

Nota de premsa

A l'Estartit, el 7 d'octubre de 2020

LES JORNADES LA POMA A LA CUINA DE TORROELLA I L'ESTARTIT RESISTEIXEN LA COVID-19

Aquest matí s'ha presentat la quinzena edició de les Jornades Gastronòmiques «La Poma a la Cuina» de Torroella de Montgrí i l'Estartit, que se celebraran aquest mes d'octubre en un intent de contribuir a la nova normalitat i ajudar a la dinamització econòmica local. No es portaran a terme els actes complementaris habituals, com el concurs popular de pastissos o el *showcooking*, però els restaurants participants mantindran ben obertes les seves portes, amb totes les mesures sanitàries i de seguretat reglamentàries, per oferir a tothom noves creacions culinàries que tenen a la poma com a element central. En aquest sentit, organitzadors i participants estan segurs que, malgrat el context, les jornades tornaran a ser un èxit i ajudaran a difondre el potencial gastronòmic de Torroella i l'Estartit i les qualitats d'un excel·lent producte de proximitat, com és la poma.

Les jornades estan organitzades per l'Estació Nàutica Estartit-Illes Medes amb la col·laboració de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, l'EMD de l'Estartit, IGP Poma de Girona i Cellar Castell de Peralada. Els restaurants que hi participen enguany són: Picasso (Torroella de Montgrí), Alba, Can Dalfó, Club Nàutic Estartit, La Palmera i Medes II (l'Estartit).

La presentació de les jornades s'ha portat a terme a l'exterior, per facilitar l'adopció de mesures anticovid, a la Plaça de l'Església de l'Estartit. S'ha escollit aquest emblemàtic escenari amb motiu de l'inici de l'any del centenari de la darrera remodelació de l'Església de Santa Anna.

L'acte ha comptat amb la participació d'una representació dels restauradors participants i una àmplia representació institucional: Marc Calvet, 1r tinent d'alcalde de l'Ajuntament Torroella de Montgrí; Francesc Ferrer, president de l'EMD de l'Estartit; Joan Manel Loureiro i Xavier Dilmé, president i vice-president del Consell Comarcal del Baix Empordà; Narcís Coll, president de la Junta Rectora Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter i Antoni Murray, president de l'Estació Nàutica l'Estartit – Illes Medes.

Tots els menús elaborats pels restauradors tenen la poma com a protagonista, sigui com a entrant, acompanyament, plat principal o postres, i ho han fet a preus molt continguts tenint en compte la qualitat de les propostes, que oscil·len entre els 28 i els 39 euros.

Cal tenir en compte, a més, que la poma es troba en aquesta època de l'any en plena recol·lecció i, per tant, en el seu millor moment per degustar-la. D'altra banda, les jornades ofereixen una excel·lent oportunitat d'acostar-se a Torroella i a l'Estartit i gaudir de la seva àmplia oferta de serveis culturals i d'oci, especialment vinculats al turisme actiu, natura i cultura, aprofitant, alhora, la bonança de temps que encara ens acompanya en aquesta època de l'any.

Per més informació:

Ajuntament de Torroella de Montgrí – Comunicació

Tel 972 758 112

comunicacio@torroella-estartit.cat

Estació Nàutica l'Estartit – illes Medes

Tel 972 750 699

gerencia@enestartit.com