Avui comença l'EmpuriaTasT



De l'1 al 3 de juny arriba la 2a edició de l'**EmpuriaTasT, un tast de les cuines del món**. Castelló d'Empúries, població destacada per la seva multiculturalitat, sobre tot a Empuriabrava, ens mostra amb la fira gastronòmica la diversitat de les cuines que es troben en el municipi.
EmpuriaTasT constituirà un passeig per les diverses cuines com la cuina uruguaiana, italiana, alemanya, cuina de fusió i cuina local i de territori.
Els restaurants participants la majoria ubicats a Empuriabrava mostren una representació de l'oferta de la bona cuina internacional que es pot trobar durant tot l'any. Aquests son: Capitan, Essencia, El Churrasco, SiKim, Beach Bus i La Locanda.
També es podran degustar gin tònics i mojitos especialitat del Bar Timoner, local mític dedicat la cocteleria clàssica amb més de 40 anys d'experiència al Port d'Empuriabrava.
Com a novetat també enguany es podran degustar **productes locals,** del territori, amb producció pròpia del nostre municipi. **La Vedella dels aiguamolls de l'Empordà,** un projecte que va començar fa 8 anys on les vaques pasturen dins les closes de la reserva natural dels Aiguamolls de l'Empordà i la producció és totalment ecològica. La raça és Angus i la producció, elaboració i venda és directament pròpia.
També comptem amb les **1.400 gallines camperes de la granja de la Cristina, Crismiou de Castelló d'Empúries,** on produeixen un ou de qualitat de producció integrada i confeccionen el seu propi pinso convertint-la en una granja autosuficient i sostenible.
EmpuriaTasT pretén ser un espai de coneixement de la gastronomia del nostre municipi on es podran degustar un munt de propostes i sabors tant d'arreu com del territori mostrant així la cultura cosmopolita del nostre territori.

L'àrea de tast es complementarà amb un mercat de productes gastronòmics tant de km0 com internacionals. En el mercat entre productes artesans i de qualitat s'hi podran trobar els famosos bombons belgues Guy de Greef produïts a Empuriabrava des de fa 40 anys i actualment els coneixem com a autèntics bombons belgues ubicats també a Figueres.

El públic visitant també podrà participar en tallers per aprendre directament sobre cocteleria clàssica, tast de formatges, tallers de cuina, tast de vins …

Durant aquestes tres jornades es podran provar les propostes gastronòmiques a l'envelat ubicat a la Plaça de les Palmeres del Club Nàutic i gaudir de la música en viu. També hi hauran atraccions per la mainada.

Tots els plats tindran un cost que oscil·larà entre un i quatre tiquets. Cada tiquet tindrà un cost d'un euro.

També hi haurà servei de bar amb tot tipus de begudes, còctels i combinats.

L'EmpuriaTasT tindrà entrada lliure i tindrà un horari que variarà segons el dia. Així, el divendres 1 de juny estarà obert de 18h a 24h, el dissabte 2 de juny de 12h a 24h i el diumenge 3 de juny de 12 a 22h (tastets fins les 18h – després música en viu).
Al llarg dels tres dies que durarà l'EmpuriaTasT hi haurà actuacions musicals en directe que acompanyaran les degustacions gastronòmiques