

## LES IV JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL FOIE ARRENQUEN AMB LA CALÈNDULA, SOL BLANC I ES PORTAL HOTEL GASTRONÒMIC

Els restaurants La Calèndula (Regencós), Sol Blanc i Es Portal Hotel Gastronòmic (Pals), han presentat aquest dijous les IV Jornades Gastronòmiques del Foie a Pals. La presentació ha comptat amb la presència dels xefs Iolanda Bustos, Jordi Ribas, Jordi Vallespí (La Pahissa del mas) i Joan Carles Sànchez. Igualment, hi havia un representant de Gleva Estates, Albert Salvatella. Està previst que s'allarguin fins el 20 de desembre amb diverses propostes especials i amb la possibilitat de maridatges recomanats amb vins de Mas Geli (Pals), Mas Oller (Torrent) i cava Titiana (Tiana).

Les jornades formen part del calendari gastronòmic que es va iniciar recentment amb les Jornades del Calamar de Potera. Tindrà continuïtat amb les Jornades gastronòmiques de l'Angula del Ter i del Rec del Molí de Pals, al gener i febrer. Finalment, seguiran les Jornades Gastronòmiques de la Tòfona, al març. Aquest any coincideix que s'hauran celebrat dues jornades gastronòmiques dedicades al fetge gras, amb motiu del canvi en el calendari de les dedicades a l'angula, que es farà passat festes, per assegurar que n'hi ha per celebrar-les.

Cada restaurant posarà en valor el foie amb diferents propostes gastronòmiques amb la possibilitat de maridatge amb vins i caves. Els vins seleccionats s'ofereixen a copes o en ampolla sencera per donar l'opció de combinar diferents vins amb diferents plats.

Així, per exemple, es podran degustar propostes com: Coca amb poma, encenalls de fetge gras ( opció amb tartufo bianco), Terrina de fetge gras al perfum de pansa blanca, Sandwix d'ànec, fetge gras i anguila, Tronc de fetge gras rostit a la sal, flamejat a l'Armagnac, Arròs sec amb salsitxes, bolets i fetge gras a la planxa, Saltat de bolets variats amb botifarra de perol, espàrrecs verds i foie planxat; Calamars de potera a la brasa amb crema de foie i trompetes; Mi-cuit amb sidra Mooma, festucs i poma rostida; Llom de bacallà al forn amb foie a la brasa i crema de patata dolça; Arròs Akita komachi amb sofregit fosc, ànec confitat i foie a la planxa.

Juntament amb la proposta dels restaurants, els cellers Mas Oller (Torrent) i Mas Geli (Pals) i Titiana (Gleva Estates, Tiana, DO Cava) col·laboren amb les jornades per poder maridar vi de l'Empordà i cava. Per ajudar en la difusió de les jornades s'ha creat el hashtag #foielovers2018, amb que es poden etiquetar les imatges i informacions que es puguin difondre a les xarxes socials.