



03/10/2019

Arrenca una nova edició de les Jornades Gastronòmiques La Poma a la Cuina, de Torroella de Montgrí i l'Estartit



Torroella de Montgrí i l'Estartit celebren aquest mes d'octubre la catorzena edició de les [Jornades Gastronòmiques «La Poma a la Cuina»](#), una iniciativa plenament consolidada que vol posar en valor un producte estratègic per a l'economia i el manteniment del paisatge del Baix Ter. Aquest matí se n'ha fet la presentació a la seu de l'Estació Nàutica l'Estartit-Illes Medes, en un acte que ha servit, novament, per reivindicar el producte de proximitat i la restauració local.

L'acte ha comptat amb la participació d'una representació dels restauradors participants i l'assistència de l'alcalde, Jordi Colomé; el president de l'EMD de l'Estartit, Francesc Ferrer; el conseller de Turisme del Consell Comarcal del Baix Empordà, Xavier Dilmé; el vicepresident de l'Estació Nàutica, Josep Maria Pla, i el president de Poma de Girona, Llorenç Frigola. En les seves intervencions, tots ells han coincidit a destacar la importància del treball transversal que es fa des del sector privat i públic per posar en valor un producte tan important per al territori, i han agraït als organitzadors i participants l'esforç creatiu i logístic que hi ha al darrera de tots els menús elaborats expressament per aquestes jornades.

Les jornades estan organitzades per l'Estació Nàutica Estartit-Illes Medes amb la col·laboració de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, l'EMD de l'Estartit, Poma de Girona i Castell de Peralada. Els restaurants que hi participen enguany són: Picasso (Torroella de Montgrí), Alba, Can Dalfó, Club Nàutic Estartit, La Palmera i Medes II (l'Estartit).

[Aquí trobareu detallades les seves propostes gastronòmiques.](#)

Tots els menús elaborats per restauradors tenen a la poma com a protagonista, sigui com a entrant, acompanyament, plat principal o postres, i ho han fet a preus molt continguts tenint en compte la qualitat de les propostes, que oscil·len entre els 28 i els 39 euros.

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, aprofitant, a la vegada, la bonança de temps que encara ens acompanya en aquesta època de l'any.

Com es ve fent en les darreres edicions, l'oferta de restauració es reforça amb diverses activitats

complementàries:

- El proper dissabte 5 d'octubre, a les 11.30 h del matí, a la plaça de l'Església de l'Estartit, show cooking amb el pastisser Josep Brugués i el xef Toni Cabrera.

-Dissabte 26 d'octubre de 2019, a la Plaça de la Vila de Torroella de Montgrí, Concurs Popular de Postres de Poma.