EL COMERÇ LOCAL APOSTA PER LA QUALITAT

Comerç
22/01/2008
L'Hotel Empòrium és un clar exemple de l'evolució cap a la qualitat del comerç de casa nostra

Els millors gastrònoms del país fa temps que observen l'evolució de la cuina de l'Hotel Empòrium, un negoci familiar que ha anat transformant la seva oferta culinària cap a un vessant més exquisit.

Des de fa uns anys aquest restaurant castelloní ofereix a la seva carta productes d'alta qualitat i una oferta de vins molt envejable. Tant és així que darrerament s'ha guanyat la confiança de molts experts i anònims que només busquen trobar excel•lents plats que degustar.

La família Jordà-Vidal-Giró vol apropar els seus productes i la seva feina a tothom, motiu pel qual organitza un cicle de sopars gastronòmics relacionats amb el món del vi. El passat 23 de desembre ja va oferir-ne el primer d'aquests àpats, amb el Celler Viñedas de Ithaca com a restaurant convidat.

Serà el proper 25 de gener quan l'Empòrium oferirà la segona jornada del cicle gastronòmic pel qual, per cert, ja no hi ha places. "**La resposta de la gent ha estat boníssima, les nostres previsions s'han desbordat i això ens fa molt concents perquè se'ns reconeix la feina que hem estat portant a terme durant els darrers anys**", comenta en Salvador Jordà, director de l'Hotel i restaurant. Aquest proper divendres l'Hotel Empòrium convidarà al Celler Martí Fabra de Sant Climent Sescebes.