

LA VANGUARDIA

GIRONA

ESPECIAL CARNAVAL

Disfresses i gresca per fugir de la rutina diària

PÀGINES I a VIII



AGUSTÍ ENSESA

Les garotes són una de les atraccions gastronòmiques a les comarques de Girona. A la foto, eriçons de mar elaborats segons la recepta de la cuina de l'hotel Llafranc

Turisme de paladar

Les comarques gironines celebren prop d'un centenar de campanyes gastronòmiques

SÍLVIA OLLER
Girona

Les dinou estrelles Michelin que hi ha repartides pel territori gironí són un reflex de la bona salut d'una gastronomia, que any rere any esgarrapa elogis dels companys de professió, de les revistes especialitzades i del públic. Ferran Adrià o els germans Roca són potser els caps més visibles d'una nissaga de cuiners que amb el seu talent han contribuït a situar les comarques gironines en el mapa de la gastronomia mundial. Però no són els únics que han fet de la cuina la seva carta de presentació. El centenar de campanyes i mostres

gastronòmiques que durant l'any es fan al territori gironí s'han convertit en un revulsiu econòmic pels municipis que les celebren. Tot i que ningú s'atreveix a posar xifres al negoci gastronòmic, el cert és que la celebració d'aquests esdeveniments culinaris reporten notables beneficis, tant a nivell turístic com econòmic.

Una de les campanyes històriques és la Garoinada, que des de l'any 1992 se celebra a Palafrugell entre els mesos de gener i març amb l'objectiu de promoure la cuina del municipi i, de passada, atraure visitants més enllà de la temporada d'estiu. "La Garoinada genera una peregrinació constant a Palafrugell en ple hivern, potencia el turisme de proximitat



INMA SAINZ DE BARANDA / ARXIU

Menú de la gamba al Refugi del Pescador, a Sant Antoni de Calonge

i de segona residència i ens dona un valor afegit com a municipi", resumeix el gerent de l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell, Narcís Ferrer. En aquesta edició hi participen set restaurants de Calella, Llafranc i Palafrugell que, fins al 15 de març, oferiran menús que tenen l'eríç de mar com a plat estrella. Els menús, que oscil·len entre els 35 i 45 euros, es completen enguany amb un *platillo* de l'Empordà i, de postres, un borratxo; dos plats que formen part de la gastronomia popular de Palafrugell. L'any passat es van servir unes 2.500 dotzenes de garoinades, aproximadament.

CONTINUA A LA PÀGINA SEGÜENT >>>

TURISME DE PALADAR

>> VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

Un altre dels referents en el calendari gastronòmic de la demarcació és el Menú de la Gamba, que té lloc entre mitjans de maig i juliol en una quinzena de restaurants de Palamós, Sant Antoni de Calonge i Calonge. Els 15.000 menús que es van servir l'any passat van deixar als restaurants participants més de 525.000 euros.

La campanya va néixer l'any 1994 amb la voluntat de popularitzar un producte que s'ha acabat convertint en una de les marques de presentació de Palamós i de tota la badia. Al marge del Menú de la Gamba, hi ha el Menú de l'Escamarlà, que se celebra entre mitjans d'octubre i el 23 de desembre i l'Olla de Peix, que enguany començarà a principis de març, uns dies més tard de la data que estava prevista a causa de la veda dels pescadors d'arrossegament gironins.

"Hem d'intentar que hi hagi vida al municipi més enllà de l'estiu i aquestes campanyes ajuden a desestacionalitzar el turisme", destaca el president de l'Associació de Restaurants de la Badia, Xavier Jabato. Atraure visitants més enllà de l'estiu és l'aposta de la majoria de campanyes dels municipis de la Costa Brava, com La Cuina de l'Art de Lloret de Mar o

Les principals fires gastronòmiques

RIPOLLÈS	GARROTXA	ALT EMPORDÀ	PLA DEL ESTANY
1 Camprodon: Temporada Gastronòmica del Poltre (maig); Temporada de la Trumfa (setembre-octubre) Tota la comarca: Mes Culinari del Bolet i el Xai del Ripollès (primavera); Jornades de la Matança i la Quaresma (17 febrer a Setmana Santa); Jornades de la Vedella Bruna dels Pirineus (juny i juliol)	1 Santa Pau: La Fesolada (17 de gener) 2 Vall de Bianya: Fira del Farro (primer cap de setmana de febrer) 3 Batet de la Serra: Fira del Fajol (segon cap de setmana de febrer) Tota la comarca: Mostra Gastronòmica de la Garrotxa (últim dimecres de novembre fins a finals de desembre)	1 Llançà: El Peix de Palangre (finals de maig a finals de juny) 2 L'Escala: Festa de l'Anxova: (2 i 3 d'octubre); Cuina del Suquet (del 3 al 17 d'octubre); Jornades Triumvirat Mediterrani (8 al 15 de maig) 3 Roses: Suquet de Peix (juny)	Tota la comarca: Jornades de l'All i la Carbassa (finals setembre-mitjans d'octubre) BAIX EMPORDÀ 1 Palamós, Calonge i Sant Antoni: Menú de la Gamba (de mitjans de maig a mitjans de juliol); Menú de l'Escamarlà (mitjans d'octubre-23 de desembre); Olla de Peix (1 de març-25 d'abril) 2 Begur: Campanya gastronòmica del Peix de Roca (finals d'abril a principis de juny) 3 Sant Feliu de Guíxols: Cuina del Peix Blau Ganxó (mitjans de maig a finals de juny) 4 Palafrugell: La Garoinada (del 15 de gener al 14 de març); El Niu (finals de novembre-final de desembre) 5 Santa Cristina d'Aro: Cuina del Bolet (primera setmana d'octubre fins al 30 de novembre) 6 Pals: Pals i la Cuina de l'Arròs (principis de març a finals d'abril)
GIRONÈS	SELVA	CERDANYA	BAIX EMPORDÀ
1 Girona: Setmana Gastronòmica Gironina (del 4 al 21 de març); Firatost (de l'11 al 14 de novembre); Fòrum Gastronòmic (cada dos anys)	1 Tossa de Mar: Campanya del Cim-i-Tomba (setembre) 2 Lloret de Mar: Jornades de l'Arròs (abril) 3 Arbúcies: Jornades del Bolet, la Caça i la Castanya (del 17 d'octubre al 16 de novembre) Tota la comarca: Ruta del Salsafi (comença al febrer i dura tot l'any)	1 Puigcerdà: Festa del Trinxat (27 de febrer) 2 Ger: Cuina popular amb naps de la Cerdanya (24 d'octubre)	1 2 3 4 5 6

LA VANGUARDIA

L'objectiu és donar a conèixer els restaurants", explica el gerent de l'Associació d'Hostaleria Girona i Radial, Jesús Pastor. I enguany, es vol incidir sobretot en els visitants de la Catalunya Nord, Barcelona i la resta de Catalunya. En aquest sentit, a banda de fer difusió en premsa, televisió i ràdio han apostat per les noves tecnologies com ara el Facebook per arribar a un públic més ampli.

Si bé bona part dels municipis utilitzen l'esquer de la gastrono-

CONTRAPRODUENT

Hi ha experts que avisen contra la campanya permanent d'algun ajuntament

mia per atraure visitants als seus municipis en èpoques de temporada baixa turística, algunes veus es mostren crítiques amb la gran quantitat de mostres que hi ha arreu del territori. "Hi ha municipis que estan en campanya gastronòmica permanent i això fa, que, de vegades, es perdi l'interès. Un mal ús de les campanyes pot fer mal a tothom", reflexiona el gerent de l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell, Narcís Ferrer. ●

Un aliat TURÍSTIC

les Jornades Gastronòmiques de la cuina del Suquet de l'Escala, entre d'altres. "Així reactivem l'economia, potenciem la gastronomia de la zona i donem una alternativa al cap de setmana", reconeix la Carme Formatger, tècnica de turisme de l'Escala.

Les comarques de la Garrotxa i el Ripollès també tenen en la gastronomia un aliat per potenciar el turisme. El col·lectiu de la Cuina Volcànica treballa des de l'any 1994 per donar a conèixer la cui-

MÉS ENLLÀ DE L'ESTIU

L'objectiu és desestacionalitzar el turisme i promoure els productes típics

CLIENTELA PRINCIPAL

Prové de l'àrea de Barcelona, del sud de França i de les comarques gironines

na i els productes típics de la comarca. El grup organitza fires durant tot l'any on els protagonistes són els productes autòctons de la zona, com el fajol, el farro o el fesol, un llegum associat al municipi de Santa Pau. Paral·lelament a les fires, els restaurants associats al col·lectiu ofereixen durant unes setmanes menús gastronòmics basats en aquests productes i a finals d'any organitzen la Mostra Gastronòmica. Aquest esdeveniment l'any passat va suposar una facturació de 90.000 euros per als restaurants de la zona, se-

PRODUCTES ESPECIALS

Del salsafi a la tòfona

■ Amb l'objectiu de donar a conèixer i potenciar el consum del salsafi, un tubèrcul autòcton de la comarca de la Selva, un total de 24 restaurants d'aquesta zona oferiran durant tot l'any un o diversos plats on el protagonista serà aquesta planta de sabor suau, i de baix contingut calòric. El seu conreu, que ha patit una gran regressió, està centrat en municipis com Vidreres, Sant Feliu de Buixalleu, Maçanet de la Selva o Blanes i actualment el nombre de productors es pot comptar amb els dits d'una mà. Salsafins amb escates de foie, escamarlans gratinats amb tempura de salsafins o bombó de salsafi són algunes de les combinacions que permet aquesta planta. D'altra el Col·lectiu Bons Fogons, que agrupa una quinzena de restaurants, organitza una nova edició de les Jornades de la tofona, bolet que es pot trobar en zones del Ripollès, Montseny i Osona. Es calcula que se serviran 10 o 12 quilos en porcions de dos o tres grams per plat.

gons dades de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

Al Ripollès si hi ha un producte que en els darrers temps s'ha posat de moda és la carn de poltre i, des de fa quatre anys l'Associació Cultural i Gastronòmica Cuines de la Vall de Camprodon organitza unes jornades per promocionar la carn d'aquest equí, present en 55 explotacions ramaderes de la comarca.

El col·lectiu també ha treballat durant aquest temps per trencar la barrera cultural que encara separa els consumidors d'aquest tipus de carn, que té un gust més aviat dolç. "Al principi costava i ningú es volia menjar la carn de cavall; però de mica en mica la gent hi va perdent la por", explica Eva Martínez, secretària de l'associació.

El turisme de proximitat de les comarques gironines i de l'àrea de Barcelona, del sud de França i visitants amb segones residències són la principal clientela d'aquestes campanyes i jornades. Precisament arribar al públic de fora de la demarcació de Girona és un dels reptes de la Setmana Gastronòmica Gironina, que enguany celebrarà del 4 al 21 de març la seva trentena edició. Es tracta d'una mostra destinada a promoure la cuina gironina entre els visitants i els clients habituals dels diferents establiments, que durant aquests dies ofereixen plats i menús fora del que acostuma a ser la línia habitual.

L'any passat, la quarantena d'establiments del Gironès, el Pla de l'Estany i la Selva interior van servir uns 3.500 menús que, de mitjana, rondaven els 35 euros. "Més que guanyar molts diners,



Classe magistral. Ferran Adrià, al Fòrum Gastronòmic 2007



INMA SAINZ DE BARANDA / ARXIU

Fesolada. Degustació de fesols a Santa Pau



JORDI RIBOT / ARXIU

Fajol. Dos grapat de fajol de Can Rovira a Batet

El Tour Gastronòmic promourà els plats típics de la Costa Brava en diverses poblacions del litoral gironí aquest estiu

Viatge per la cuina de la Costa Brava

SÍLVIA OLLER
Girona

Potenciar i promoció-
nar la gastronomia
de la Costa Brava
de bracet dels prin-
cipals esdeveni-
ments culturals i festes d'una
dotzena de municipis del lito-
ral gironí. Aquesta és la finali-
tat del Tour Gastronòmic, una
iniciativa que s'emmarca dins
dels actes de celebració del
Centenari de la Costa Brava,
que es clouen aquest any.

El tret de sortida d'aquest
tour, impulsat pel Patronat de
Turisme Girona-Costa Brava,
coincidirà amb l'exposició
Temps de Flors de Girona, que
cada mes de maig atreu a la ciu-

de promocionar la gastrono-
mia també volem donar a conèi-
xer la nostra oferta cultural",
subratlla la directora del Patro-
nat, Dolors Batallé.

En diferents punts d'aquests
municipis, s'oferiran tastets
dels plats més populars de la
Costa Brava maridats amb cer-
vesa San Miguel, firma que s'ha
convertit en el principal patro-
cinador dels actes del Centena-
ri. Uns plats que hauran elabo-
rat diferents col·lectius vincu-
lats a aquesta zona com la Cui-
na de l'Empordanet, La Cuina
del Vent, Girona Bons Fogons,
el Grup Gastronòmic del Pla de
l'Estany i Joves Cuiners, coordi-
nats pel cuiner Oriol Blanes de
l'Aula Gastronòmica de l'Em-
pordà. A més, restaurants dels

les mostres gastronòmiques, si-
nó tota la comarca", remarca
Batallé.

Paquets turístics

Darrerament, algunes
campanyes van més enllà del
menjar i comencen a oferir pa-
quets turístics. És el cas del Me-
nú de la Gamba o la Garoinada,
que al marge de la degustació
del menú donen als visitants la
possibilitat de passar una nit en
un hotel, fer una excursió en
vaixell i accedir gratuïtament a
les instal·lacions culturals del
municipi. "L'aposta per rein-
ventar la campanya i involu-
crar el sector turístic és el que
fa evolucionar les mostres gas-
tronòmiques", sosté l'alcalde
de Palafrugell, Sergi Sabrià.



AGUSTÍ ENSESA / ARXIU

Inauguració de l'exposició *Temps de Flors* del maig de l'any passat

tat milers de visitants. Aquesta
ruta gastronòmica també passa-
rà per Palamós, on a finals de
maig es farà el festival mariner
Terra de Mar; per Sant Feliu de
Guíxols i Roses, coincidint amb
la revetlla de Sant Joan. El ju-
liol serà el torn de Palafrugell,
amb motiu de la cantada d'ha-
vaneres; de Llançà, que celebra-
rà la processó marinera; de Blan-
nes, que acollirà el concurs in-
ternacional de focs d'artifici i
de Lloret de Mar amb la Festa
de Santa Cristina.

El tour aprofitarà també la
trobada de Vela Llatina de fi-
nals d'agost a Cadaqués i el
Concurs Internacional de Pin-
tura Ràpida de Tossa de Mar.
Aquest recorregut acabarà el
mes de setembre a Begur amb
la Fira dels Indians i a Castelló
d'Empúries, seu del festival
Terra de Trobadors. "A banda

El Patronat invertirà 25.000 euros per promocionar les fires fora de Girona

diferents municipis inclosos en
aquest tour també podran oferir
aquestes receptes.

Conscients que la gastrono-
mia és "un motor i té un forta
capacitat d'atracció", el Patro-
nat va destinar l'any passat
22.000 euros per ajudar a pro-
moció una trentena de cam-
panyes gastronòmiques més en-
llà de les comarques gironines.
Enguany preveu destinar-hi
25.000 euros. "És evident que
l'impacte econòmic existeix i
d'això se'n beneficien no només
les poblacions que acullen

L'any passat més de 300 perso-
nes es van allotjar als hotels de
la zona, coincidint amb la Garoi-
nada.

També a Girona, amb motiu
de la Setmana Gastronòmica Gi-
ronina, fa anys que se celebra
un cicle de cinema relacionat
amb la cuina i, enguany, es por-
tarà a terme la Mostra Ramble-
ja i Tasta, que inclourà tallers
de cuina per a adults i mainada
o degustacions de vins de l'Em-
pordà, entre d'altres. A més di-
versos hotels i allotjaments ru-
rals oferiran un 10% de des-
compte a tots els clients que de-
gustin un menú de la Setmana
Gastronòmica. "La cuina és,
junt amb la cultura, un dels re-
clams turístics més potents que
ajuda a promocionar la ciutat",
conclou la tinent d'alcalde de
Promoció de l'Ajuntament de
Girona, Cristina Alsina.●



JORDI RIBOT / ARXIU