Restauradors de Tossa reivindiquen la catalanitat dels fideus a la cassola

La Selva | 26-05-2021 | 12:23



XI Jornades Gastronòmiques dels Fideus a la Cassola

Més d'una desena de restauradors de Tossa han reivindicat aquest matí amb un tast de fideus a la cassola la catalanitat d'aquesta pasta que data del segle XV i que és considerada pels especialistes gastronòmics com una de les més populars i pioneres. L'acte, que s'ha fet a Es Racó de la Platja Gran, ha servit alhora per presentar les XI jornades gastronòmiques dels fideus a la cassola, que es faran a la població durant tot el mes de juny.

Els restaurants participants formen part, alhora, del col·lectiu de Cuina Tradicional Tossenca. El president del col·lectiu, Carlus Roca, ha destacat que, tot i que l'any passat no es van poder celebrar les jornades, les d'aquest any s'han agafat encara amb més ganes per part del col·lectiu. En aquest aspecte, "volem reivindicar la catalanitat i els usos dels fideus a la cassola". En la presentació hi ha participat el xef tossenc amb una estrella Michelin, Xavier Lores, del restaurant la Cuina de Can Simon, que ha destacat la versatilitat d'aquesta pasta elaborada amb farina de blat o altres cereals i que, per aquest motiu, es pot servir en la vessant de carn o peix.

L'alcaldessa de Tossa, Imma Colom, ha destacat la importància gastronòmica de la localitat centrant-la en la vessant del mar i la muntanya. "Tot i que Tossa és coneguda per la Vila Vella i el mar, no hem d'oblidar la importància de les gavarres i del massís de Cadiretes". En aquest aspecte ha afegit que "aquesta diversitat permet als cuiners poder elaborar fideus a la cassola tant de carn o verdures, com de peix".

Els restaurants que hi participen són Bahia, Can Carlus, Can Pini, Castell Vell, El petit de Can Carlus, l'Ajustada, Marina, Mestre d'aixa, Minerva, Sa barca, Sa Muralla, Túrsia, Victor i el restaurant Victòria. Els menús van de 27 a 41 euros per persona.

Autor: Redacció