Empúries, i Rafa Zafra, del restaurant Els Brancs de l'hotel Vistabella de Roses. Des del consistori castelloní asseguren que "va ser un viatge per la plana empordanesa a través dels seus productes gastronòmics més característics." L'alcalde del municipi, Salvi Güell va descatar que "La gastronomia s'ha convertit en un dels pilars de la nostra oferta turística i explica com som i d'on venim".



HOTEL PORT SALINS. La jornada gastronòmica va ser dijous, 1 de juny ÀNGEL REYNAL

Els xefs van cuinar un menú a vuit mans per a vuitanta comensals i van servir el sopar a a l'hotel Port Salins d'Empuriabrava. Les places es van exhaurir amb pocs dies tot i l'elevat preu del menú. ■