



03/10/2022

## Engega la campanya gastronòmica de la Poma a la Cuina amb set restaurants de Torroella i l'Estartit

Com a novetat d'enguany tots els menús oferiran suquet de plat principal



La Campanya Gastronòmica '[La Poma a la Cuina](#)' ha arrencat amb set restaurants de **Torroella de Montgrí i l'Estartit** i novetats en la formulació dels menús. Enguany, el plat principal de totes les propostes és un suquet de peix.

Aquest dilluns s'ha presentat la dissetena edició d'una campanya que es desenvoluparà durant tot el mes d'octubre i que està organitzada per l'[Estació Nàutica L'Estartit-Illes Medes](#) amb la col·laboració de l'**Ajuntament de Torroella de Montgrí**, l'**EMD de l'Estartit**, i el patrocini de la [IGP Poma de Girona](#) i [Celler Castell de Peralada](#).

### La restauració i les autoritats, a l'acte de presentació

L'acte s'ha celebrat a la Sala d'Actes de l'Entitat Municipal Descentralitzada de l'Estartit, on s'hi ubica una exposició sobre l'alimentació i l'origen dels productes que consumim habitualment en el marc de la [Fira de Pirates i Corsaris](#) que va celebrar-se a l'Estartit fa dos caps de setmana.

Hi han assistit els restauradors i restauradores que participen en la campanya; l'Alcalde de Torroella de Montgrí i l'Estartit, **Jordi Colomí**; el president de l'EMD de l'Estartit, **Francesc Ferrer**; el vicepresident primer i conseller comarcal de Promoció Econòmica i Turisme, **Xavier Dilmé** i el President de l'Estació Nàutica l'Estartit-Illes Medes, **Toni Murray**.

Enguany els set restaurants que s'han adherit a la campanya gastronòmica són el [Picasso](#) de Torroella de Montgrí i l'[Alba](#), [Can Dalfó](#), [Club Nàutic](#), [La Palmera](#), [la Xula](#) i [Medes II](#) de l'Estartit.

### Menús i activitats paral·leles

Tots els menús elaborats pels restauradors i restauradores tenen la poma com a protagonista, a l'entrant, acompanyament i postres, i com a novetat d'enguany tots els menús tindran un suquet de peix com a plat principal.

En paral·lel als menús s'han organitzat dues activitats. Un 'show cooking' de poma amb el pastisser Josep Brugués i el xef Toni Cabrera i un concurs de postres de poma. El primer dels actes s'ha programat el dissabte 8 a les 11h a la Plaça de l'Església de l'Estartit, i el segon el dissabte 15 d'octubre a les 18h a la Plaça de la Vila de Torroella de Montgrí.

## **Un esforç que permet guanyar prestigi i valor afegit**

El President de l'EMD, **Francesc Ferrer**, ha agraït "l'esforç" de la restauració per participar en una iniciativa com aquesta en un moment que la temporada d'estiu s'ha acabat. Un fet, que segons el Conseller Comarcal de Promoció Econòmica **Xavier Dilmé**, demostra que "Torroella i l'Estartit es mouen i són actius", esdevenint "un puntal en l'oferta turística de la comarca".

Per la seva banda, l'Alcalde de Torroella de Montgrí, **Jordi Colomé** ha afirmat que unes jornades com aquestes permeten "guanyar prestigi i reforçar l'economia lligada a la gastronomia". A ressaltat el fet que impulsar productes de proximitat com la poma o el peix donen "valor afegit" al territori.

## **Una oportunitat per visitar Torroella de Montgrí i l'Estartit**

Les Jornades Gastronòmiques de la Poma a la Cuina volen ser un reconeixement a la poma, una fruita molt arrelada a Torroella de Montgrí i l'Estartit. 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.

[CONSULTA ELS RESTAURANTS PARTICIPANTS I ELS MENÚS](#)