

## **23a edició d'“Es Niu” a Palafrugell**

- **Aquest any, 5 restaurants del municipi oferiran aquest plat típic de la cuina local.**

**Palafrugell, 7 d'octubre de 2020.-** Un any més, torna la campanya “Es Niu”, organitzada per l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell (IPEP). Des del 9 d'octubre fins a l'1 de novembre, un total de 5 restaurants de Palafrugell ofereixen aquest plat emblemàtic de la cuina local.

Enguany els establiments participants són: Restaurant L'Arc, Restaurant La Xicra i el Restaurant Pa i Raïm, de Palafrugell; el Restaurant Hotel Casamar a Llafranc; i finalment el Restaurant Es Portió, de Tamariu. El menú que ofereixen consta d'un vermut amb tres tapetes com a entrant, Es Niu, postres de iogurt, vins del celler Espelt, aigua i cafè, a partir de 38 euros, segons l'establiment.

Tothom que degusti el menú obtindrà un tiquet per visitar les exposicions de la Fundació Josep Pla i del Museu del Suro i per a la visita guiada al Dipòsit Modernista de Can Mario i al recinte industrial, "*Es Niu: un exemple de la cuina dels tapers*", els dies 18 i 24 d'octubre i l'1 de novembre a les 11.30 hores (amb reserva prèvia).

I per quart any consecutiu, es manté l'aposta per fer que Es Niu arribi a totes les cases de Palafrugell i rodalies que vulguin recuperar, o simplement provar, el sabor d'un dels nostres plats més tradicionals. Amb aquest objectiu, els restaurants que participen de la campanya enguany també ofereixen la possibilitat que la gent s'endugui a casa racions preparades d'aquest plat exquisit.

### **Es Niu, un dels plats més emblemàtics de la cuina local**

El Niu és un plat molt antic, d'origen palafrugellenc. Antigament, es tractava d'un plat de quaresma i es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. En els seus inicis no s'hi posava carn. Amb el temps es va anar enriquint; els pescadors van afegir-hi sèpia i els surers el van completar amb aviram de cacera i fins i tot salsitxes.

Aquest és un plat d'hivern, que les colles de surers de Palafrugell solien anar a menjar els dilluns a la barraca.

La preparació d'aquest plat és molt llarga; és per aquesta raó que, habitualment, no es troba a la majoria de cartes dels restaurants, i en tot cas cal encarregar-lo. Per aquest motiu és important remarcar la col·laboració dels restaurants que ens ofereixen, un any més, la possibilitat de gaudir d'aquest plat excepcional.

Per a més informació [www.visitpalafrugell.cat](http://www.visitpalafrugell.cat)