

Arriba la quarta edició d'EmpuriaTasT a Empuriabrava

Alt Empordà | 10-06-2022 | 15:11



Presentació EmpuriaTasT

Aquest migdia s'ha presentat la quarta edició d'EmpuriaTasT a Empuriabrava. A la presentació hi ha assistit Salvi Güell, alcalde de Castelló d'Empúries; Helena Solana, regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries; Xon Hugas, regidora de Turisme de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries; i una representació dels restaurants i productors que participen en aquesta edició, Cristina Bech, de Crismiou; Denis López, del restaurant Essencia; i Elisabeth Villalobos, del Restaurant Sabores.

Després de dos anys sense realitzar-se, a causa del COVID, els departaments de Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries impulsen una nova edició d'EmpuriaTasT, amb l'objectiu de dinamitzar l'àmplia oferta gastronòmica que es pot trobar al municipi i que es podrà degustar durant el cap de setmana del 17 al 19 de juny.

EmpuriaTasT constituirà un passeig per les diverses cuines com la mediterrània, francesa, italiana, alemanya, la cuina de fusió i la cuina local i de territori. Els restaurants que hi participen, la majoria ubicats a Empuriabrava, presenten l'oferta de la cuina internacional que es pot trobar durant tot l'any. Aquests són: el restaurant Essencia, el Montserrat Bistró, el Portofino / Ocean Bar, el Sikim, Sabores Bar Restaurant, Japa2Go i els productors Vedella dels Aiguamolls i Crismiou, a més del servei de Bar.

A part de poder tastar les magnífiques tapes que ofereixen els restauradors, com a productes de territori de producció pròpia del nostre municipi, es podran degustar diferents tastets. La Vedella dels Aiguamolls de l'Empordà, un projecte que va començar fa 12 anys, on les vaques pasturen dins les closos 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 directa al consumidor. També es podran tastar els productes elaborats amb els ous de la granja Crismiou, que compta amb 1.400 gallines camperes de la granja de la Cristina; on produeixen un ou de qualitat de producció integrada i confeccionen el seu propi pinso, convertint-la en una granja autosuficient i sostenible.

Durant la jornada, es podran provar les propostes gastronòmiques a l'envelat ubicat a la Plaça de les Palmeres del Port Nàutic. I gaudir de la música en viu i zona Chill Out i grans terrasses exteriors. A més, hi haurà atraccions per a la mainada. Tots els plats tindran un cost que oscil·larà

entre tres i cinc euros. També hi haurà servei de bar amb tot tipus de begudes, còctels i combinats. L'entrada a EmpuriaTasT serà lliure i l'horari variarà segons el dia. Amb tot, el divendres 17 de juny estarà obert de 18 a 24 hores. Seguidament, el dissabte 18 de juny de 12 a 24 hores. Finalment, el diumenge 19 de juny estarà obert de 12 a 20 hores (tastets fins a les 18 hores i després música en viu).

Al llarg dels tres dies que durarà l'EmpuriaTasT hi haurà actuacions musicals en directe que acompanyaran les degustacions gastronòmiques.

Autor: Redacció