“La Cuina de la Memòria”, novetat de la Setmana del Turisme Industrial, arriba a Castelló d’Empúries

Enguany, la segona edició de la Setmana del Turisme Industrial, del 4 al 12 de novembre, presenta una nova activitat gastronòmica: La Cuina de la Memòria.

Aquesta jornada tindrà lloc a tres municipis de la xarxa: Castelló d’Empúries, Igualada i Palafrugell; i té com a objectiu principal descobrir als assistents la vinculació del patrimoni gastronòmic d’una zona amb la seva tradició industrial.

A Castelló d’Empúries es presentarà la Sopa de Menta, plat tradicional del temps de sega que prenien els segadors habitualment a mig matí, fet a partir d’ingredients senzills com el pa, l’aigua, l’oli i la menta.

Els assistents podran degustar la Sopa de Menta, elaborada pels membres del Grup Cultural i d’Esbarjo, a l’Ecomuseu–Farinera de Castelló d’Empúries el diumenge 12 de novembre a partir de les 11:30h.

Igualada se suma també a la proposta de La Cuina de la Memòria amb un tast popular al Pati del Museu de la Pell. La recepta que es presentarà és la “Truita de Murri”, plat típic dels adobers elaborat a partir d’ingredients senzills com la patata, la col i l’arengada o cansalada. Els assistents podran provar la recepta per només 2€ el dissabte 11 de novembre d’11h a 14h.

I finalment, Palafrugell presentarà “Peixopalo amb tripa, trumfes i allioli”, plat típic de tapers durant el segle XIX i principis del XX, fet a partir d’ingredients bàsics com el bacallà, la ceba i les patates. Els assistents podran degustar aquesta recepta que elaborarà Isaac Sabrià, cuiner del restaurant Sala Gran de Llofriu, el dia 12 a partir de les 12h al Museu del Suro de Palafrugell. El tast s’acompanyarà amb vi de la DO Empordà.

Esperem la vostra visita a aquests tres municipis perquè pugueu gaudir d’aquestes tres receptes plenes d’història.