



31/05/2019

La Jornades de la Clova de Torroella i l'Estartit es reivindiquen com a aparador del potencial gastronòmic i de marca del Parc Natural

Se celebraran durant el mes juny i hi participen 9 restaurants



Les [XXIV Jornades Gastronòmiques de «Tastets de Mar: la clova»](#), de Torroella de Montgrí i l'Estartit es reivindiquen com un aparador del potencial que té el producte de proximitat vinculat al Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. L'edició d'enguany, que s'ha presentat aquest matí, continua essent un excel·lent mostrari de creativitat gastronòmica, a preus assequibles, per apropar al gran públic la riquesa i diversitat de la restauració local i dels productes del territori. Com a novetat, cal remarcar que aquest any s'hi ha afegit l'Oli Cau del Duc, una nova marca que s'ha començat a comercialitzar fa pocs mesos. Es tracta d'una iniciativa impulsada per 9 productors del parc natural que estan recuperant oliveres centenàries de la varietat Argudell, a partir de les quals elaboren un oli de la màxima qualitat seguint, a més, el mètodes de la producció integrada, respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

XXIV edició

La clova '19

tasters de mar

Jornades Gastronòmiques

Sent la remor del mar!

De l'1 al 30 de juny

TORROELLA DE MONTGRÍ
L'ESTARTIT

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. Aquest any hi participen els restaurants: Picasso, de Torroella de Montgrí; Club Nàutic Estartit, La Xula, Alba, La Gaviota, Medes II, Can Dalfó, La Sal i Nereida, de l'Estartit.

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, en una forquilla de preus que van dels 35 als 42 euros.

La presentació de les jornades s'ha fet a la seu de l'Estació Nàutica l'Estartit-Illes Medes i ha comptat amb una àmplia representació dels establiments participants i del sector turístic. Els parlaments han anat a càrrec de Jordi Ponjoan, vicepresident de l'Estació Nàutica; Sandra Pibernat, regidora de la Destinació Turística Torroella-l'Estartit-Illes Medes; Narcís Coll, president del Parc Natural, i Eliseu Muní, representant de l'Oli Cau del Duc. En tots els casos s'ha destacat la importància que tenen les jornades per donar valor als productes del territori, dinamitzar la restauració local a les portes de la temporada turística, aprofitar el potencial de marca que té el Parc Natural i generar cohesió entre el sector de la restauració local, un element clau en l'oferta de serveis de la destinació turística.