

La multiculturalitat del poble serà present a EmpuriaTasT

► La fira gastronòmica és aquest cap de setmana a la plaça de les Palmeres

REDACCIÓ CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ L'àmplia diversitat de cuines internacionals presents a Castelló d'Empúries i Empuriabrava estaran presents en la tercera edició de l'EmpuriaTasT, que arrenca aquest proper cap de setmana en un envelat situat a la plaça de les Palmeres del Club Nàutic.

Des del 17 al 19 de maig, els set restaurants participants, la majoria d'ells ubicats a Empuriabrava, mostraran una representació de l'oferta que es pot trobar durant tot l'any. Així, entre tots faran un recorregut multicultural a través de diferents cuines com són la mediterrània, la francesa, la italiana, l'alemanya, la cuina de fusió i la cuina local i de territori.

Set locals participants

La fira gastronòmica està organitzada pel Departament de Promoció Turística i Econòmica de l'Ajuntament de Castelló, i els establiments que hi participen són: Beach Bus, Bistro Montserrat, Capitan, Essència, La Locanda, Nord Sud, Portofino i SiKim. Tots els plats que ofereixin tindran un cost entre un i quatre tiquets, i cada tiquet costarà un euro.

Hi haurà actuacions musicals en directe i servei de bar. Espodran degustar els mojitos del Bar Timoner, un local tradicional de cocteleria amb més de 40 anys de trajectòria al Port d'Empuriabrava.



GERARD BLANCHÉ

L'esdeveniment també dona valor als productes de producció pròpia.

En el marc de l'EmpuriaTasT també es podran degustar productes del municipi, com ara: la vedella dels aiguamolls de l'Empordà, que sorgeix d'un projecte que va començar fa nou anys. Les vaques pasturen dins les closos de la reserva natural dels Aiguamolls i la producció és totalment ecològica; els productes elaborats amb els ous de la granja Crismiou, que compta amb 1.400 gallines camperes d'una granja autosuficient i sostenible on produeixen els ous amb producció integrada i pinso propi; els bombons belgues Guy de Greef, produïts a Empuriabrava des de fa 40 anys com bombons

artesans elaborats amb autèntica xocolata belga Callebaut. Com a novetat, es comptarà amb la participació dels gelats Dino, que presentaran la seva gamma de gelats bio de producció pròpia.

El públic visitant també podrà participar en un *speakeasy* on es realitzaran demostracions enogastronòmiques. L'EmpuriaTasT tindrà entrada lliure i horari variable. El divendres 17 s'obrirà de 6 de la tarda a les 12 de la nit; el dissabte 18, de 12 del migdia a 12 de la nit; i el diumenge 19, de 12 del migdia a les 8 del vespre, tot i que els tastets s'acaben a les 6 de la tarda, i després música en viu.