



Ajuntament de
Torroella de Montgrí

13/05/2022

Les Jornades Gastronòmiques de la Sèpia i la Clova posen en valor el producte local i la gastronomia de Torroella i l'Estartit

L'esdeveniment s'ha presentat aquest divendres amb la participació dels onze restaurants que participen a una campanya gastronòmica que arriba a la 26ena edició



Torroella de Montgrí i l'Estartit celebren des d'aquest diumenge i fins el 15 de juny les **Jornades Gastronòmiques de la Sèpia i la Clova** posant en valor el producte de proximitat i la qualitat de la **gastronomia** del municipi.

Onze restaurants participen d'una campanya que arriba sense restriccions per la **Covid**, i en la qual els establiments participants ofereixen un menú format per entrants amb clova, plat principal amb sèpia i postres, tot regat amb aigua i vins del [Celler Castell de Peralada](#), patrocinador de la campanya.

Menús que van dels 35 als 48,50 euros

L'objectiu d'aquesta veterana proposta gastronòmica que fa 26 anys que dura, és destacar el potencial de la restauració local i difondre els productes del litoral a preus que oscil·len entre els 35 i els 48,50 euros.

El tret de sortida de les jornades s'ha donat aquest matí en un acte celebrat al **Club Nàutic Estartit** on s'ha fet un tastet de propostes gastronòmiques i que ha comptat amb la participació de representants de la restauració local, l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, l'**Entitat Municipal Descentralitzada de l'Estartit**, el **Consell Comarcal del Baix Empordà** i l'**Estació Nàutica**.

El producte de proximitat com a eix de creixement econòmic

El President de l'**EMD**, **Francesc Ferrer** s'ha congratulat per la participació de restaurants en aquesta 26ena edició de la campanya gastronòmica i ha posat en valor la bona feina que s'ha estat fent en

matèria gastronòmica al poble. Un guant, que ha recollit **l'Alcalde, Jordi Colomí**, qui ha assegurat que en els darrers anys el sector de la restauració ha fet un gran esforç per fer un salt de qualitat en la gastronomia local. El batlle ha recordat que el producte de proximitat ha de ser un eix central de la diversificació econòmica del municipi.

Per la seva banda el **Conseller Comarcal de Turisme, Xavier Dilmé**, ha indicat que jornades com aquesta posen en valor un sector tant important com el de la pesca a la comarca.

Dos restaurants de Torroella i nou de l'Estartit

Els restaurants que participen en la campanya són: [Restaurant Picasso](#) i [Carcan](#) de Torroella; i els Restaurants [La Sal](#), [Nereida](#), Club Nàutic l'Estartit, [Medes II](#), [Palmera](#), [Alba](#), La [Xula](#), [Galera de Can Pau](#) i [Can Dalfó](#), de l'Estartit.

Les Jornades de la Sèpia i la Clova estan organitzades per l'[Estació Nàutica l'Estartit-Illes Medes](#) amb el suport de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí i l'Entitat Municipal Descentralitzada (EMD) de l'Estartit

[Menús de la Campanya Gastronòmica de la Sèpia i la Clova](#)