Hora nova
6/03/2018

GASTRONOMIA | ALS RESTAURANTS DE LA CUINA DE L'EMPORDANET I LA CUINA DEL VENT

Arrenquen els Sopars Maridats

La 6a edició de la campanya ofereix menús amb vins de la DO Empordà cada divendres fins al 15 de juny

A.Ventura | GIRONA

Cada divendres, fins al 15 de juny, excepte el divendres de Setmana Santa, tots els restaurants dels col·lectius La Cuina de l'Empordanet i La Cuina del Vent oferiran una proposta de sopar confeccionat amb la col·laboració d'un celler de la DO Empordà en la millor combinació entre els plats i els vins que conformen el menú. Aquest any, com a novetat, tots els menús inclouen una elaboració de pa amb tomata amb Oli de la DOP Empordà, que serà el fil conductor de la campanya. En total, s'oferiran un total de 31 sopars amb uns preus que oscil·laran entre els 40 i els 65 euros, IVA inclòs.

En la presentació de la campanya, que va tenir lloc dimarts de la setmana passada a Girona, Antoni Roig, president de la comissió tècnica de la DO Empordà, va posar en valor la qualitat de la proposta i el vincle tan positiu que s'ha establert entre els cellers i els restaurants, i es va mostrar molt satisfet per la presència notable de vins de la DO Empordà a les cartes dels restaurants dels dos col·lectius. Per la seva banda, Carles Tubert, gerent de La Cuina del Vent, va remarcar la importància de la relació i la col·laboració entre els dos col·lectius gastronòmics com a reforçament de la marca Empordà.

Finalment, va tancar l'acte de presentació Vicenç Fajardo, president de La Cuina de l'Empordanet, que va agrair la feina conjunta tant de restauradors de l'Alt Empordà com dels cellerers, i va remarcar l'aposta permanent que fa el col·lectiu pels productors del territori, així com la importància de conèixer la història d'aquestes empreses per reforçar el relat final que es presenta al client.



PRESENTACIÓ. Foto de família dels cuiners dels restaurants de La Cuina de l'Empordanet i La Cuina del Vent HORA NOVA

ORÍGENS. La campanya gastronòmica Sopars Maridats va néixer l'any 2013, de la mà dels restaurants de la Cuina de l'Empordanet i dels cellers de la denominació d'origen Empordà. L'any 2015, gràcies als bons resultats dels dos anys anteriors i de la sol·licitud de més cellers a adherir-se al projecte, s'hi van incorporar també els restaurants del col·lectiu gastronòmic de l'Alt Empordà, La Cuina del Vent.

PARTICIPANTS. Alguns dels restaurants i cellers de la comarca que participen en la campanya són El Roser 2, de l'Escala, amb el celler Martín Faixó, i La Fornal dels Ferrers, de Terrades, amb el celler d'Espolla, tots dos el 16 de març; Reina de Port-lligat, de Mollet de Peralada, amb Porta de l'Albera, el 6 d'abril; Duran, de Figueres, amb Martín Faixó, el 13 d'abril; Els Pescadors, de Llançà, amb La Vinyeta, el 20 d'abril; La Cuina d'en Norat, de Roses, amb Arché Pagès, el 27 d'abril, o Antaviana, de Figueres, amb Vinyes dels Aspres, l'11 de maig.