

26 de maig de 2010



Lluís Llach presenta els seus vins a “Vins i Licors Grau” de Palafrugell

El Celler Vall-Llach i Vins i Licors Grau van organitzar a finals de la setmana passada un tast multitudinari a les instal·lacions de la família Grau a Palafrugell, en motiu de la presentació de les noves anyades d' Embruix, Idus i Vall-Llach. El reconegut comunicador Marcel Gorgori -presentador del programa “En clau de vi”- va ser l'encarregat de conduir les intervencions dels ponents davant gairebé 400 assistents.

Lluís Llach, cantautor i copropietari del celler de Porrera, en el setè aniversari de la inauguració de les noves instal·lacions de Vins i Licors Grau va celebrar trobar-se envoltat de persones que realitzaven la seva feina amb passió, realçant l'esforç de la Família Grau-Segarra per acostar al seu públic la passió per el món del vi. El cantautor, va seguir amb la seva intervenció recordant els inicis de la seva bodega junt al seu company i copropietari del Celler Vall Llach, Enric Costa, amb qui va iniciar la seva aventura en el món vinícola. L'entusiasme de la gent de Porrera, i la complicitat del poeta Miquel Martí i Pol van ser la base de la passió per el vi dels fundadors, i això es reflexa en la imatge del celler, on apreciem una lluna que es refereix a un

poema escrit per Miquel Martí i Pol titulat “Embruix de Lluna”.

Tot seguit, Josep Roca (Celler de Can Roca) va conduir el tast de vins ofert als assistents, on va realitzar una anàlisi dels mateixos mentre es podien anar degustant els tres vins del celler: Embruix, Idus i Vall-Llach. Durant el tast, es va destacar la importància del “terroir” i com influeix el seu concepte de vinyes velles, els “trossos”, en els vins, així com també es va explicar als assistents la importància del cupatge entre les varietats tradicionals amb les foranes.

Aquest esdeveniment va comptar amb la presència de l'il·lustríssim alcalde de Palafrugell, Sergi Sabrià, així com de la família Grau-Segarra, directors de les instal·lacions on s'ha realitzat l'acte i on es poden comprar els vins del Celler Vall-Llach, ja sigui a la seva botiga de Palafrugell o a través de la seva botiga en línia (www.graonline.com).

Com a clausura de l'acte, els assistents van poder degustar un tastet a càrrec del Hotel Sa Punta, de Begur.



Comença la 16ena edició del Menú de la Gamba

El Menú de la Gamba, que organitza l'Associació de Restaurants de la Badia "El Plat Blau", ha començat una nova edició que durarà fins el 18 de juliol i en la que un total de 17 restaurants de Palamós, Calonge i Sant Antoni oferiran aquest menú que inclou un entrant amb torrades amb tomàquet i anxoves, un plat de gamba mitjana fresca de Palamós i fideus rossejats amb allioli negat. El preu del menú és de 37 euros i també inclou postres, cafè, vi Sumarroca o Estrella Damm Inèdit.

Aquest any el Menú de la Gamba es pot trobar als restaurants Costa Brava, Guillermo, Refugi de Pescadors, Simon i Traguinyol de Sant Antoni de Calonge, el restaurant Empordà Can Ramon de Calonge i els restaurants Bell Port, Ca

l'Amadeu, Fish, Hotel Àncora, Hotel Trias, La Catifa, La Salinera, L'Ona, Maria de Cadaqués, Mas dels Arcs i al Vaixell Restaurant Pasajes Costa Brava de Palamós.

El Menú de la Gamba és una de les tres propostes gastronòmiques que al llarg de l'any organitza l'Associació de Restaurants de la Badia amb l'objectiu d'oferir menús amb productes locals de qualitat a preus ajustats. El Menú de l'Olla de Peix, que té lloc dels mesos de febrer a abril, i el Menú de l'Escamarlà, d'octubre a desembre, completen aquesta oferta gastronòmica. Aquestes campanyes gastronòmiques compten amb la col·laboració dels ajuntaments de Palamós i de Calonge.



Els fideus a la cassola, mil i una maneres de fer-los a Tossa

Durant tot el mes de juny, 17 restaurants de Tossa, que formen part del col·lectiu que potencia la cuina tradicional tossenca, enceten una nova campanya gastronòmica que vol posar a l'abast de totes les persones que ens visiten un plat que des de sempre ha estat present a les llars de la població. Es tracta dels fideus a la cassola.

Els restaurants que s'han adherit a la campanya inclouran en les seves cartes diverses maneres de cuinar els fideus, tantes com diferents ingredients es poden utilitzar. Algunes de les opcions que s'oferiran són, entre d'altres: fideus a la cassola amb llobregant; fideus a la

cassola amb sípia, pèsols i cloïsses; cassola de fideus amb peix de roca a l'estil de Tossa; cassola de fideus amb llamàntol i baralla de nècores; cassola de fideus negres; fideus al vi negre; fideus amb rap i marisc o fideus amb aranya de la recepta de l'àvia.

Els restaurants que participen en aquesta primera edició dels FIDEUS A LA CASSOLA a Tossa són: Can Carlus, Can Pini, Capri, Castell Vell, Club Aire Libre, El Petit de Can Carlus, El Portal, L'Ajustada, Madrugada, Nàutic Can Pini, Rem Vell, Sa Muralla, Sa Proa, Santa Marta, Túrria, Víctor i Victòria.

Els Celler Espelt es vesteix de festa major amb la exposició de Ventura & Hosta

El passat divendres l'Espai d'Art Espelt, a Vilajuïga, va obrir les seves portes transformant el seu espai en una mena de caixa gegant plena d'imaginació, ingeni i festa. El motiu era ben senzill, ja que s'inaugurà la exposició "Ventura & Hosta cartons: 30 anys". Una exposició antològica en la que es recullen molts dels treballs d'aquests mestres artesans del cartó pedra des dels seus inicis, l'any 1980.

David Ventura (l'Hospitalet de Llobregat -1959) i Neus Hosta (Barcelona - 1960), després d'un curt periple per Itàlia i la Bisbal, es varen establir a Navata, on l'any 1984 varen obrir el taller "Ventura & Hosta cartons", i on fins a l'actualitat s'han dedicat a la elaboració i construcció -totalment artesanal- de figures (i elements) de cartó pedra, i al seu acabat final, amb els tocs de pintura i l'aplicació de tècniques artesanals per a fer-les possibles i dotar-les, gairebé, de vida.

Abans, però, la Neus va estudiar ceràmica a l'escola Massana i a l'escola de Ceràmica de la Bisbal, així com a la ciutat italiana de Faenza, mentre que en David va estudiar joieria i metall, també a la Massana, compaginant els seus estudis a diversos tallers de joieria. L'any 1977 va entrar a formar part de la companyia d'espectacles de marionetes Col·lectiu d'Animació de Barcelona, fins a l'any 80, en que després de descobrir el món del cartó pedra es va dedicar professionalment, obrint, -el 1982-, amb la Neus Hosta el taller de Navata. Entrar en aquest espai, on també contenen amb una exposició permanent, és entrar una mica en un món màgic, on aquests dos artistes i els seus col·laboradors fan possibles alguns somnis, creant figures i objectes, animals, imaginaria

religiosa i de la cultura popular, i molt especialment, figures de gran format, com capgrossos i gegants que surten a les festes majors d'un gran nombre de pobles catalans i també del Rosselló. En aquests anys han creat més d'una seixantena de gegants per a poblacions de la nostra comarca (Navata, Vilajuïga, Lladó, Roses, Cadaqués, Llançà...) o per a indrets tan singulars com la ciutat de Yokoama, al Japó, Taltàull, a França, o Santa Clara, de Califòrnia (U.S.A.).

Part d'aquests treballs són els que presenten ara en aquesta mostra, juntament amb peces úniques o seriades, animals petits i grans, figures, gegants i cap-grossos... obres realitzades al llarg d'aquests 30 anys i en las que podem seguir la evolució del seu treball. Així, Espai d'Art d'Espelt acull una mena d'envelat de festa major, on trobem elements de les festes populars i moltes altres obres realitzades en cartó pedra.

La mostra es podrà veure fins el diumenge, 13 de juny, de dilluns a divendres de 9 a 13 i de 15 a 19 hores. Els dissabtes, de les 10 del matí a les 7 de la tarda i els diumenges i festius de les deu a les dues. La inauguració : el proper divendres, 21 de maig, a partir de les vuit del vespre.





Juny Gastronòmic del Pla de l'Estany

Del 28 de maig al 27 de juny, els restaurants del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany elaboren menús especials amb productes naturals i de primera qualitat. També organitzen alguns actes paral·lels com són: Tast de vins i formatges, Maridatge: gustos i textures; experimentació i joc, Tast de Gintònic i Xerrada: Alimenta't bé. El calendari de les activitats és el següent:

27 de maig – 19'00h

Ofi cina de Turisme de Cal Moliner (Plaça Major, 38 - Banyoles). Presentació del VI Juny Gastronòmic del Pla de l'Estany. Degustació de tapes elaborades pels membres del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany en base als productes de la cistella de productes del Grup Gastronòmic.

2 de juny – 19'00h

Centre Cívic de Porqueres (C/ Mercè Rodoreda, 5 - Porqueres). Tast de vins i formatges. Xerrada sobre vins i formatges, i introducció al tast de vins i formatges. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta i el Sr. Xavi Baig de la botiga especialitzada en formatges La Noucentista. 150 places. Preu inscripció: 5€.

9 de juny – 19'30h

Restaurant La Masia (Ctra. Circumval·lació, s/n – Porqueres). Maridatges: gustos i textures; experimentació i joc. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta. 75 places. Preu inscripció: 3€.

14 de juny – 22'00h

Es confirmarà lloc en funció del número d'assistents. Tast de Gintònic. Quins components porta la Ginebra? I l'aigua tònica? S'hi ha de posar llimona? O cogombre? Es serveix amb tub o amb copa? Què

són les Premium? Quantes ginebres coneixeu? Us sona Larios Gyn? I n°209, Raffl es, Martin Miller's, Bulldog, ...? Sweppes o Nordic? Fever Tree, Q-Tonic i Fenteman's? A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta. A partir de 15 places. Preu inscripció: 25€

16 de juny – 18'00h

Sala plens del Consell comarcal del Pla de l'estany. Alimenta't bé; jornada tècnica "Productes del Grup gastronòmic del Pla de l'estany". A càrrec de Carme Salvado Recasens, propietària d'olis Mas Auró i Marta Expósito, nutricionista. 50 places. Preu inscripció: 3€

19 de juny – 11'00h

Plaça Major de Banyoles. Arrossada popular; els quatre sentits: escolta, mira, remena, prova. Degustació d'arrossos a càrrec dels cuiners del Grup gastronòmic i explicació dels diferents tipus d'arròs, característiques a càrrec del Sr. Albert Grassot; propietari del moli de l'arròs de l'estany de Pals. 200 places. Preu 2 degustacions: 5€ Venda de tickets el mateix dia.

Del 24 al 27 de juny

L'(a)rtista al plat. Durant l'(a)phònica, el Festival de la Veu de Banyoles. Les veus i les melodies dels artistes de l'(a)phònica es propaguen, creixen en intensitat i assoleixen noves textures en aquesta iniciativa única i suggeridora. Música i gastronomia es fusionen en una sola disciplina artística, en la qual el Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany interpreta els plats preferits de vuit cantants o formacions que actuen en el festival i els incorpora al menú dels restaurants que hi participen. D'aquesta manera, del 24 al 27 de juny es podrà gaudir del plaer de degustar un mos de l'(a)phònica.

Ruta per les vinyes de l'Empordà

L'impressionant paisatge del Cap de Creus acollirà el pròxim diumenge 30 de maig una ruta guiada pel Parc Natural i les vinyes de Pau, una experiència que combina senderisme i enoturisme, tota una novetat dins les VII Jornades Gastronòmiques del Peix de Palangre de Llançà.

El recorregut, d'unes quatre hores de durada, comença a l'Oficina de Turisme de Llançà i segueix per Sant Pere de Rodes, fent parada a Mas Ventós per esmorzar. Llavors pren el camí de la Creu Blanca, fins acabar a les vinyes de Pau. A l'arribada al celler Empordàlia de Pau es podrà gaudir d'un maridatge entre productes empordanesos i la gamma de vins Sinols, que porten el nom d'un llinatge d'origen normand del segle X que defineix les muntanyes de Roses que fan de contrafort al massís del Cap de Creus, des d'on es contemplen les vinyes que donen a aquest vi el seu caràcter.

La visita guiada està organitzada per Empordàlia i l'Oficina de Turisme de Llançà, i compta amb la col·laboració de la Unió Excursionista Llançanenca

i el Parc Natural del Cap de Creus. Cal destacar que els guies oficials del parc acompanyaran els participants al llarg del recorregut, la qual cosa afegeix interès a la proposta.

Diumenge 30 de maig

Sortida a les 07:30 hores des de l'Oficina de Turisme de Llançà.

Recorregut: Llançà – Sant Pere de Rodes – Camí de la Creu Blanca – Pau

Durada: 4:30h. Dificultat: mitjana–alta
Preu: 10 euros / persona (inclou assegurança, guies, bus de tornada, visites i degustacions). Cal portar 1,5l d'aigua i avituallament.

Places limitades.

Per reservar 972 380 855.



Curs temàtic de Cuina sense gluten per a celíacs a l'Aula Gastronòmica de l'Empordà

L'Aula Gastronòmica de l'Empordà portarà a terme aquest dijous dia 27 un curs temàtic de cuina sense gluten per a celíacs, que tindrà una durada de dues hores, des de dos quarts de cinc de la tarda a dos quarts de set.

El curs anirà a càrrec de la professora Marta Gómez Pes - Nutricionista i tecnòloga dels aliments (Associació Celíacs de Catalunya). En el mateix es farà una sensibilització i formació de tots aquells que tenen a veure amb l'alimentació del celíac fora de casa, mitjançant la divulgació del

coneixement de la celiaquia, aconseguint d'aquesta forma una bona manipulació dels aliments a la cuina, reduint el risc d'ingesta involuntària de gluten, dels clients.

Aquesta formació està adreçada a restaurants, hotels, càmpings, turisme rural, bars, menjadors escolars, càterings, menjadors d'empresa i particulars. El preu de la inscripció és de 20,00€/persona i cal fer la reserva prèvia a:
aula@grupcostabravacentre.com
 o fax. 972-31.20.92.

La guia *Camins de Ronda. La travessa de la Costa Brava* es presenta a Girona

El Patronat de Turisme Costa Brava Girona, l'editorial Triangle Postals i la Fundació Agbar - Sorea van presentar fa pocs dies la publicació *Camins de Ronda. La travessa de la Costa Brava*.

La idea fonamental d'aquesta guia és reivindicar la descoberta d'una de les marques turístiques més importants del món com a destinació òptima per practicar el senderisme tot gaudint d'alguns dels millors paisatges de la Mediterrània. El plantejament d'una travessa de 250 quilòmetres de recorregut seguint la línia de la costa, no és més que l'excusa per mostrar un territori capaç d'oferir una extraordinària barreja de paratges i ecosistemes. Les poblacions assentades a primera línia de costa

proporcionen una gran quantitat de serveis i la possibilitat d'accedir a un importantíssim patrimoni cultural. També hi ha trams de camins que han de ser objecte d'una rehabilitació acurada i respectuosa amb l'entorn, tal com es va fer a principis del segle XX. El llegat d'aquell període han estat, justament, els trams de camí de ronda que s'han conservat i que són obres modèliques que demostren el bon equilibri entre l'acció humana i la natura quan hi ha voluntat de fer bé les coses.

L'objectiu principal d'aquesta guia és transmetre al públic d'arreu la possibilitat de disposar d'un excel·lent mitjà per endinsar-se i descobrir paisatges magnífics a través dels camins de ronda de la costa. Per



assegurar un traçat continu amb homologació internacional, l'ús del sender de Gran Recorregut GR-92 esdevé l'eix vertebrador de la travessa que plantejarem, si bé, com no podia ser d'altra manera, també es fa l'ús d'itineraris alternatius que serveixen per fer d'enllaç entre els diversos trams. En conjunt, la ruta intenta portar el caminant el més a prop possible de la línia de la costa, i per aquest motiu es fa palès una gran diversitat de trams. L'alternança de camins de ronda, de senders litorals i de senders de muntanya, també deixa veure que ens trobem davant d'una geografia complexa i amb una successió constant de relleus accidentats.

La ruta és accessible en la majoria de trams per a un públic general, encara que cal ser prudents en

alguns trams alternatius, pels quals recomanem com s'indica en el llibre, una certa experiència excursionista. L'excursionista que vulgui completar la travessa integral de la Costa Brava ha de saber que es trobarà amb un itinerari molt variat a través de boscos densos, de cales salvatges, de grans penya-segats, de llargues platges, de zones d'aiguamolls o de badies retallades.

Amb tots aquests elements, la travessa de la Costa Brava es converteix en la ruta costanera més llarga de tota la Mediterrània occidental i, al mateix temps, reivindica el seu caràcter transfronterer en incorporar-hi l'anomenada Costa Vermella de la Catalunya Nord, que guarda uns vincles geogràfics i històrics indiscutibles amb la Costa Brava.

Cursets de formació de guies enoturístics per l'Empordà

Els pròxims dies 1 i 2 de juny es portaran a terme dos cursets de formació guies enoturístics per l'Empordà, de 7 hores cadascun. Es celebraran a la Sala 1 de la Cambra de Comerç de Girona, amb un total de 15 alumnes per curset.

Els continguts seran els següents:

- Coneixement geogràfic de les zones vitícoles de l'Alt i el Baix Empordà.
- Delimitació. Les zones del pla, interior, marítima, falda de l'Albera, etc.
- El sòl i el clima. El terroir
- La viticultura
- Principals varietats viníferes autòctones i forasteres
- Vinyes tradicionals i vinyes modernes: conducció i poda
- Conreu, plagues, sistemes de recol·lecció
- Nocions elementals de degustació d'un vi

- Agafar la copa, olorar, tastar i descriure.
- Pràctica: degustació de 2 vins empordanesos característics.
- Els cellers d'elaboració: diversitat i evolució.
- Diferents formes d'empresa
- Nocions elementals de com s'elaboren i es crien els principals tipus de vi empordanès: blanc, rosat, negre, garnatxa, moscatell, vi d'agulla, cava...
- Breu història de la vinya i el vi a la comarca: d'Empúries i Rhode fins a l'actualitat.
- Referències literàries, artístiques i gastronòmiques dels vins empordanesos.
- Degustació de 2 vins empordanesos característics.

Els cursos els organitzen el Punt de benvinguda, Vins de l'Empordà i la Cambra de Comerç de Girona.