



31/05/2018

Les veteranes jornades de la Clova de Torroella i l'Estartit es reforcen amb la sèpia com a plat de referència en els seus menús



Les [XXIII Jornades Gastronòmiques «Tastets de Mar: La Clova»](#), de Torroella de Montgrí i l'Estartit, una de les més veteranes de les comarques gironines, incorporen en aquesta nova edició a la sèpia com un dels productes de referència dels seus menús. La iniciativa és fruit de la col·laboració amb l'Ajuntament de l'Escala i amb el Projecte Sèpia, una iniciativa que es va posar en marxa fa dos anys amb l'objectiu d'afavorir la reproducció i la recuperació de la sèpia a la costa del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter.

Les jornades, que es desenvoluparan durant tot el mes de juny, estan organitzades per l'Estació Nàutica L'Estartit-Illes Medes, i compten amb el suport de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí i l'EMD de l'Estartit. Comptaran amb la participació de 13 restaurants, dels quals 3 ofereixen menú de la clova, Alba, La Sal i Les Salines. D'ells, 2 (La Xula i Santa Anna) ofereixen menú de sèpia; i 9 ofereixen una fusió de menú amb entrants de clova i plat principal de sèpia (Picasso, Can Dalfó, Club Nàutic Estartit, Gastrobar Can Sánchez, La Palmera, Les Corones, Medes II i Nereida).

La veterana campanya gastronòmica de Torroella i l'Estartit s'emmarcaran, a més, en les Jornades Gastronòmiques de la Sèpia, que es van organitzar per primer cop l'any passat a l'Escala i es tornen a programar per aquest mes de juny. D'aquesta manera, els dos municipis sumen esforços ampliant l'àmbit territorial i el potencial promocional de la campanya. En total, seran 23 els establiments els que oferiran en les seves cartes plats amb la sèpia com a protagonista

Les jornades s'han presentat aquest matí al Club Nàutic de l'Estartit, en un acte que ha comptat amb una representació dels restauradors participants, de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, de l'EMD de l'Estartit, de l'Estació Nàutica l'Estartit-Illes Medes i del Parc Natural de Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. També hi ha assistit la regidora de Promoció Econòmica i Turisme de l'Escala, Marta Rodreja.

El president de l'Estació Nàutica, Antoni Murray, ha destacat la importància que tenen aquestes jornades per a la promoció d'un dels principals actius del municipi, la restauració, que aquest any es reforça, a més, amb la introducció de la sèpia com a producte de proximitat. En aquest sentit, el president de l'EMD

de l'Estartit, Genís Dalmau, ha posat l'accent en l'encert de treballar sota el paraigües de la marca de qualitat que representa el parc natural i ha recordat que pocs municipis poden oferir un producte tan singular directament del mar a la taula.

Per la seva banda, la regidora de Gestió Costanera i Platges, Sílvia Comas, i la regidora de Promoció Econòmica i Turisme de l'Escala, Marta Rodreja, han coincidit a destacar la transversalitat de les jornades, on es conjuguen un projecte científic de recuperació de la sèpia i una acció de dinamització econòmica i turística. En aquest sentit, Comas ha avançat que s'està treballant per tal que les jornades de la sèpia tinguin una entitat pròpia a Torroella i a l'Estartit, al marge de les jornades de la clova, com ha passat en l'edició d'enguany, en tractar-se del primer any que es col·labora amb l'Ajuntament de l'Escala.

Un any més, els restauradors participants de Torroella de Montgrí i l'Estartit mostraran tota la seva creativitat i destresa a l'hora d'elaborar menús ben diversos, regats amb vins del Cellar Castell de Peralada, patrocinador de les jornades. Es tracta, doncs, d'una proposta gastronòmica que ens apropa el potencial de la restauració local, combinada amb els productes del nostre litoral, i que ho fa amb uns preus molt ajustats per fer-ho de la forma més popular possible. No es tracta d'alta cuina en el sentit exclusiu, però sí de la màxima qualitat gastronòmica posada a l'abast de tothom.

[Menús de les Jornades Gastronòmiques Tastets de Mar, Clova i Sèpia 2018](#)