

NOTA DE PREMSA

LA 20a EDICIÓ DEL 'CUINA I GOLF' APLEGA PROP DE 250 PERSONES, ENTRE CUINERS, ESPORTISTES, ACTORS, PERIODISTES I PERSONALITATS DEL SECTOR TURÍSTIC I EMPRESARIAL

El Club de Golf d'Aro-Mas Nou ha acollit avui el 20è Torneig Costa Brava Catalunya Cuina i Golf, organitzat pel col·lectiu gastronòmic La Cuina de l'Empordanet.

Entre els assistents ha destacat la presència de Ferran Martínez (exjugador de bàsquet); Thais Henríquez (doble medallista olímpica de natació sincronitzada); Anna Tarrés (exseleccionadora espanyola de natació sincronitzada); els exfutbolistes Àngel 'Pitxi' Alonso, Julio Salinas i Víctor Muñoz; l'exentrenador del Girona FC i Sevilla FC, Pablo Machín i els seus ajudants Jordi Guerrero i Jordi Balcells, i el tècnic assistent del Manchester City, Carles Planchart, entre molts altres.

Platja d'Aro, 3 de juny del 2019.- El col·lectiu gastronòmic La Cuina de l'Empordanet ha celebrat avui dia 3 de juny la 20a edició del Torneig Costa Brava Catalunya Cuina i Golf amb el posterior dinar a càrrec dels cuiners del col·lectiu i l'entrega de premis al Club Golf d'Aro-Mas Nou.

L'esdeveniment ha arrencat a primera hora del matí, quan els prop de 80 jugadors, entre cuiners, personalitats del món de l'esport, artístic i empresarial i mitjans de comunicació s'han trobat al Club Golf d'Aro-Mas Nou. Els participants han fet un recorregut pels 18 forats del camp, i els més novells han assistit al Clínic impartit pels *teachers* de l'Escola Golf d'Aro.

Els assistents que no han participat en el torneig han anat arribant a mig matí i han pogut tastar l'aperitiu elaborat per La Cuina de l'Empordanet. A mesura que els jugadors han anat acabant el torneig, s'han trobat amb els altres convidats a l'espai del camp de pràctiques i s'han fet una foto de grup per immortalitzar la jornada.

Quan faltaven uns minuts per les tres de la tarda s'ha celebrat el dinar-bufet al mateix camp de golf, en una carpa on les prop de 250 persones assistents han pogut degustar plats típics de la gastronomia empordanesa a càrrec dels cuiners de La Cuina de l'Empordanet.

Entre els plats que s'han pogut tastar trobem entrants com terrina de conill de l'Empordà amb escabetx de pètals roses; sardina fumada amb l'all blanc; coca de recapte amb ciurenys i seitó en vinagre; assortiment d'escabetxos; coca d'albergínia amb anguila fumada; tàrtar de tonyina amb olivada; i ravioli de brandada de bacallà amb salsa d'herbes i formatge artesà. Els convidats també han gaudit de cassoles com arròs a la cassola amb entrebancs sense feina; calamars amb ceba; sèpia amb salsitxes i cigrons; gambes amb salsitxes; arròs de sèpia amb verdures; platillo de mandonguilles de porc ibèric amb calamar, popets, escamarlans i albergínies; vedella Angus de Girona a la brasa

amb verdures escalivades; magret Collverd; i rostit de festa major. Finalment, ha arribat el torn de les postres: pastís de cafè i xocolata amb un toc de ratafia de poma de l'Empordà, taco de cacao amb gelat de vainilla cremada, borratxo de xocolata blanca, alfàbrega i fruits vermells, milfulls caramel·litzat amb xocolata calenta i compota d'albercoc, i fornells de crema i llema.

Pel que fa a l'entrega de premis, conduïda i presentada per la periodista del Mundo Deportivo Cristina Cubero, els guanyadors del torneig han estat Felipe Bernal en categoria masculina, i Teresa Roca-Umbert en categoria femenina.

Entre els assistents trobem a reconegudes personalitats del món de l'esport com Ferran Martínez (exjugador de bàsquet); Thais Henríquez (doble medallista olímpica de natació sincronitzada); Anna Tarrés (exseleccionadora espanyola de natació sincronitzada); els exfutbolistes Àngel 'Pitxi' Alonso, Julio Salinas i Víctor Muñoz; l'exentrenador del Girona FC i Sevilla FC, Pablo Machín i els seus ajudants Jordi Guerrero i Jordi Balcells, i el tècnic assistent del Manchester City, Carles Planchart.

Al 'Cuina i Golf' d'enguany també hi ha assistit el xef amb estrella Michelin, Carles Gaig; els actors Octavi Pujades i Jordi Ríos; la periodista Cristina Cubero, així com tots els cuiners i els seus equips dels restaurants membres del col·lectiu La Cuina de l'Empordanet.

Durant la jornada, els assistents també han volgut donar suport a totes les persones que pateixen la malaltia ELA (Esclerosi Lateral Amiotròfica). De fet, en les diverses fotografies del dia s'ha vist com els participants feien la forma 'L' amb les mans.

L'esdeveniment organitzat per La Cuina de l'Empordanet ha comptat amb la col·laboració de la Generalitat de Catalunya, de l'Agència Catalana de Turisme, el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, l'Ajuntament de Castell-Platja d'Aro i S'Agaró, l'Ajuntament de Santa Cristina d'Aro, el Club de Golf d'Aro-Mas Nou, Damm, CaixaBank i el Mundo Deportivo, a més d'altres col·laboradors i espònsors habituals al torneig.



La Cuina de l'Empordanet és un col·lectiu format per 20 restaurants de l'Empordà amb l'objectiu de promocionar la qualitat gastronòmica del territori i identificar la comarca com una destinació gastronòmica de primera magnitud.

www.instagram.com/cuinaempordanet