

Figueres posa la figa al centre de la taula: l'Enfiga't torna amb més de 15 restaurants

Alt Empordà | 01-09-2026 | 13:11



Enfiga't

Figueres i l'Alt Empordà tornaran a reivindicar la figa i el talent culinari del territori amb la quarta edició de la campanya gastronòmica Enfiga't, que se celebrarà del 7 al 20 de setembre. Més de 15 restaurants de la ciutat i de la resta de la comarca oferiran tapes, plats, postres o menús amb aquest fruit com a protagonista.

La iniciativa està organitzada per Comerç Figueres Associació i el col·lectiu La Cuina del Vent, amb el suport de l'Associació d'Empresaris d'Activitats d'Hostaleria de l'Alt Empordà i la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres.

Cada establiment podrà decidir lliurement el preu i el format de la seva proposta gastronòmica, amb l'única condició que la figa sigui l'ingredient principal de cadascuna de les elaboracions presentades.

Fins ara han confirmat la seva participació el Restaurant Ronda Figueres, el Restaurant Duran, el Restaurant Falconera, Can Jeroni, Dynàmic, Lizarran, Txots Figueres, El Trull d'en Francesc, Norat-Hotel Spa Terraza, el Restaurant Pelegrí, el Restaurant Amiel&Molins, Càlid Cafè, la Pizzeria Augustea Figueres i Foc Figueres. L'organització preveu que durant els pròxims dies s'hi afegeixin més establiments.

La informació sobre els restaurants participants i les diferents propostes gastronòmiques s'anirà actualitzant al web de Comerç Figueres.

La figa és un fruit de temporada que es pot trobar habitualment entre els mesos de juliol i octubre. La campanya aprofita aquest període i la relació històrica, gastronòmica i cultural del producte amb Figueres i l'Alt Empordà per promocionar la cuina empordanesa i la creativitat dels

restauradors.

L'objectiu també és incentivar l'activitat dels diferents sectors vinculats al territori i donar visibilitat als productes i professionals de la comarca.

«Showcooking» d'arròs amb ànec i figues

Un dels actes destacats tindrà lloc dissabte 12 de setembre, de les 10 a les 13 h, a la plaça Catalunya de Figueres, al costat de l'escultura de Sant Jordi i el Drac.

La Cuina del Vent oferirà un «showcooking» d'arròs sec amb confit d'ànec i figues. La demostració anirà a càrrec del restaurant Falconera, de Roses, amb el xef Gregory Abella al capdavant.

El col·lectiu La Cuina del Vent agrupa professionals i establiments gastronòmics amb l'objectiu de promocionar la terra, la gastronomia, la cultura i les tradicions de l'Empordà.

L'Enfiga't arriba aquest any a la seva quarta edició consecutiva i recupera l'esperit de la campanya Menja't la Figa, que es va posar en marxa l'any 2006.

Autor: Redacció