AIDA VILAR



L'esdeveniment gastronòmic servirà per obrir les portes dels restaurants de Castelló i Empuriabrava.

L'EmpuriaTApes arriba a la segona edició amb 44 propostes per a l'ocasió

▶Esperen superar l'assistència de la primera edició amb tapes i cervesa per només tres euros

AIDA VILAR CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ El juny gastronòmic de Castelló d'Empúries ha arrencat amb força la seva segona proposta. Després de l'EmpuriaTasT, ara és el torn de la segona edició de l'EmpuriaTApes, una ruta gastronòmica de tapes elaborades per a l'ocasió i que ha tingut una bona acollida des de la seva estrena divendres passat. Hi participen 44 restaurants i bars de Castelló d'Empúries i Empuriabrava, que ofereixen les seves propostes fins al 17 de juny.

Per tres euros, cada establiment ofereix la seva proposta maridada amb cervesa Estrella Damm. Les propostes d'enguany destaquen per oferir un ampli ventall de les cuines existents al territori. Algunes de les propostes destacades són: una *galette* de blat negre amb torrada de peix, torrada de caviar d'albergínia i pernil ibèric, dau de tataki amb maionesa de wasabi, costelló de l'àvia Brenda amb cruixent de ceba o truita de verdures de l'àvia.

La ruta, que en la seva primera edició va servir 3.500 tapes, permet obrir les portes de cada establiment. Per una banda, els xefs poden fer lluir la seva cuina en forma de tastets, i gaudir de la possibilitat de guanyar clients. Per altra, el públic pot gaudir d'un ambient agradable i conèixer la qualitat de la cuina del municipi a través d'aquesta econòmica proposta gastronòmica.

Durant l'EmpuriaTApes, es fa un sorteig de tres menús per a dues persones que es podrà triar en un dels establiments participants en la ruta. Per participar-hi, només cal penjar una foto de la tapa que es consumeixi a Instagram etiquetant el perfil *@castelloempuriabrava*, i utilitzar el hashtag *#EmpuriaTApes2018*. Com més se'n pengin, més possibilitats es tindran de guanyar el sorteig, que es farà el 18 de juny.

TRES PROPOSTES



LA BONITA LOUNGE CAFÉ

▶ El restaurant assegura que el seu plat, *El Veramar*, no es pot explicar. "Volem mantenir el misteri perquè la gent vingui i ho tasti", asseguren.



LA OLA

▶ Tàrtar de salmó i wasabi. La Nadine Longhen, la propietària, apunta que "s'inspira en la cuina francesa per fer les seves creacions."



NÀUTIC DA AGOSTINO

▶ El restaurant ha optat per fer un plat de pasta. Els seus espaguetis a la marinera són uns bons representants de l'ànima pescadora del municipi.

Gairebé 7.000 persones van passar per l'EmpuriaTasT

▶ L'EmpuriaTasT, que es va celebrar de l'1 al 3 de juny a la plaça de les Palmeres del Club Nàutic d'Empuriabrava, va ser tot un èxit. Es van atreure 6.600 persones, que van comprar 25.123 tiquets per fer tastos. Aquest tast de cuines del món ha consolidat el seu èxit en la seva segona edició, i ha fet que l'envelat muntat per acollir-lo estigués molt ple en alguns moments. A part dels tastos, també es van poder gaudir d'actuacions programades i del mercat de productes de KMO i internacionals. L'any passat l'EmpuriaTasT va vendre 24.500 tiquets.