



30/04/2022

## L'Empordà Cuina i Salut omple Torroella en el seu retorn a la normalitat després de la pandèmia

El temps respecta una Fira que va tenir showcookings, animació al carrer, mercat de productes artesans i una xerrada de l'ultrafondista Núria Picas



La **Fira Empordà Cuina i Salut** ha omplert **Torroella de Montgrí** de visitants en el retorn a la normalitat després de la pandèmia d'un esdeveniment que ha tingut una quinzena d'activitats entre les quals han destacat els showcookings de peix fresc i sèpia, la xerrada de l'ultrafondista Núria Picas i el mercat de productes artesans i de proximitat.

La previsió meteorològica no ha deslluït una fira que va arrencar divendres i que ha pogut celebrar tota la seva programació amb normalitat i concurrència de públic pels carrers més cèntrics de la vila. Aquesta ha estat la primera edició sense cap restricció per raons sanitàries des de l'inici de la pandèmia de Covid19.

El regidor de Fires, **Genís Pigem**, ha destacat que la fira ha estat una activitat popular de retrobament per aprendre i didàctica i que representa l'aposta del municipi pel cultiu km0, la sostenibilitat i la conscienciació mediambiental.

### Els showcookings, el plat fort de la fira

Com ja ve essent habitual en les darreres edicions, els showcookings han estat els plats forts de la jornada de dissabte. Al matí els restaurants del col·lectiu de restauració que participa en les **Jornades Gastronòmiques de la Clova, la Sèpia i la Poma**, una de les campanyes gastronòmiques que es fa al municipi, van posar a prova la versatilitat i maridatge d'aquests dos ingredients tant presents en la gastronomia torroellenca.

Amb un to distès i proper l'actor **Marc Martínez** ha conduït una classe magistral del restaurador **Toni**

**Cabrera del Restaurant Alba**, qui ha cuinat un arròs de Peus de Porc amb Sèpia i brunyols. Amb multitud de picades d'ullet al públic, la sintonia entre actor i restaurador ha fet venir salivera a una plaça de la Vila que ha seguit atentament les explicacions del xef i ha pogut fer tastets.

A la tarda el showcooking ha estat una classe magistral de **Master Peix** amb la participació de les **Confraries de Pescadors de Palamós i l'Estartit**. Com al matí tampoc han faltat ni els tastets ni els consells per cuinar peix fresc com tampoc la divulgació d'aquest producte, un dels objectius que persegueix el projecte. Aquest pretén convertir a les persones en prescriptors i prescriptores de les espècies pesqueres locals i de la cuina tradicional marinera

## **Mercat de productes artesans i animació al carrer**

També ha estat animat el Mercat d'artesanía i alimentació de proximitat i el **Mercat Món Empordà**. Productes km0 i saludables han omplert el centre de la vila, sobretot al matí, quan la meteorologia ha estat benigne.

Els mercats han estat amenitzats amb animació al carrer de la companyia Traüt tant al matí com a la tarda i han coincidit amb tallers de plantes silvestres característics de la Fira. Emporarom va oferir divendres un taller de plantes silvestres i dissabte ha fet un taller d'infusions i un de plantes condimentàries.

## **Núria Picas transmet passió per l'esport**

Un dels moments més destacats de la Fira ha estat la xerrada que l'ultrafondista **Núria Picas** ha fet en un Auditori del Museu del a Mediterrània ple de gom a gom. L'ultrafondista ha abordat els grans reptes que ha afrontat els darrer anys i com superar els fracassos.

Picas, campiona del món d'ultratrails, va reflexionar sobre el món de l'esport, la passió i els somnis i va recordar l'esportista Maria Garcia traspassada fa pocs dies. L'ultrafondista va fer un recorregut per la seva trajectòria amb passió i va receptor optimisme, resiliència i confiança.

## **Coneixença de la fauna de l'entorn**

La Fira va arrencar divendres a la tarda amb un berenar de productes de proximitat a la Plaça de la Vila que va anar en paral·lel a una actuació familiar de **Jaume Ibars** sota l'eloqüent títol 'Que comenci la festa'. Aquest mateix dia els ratpenats del Montgrí van ser els protagonistes amb un taller amb dinàmiques i jocs familiars i una ruta per conèixer aquesta espècie.