

L'Ajuntament de Girona impulsa experiències gastronòmiques amb tallers, plats de temporada i visites a les hortes de Santa Eugènia

Actualitat Girona | 09-10-2023 | 20:31



L'Ajuntament de Girona ha inaugurat una nova oferta turística centrada en la gastronomia local. Aquesta iniciativa inclou tallers gastronòmics, plats de temporada als restaurants i visites guiades a les hortes de Santa Eugènia. L'objectiu és proporcionar a la ciutadania i al turisme proper una nova manera de gaudir de la ciutat explorant les delícies gastronòmiques locals, aprofundint en les arrels de l'horta i descobrint els secrets de la cuina tradicional. Aquesta proposta es troba dins la marca Menja't Girona, que pretén consolidar la ciutat com a destinació turística sostenible, oferint noves experiències que enllacen patrimoni natural, gastronòmic, hortícola i cultural.

"Estem compromesos amb el creixement i desenvolupament del nostre sector turístic com a eix vital per a la ciutat de Girona. Aquest turisme ha de proporcionar experiències autèntiques que reflecteixin i transmetin la nostra història i les nostres tradicions de la terra i la cuina. Si aconseguim tenir un profund respecte per aquestes, podrem oferir noves, enriquidores i autèntiques experiències locals sostenibles. Aquestes jornades pretenen mostrar les nostres arrels i les tradicions a través de la rica gastronomia gironina que compta amb la col·laboració del nostre excel·lent sector de la restauració i l'hostaleria", ha destacat la vicealcaldessa i regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament, Gemma Geis i Carreras.

Sota la guia de mestres culinaris i el professorat de l'Escola d'Hostaleria de Girona, es realitzaran sis tallers gastronòmics que oferiran als participants l'oportunitat d'endinsar-se en els secrets de la cuina amb productes d'horta de temporada. Les sessions permetran descobrir la riquesa de la gastronomia de Girona i els participants aprendran, crearan i degustaran plats únics utilitzant ingredients frescos d'horta locals.

El primer taller, titulat "Del camp a la conserva", girarà entorn de la preservació dels sabors de l'horta durant tot l'any mitjançant conserves, melmelades i confitats. Tindrà lloc el 30 d'octubre a l'estand de Girona Excel·lent de la Fira de Mostres de Girona, en el marc de les Fires de Sant Narcís, i serà conduït pel xef del restaurant del Bionbo, Xavier Aguado. Els cinc tallers restants se celebraran a l'Escola d'Hostaleria de Girona.

D'altra banda, diversos restaurants de la ciutat i l'àrea urbana oferiran plats de temporada per promoure els productes d'horta. La carbassa serà la protagonista de la tardor; la col, de l'hivern; les faves i els pèsols, de la primavera, i el tomàquet, de l'estiu.

Els plats de la temporada de tardor es podran degustar a partir de l'11 d'octubre fins a l'inici de l'hivern. Els restaurants participants en el "Plat de temporada Menja't Girona" són: Amaranta, Baubar, Celler de Can Roca, Cua del Gall (tardor i estiu), Fènix, Formaticum, Girum, Graner, L'Altell, L'Argadà, La Brasa Grillada, La Llotja de Sils, La Tabarra, Mimolet, Nexè, Occi, Restaurant de l'Escola d'Hostaleria de Girona, Restaurant Sant Martí de Sant Martí Vell, Saratoga i SiNoFos.

Finalment, per aquelles persones que prefereixen explorar Girona de manera relaxada i enriquidora, es proposen una sèrie de visites guiades a les hortes de Santa Eugènia, amb l'objectiu de fer una immersió a la natura, la història i la gastronomia d'aquesta part de la ciutat. Les visites seran guiades per l'alumnat del Cicle Formatiu de Grau Superior de Guia, Informació i Assistència Turística de l'Escola d'Hostaleria de Girona, que compartirà el seu coneixement sobre la regió i la gastronomia. En els propers dies, es publicaran les dates de les visites guiades a través del lloc web de l'Ajuntament.

Per a més informació i per inscriure's a les propostes, es pot consultar el lloc web de Menja't Girona.

Aquesta acció s'emmarca dins de l'actuació 15 "Implementació del producte turístic" de l'eix 4 ? Competitivitat. El Pla de Sostenibilitat Turística en Destinació "Menja't Girona" s'emmarca dins la convocatòria extraordinària del programa de Plans de Sostenibilitat Turística en Destinacions (exp. SED091/22/000001), finançada amb el Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència (PRTR) del govern espanyol, a través de fons europeus NextGenerationEU. En concret, el programa representa la submesura 2 del component 14 Inversió 1 (C14.I1), Transformació del model turístic cap a la sostenibilitat, del Pla de modernització i competitivitat del sector turístic.

[Autor: Redacció](#)