

UNA DEMOSTRACIÓ DE PESCA ARTESANA I UN SHOWCOOKING INAUGUREN LES IV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ANGULA DEL TER

La presentació s'ha fet a la Gola del Ter amb la presència del pescador i els xefs

Els restaurants de Pals **Sa Punta, Sol Blanc i Es Portal Hotel Gastronòmic** han presentat aquest matí les **IV Jornades Gastronòmiques de L'Angula del Ter i del Rec del Molí de Pals**. La presentació s'ha fet a la gola del Ter amb una demostració de com es pesquen les angules del Ter i un 'show-cooking'. Els xefs dels restaurants que hi participen, Ivan Beumala, Jordi Ribas i Joan Carles Sánchez també han elaborat 'in situ' un arròs amb angula del Ter i anguila. Les jornades s'allargaran fins el proper 24 de febrer i compten amb la col·laboració dels cellers Mas Geli (Pals) i Mas Oller (Torrent), que avui han sigut presents a la presentació.

El xef d'Es Portal Hotel Gastronòmic, Joan Carles Sánchez, ha volgut posar en valor el fet que aquestes jornades l'any passat no es van poder celebrar per falta de matèria primera. **'L'any passat la pesca de l'angula del Ter va ser pràcticament nul·la a causa, sobretot del baix cabal del riu i de la sequera però també pel mal temps. Vam preferir no fer les jornades que buscar un producte substitutiu d'una altra zona perquè la qualitat que ens donen aquestes angules, pescades de forma artesana i gairebé a tocar del mar, les fan molt diferents i pensem que de millor qualitat que d'altres'** ha explicat.

El pescador d'Angula del Ter, Juli Carbó, ha explicat que aquest any està essent una molt bona temporada. Si es manté una certa bonança i les condicions meteorològiques no ho impedeixen aquesta podria ser una bona temporada semblant a la de 2017. Juli Carbó ha fet una demostració de com es fa la pesca de l'angula del Ter, una pesca artesanal i regulada amb 8 mesos de veda. La temporada de pesca de l'angula està previst que es tanqui a principis de març.

Els plats que es podran degustar durant aquestes jornades presenten una dotzena d'elaboracions diferents. Tots els restaurants presenten les angules a la bilbaïna, que és la forma que la majoria de clients les demanen. Tot i això, la resta d'elaboracions permeten fer més accessible el tast de les angules amb diferents combinacions. Així, es podran degustar Angules a la brasa, Truita dròpola amb Angules i panxeta, Pasta fresca

amb angules i ou i Arròs d'aguila i angula amb la seva emulsió. També es podrà optar per una Amanida d'angules del Ter, un Arros de Pals cremós, angules del Ter i encenalls de tòfona melanosporum i un Lluç a l'allet amb angules del Ter i carxofes. Finalment, hi haurà opcions com l'Estofat de peus de porc desossats amb angules de muntanya en el seu suc i angules de mar saltades, l'Arròs Carneroli de l'Estany de Pals al safrà amb garroines, formatge "El Set" de Mas Marcè amb angules del Ter i la Crema d'all escalivat amb rovell d'ou curat a la sal amb Angules del Ter confitades.

Juntament amb els plats, s'incorporen també vins seleccionats i recomanats per acompanyar els plats: Pur i Mar de Mas Oller i Subirat Parent i Rosat'17 de Mas Geli.

Torroella de Montgrí, a 17 de gener de 2018.

Presentació de les IV Jornades gastronòmiques de l'Angula del Ter i del Rec del Molí de Pals

Dijous, 17 de gener. 11 h matí

Gola del Ter, banda sud. Accés per trencant de la C-31. Si veniu de Pals, abans d'arribar a la rotonda prèvia al pont sobre el Ter, heu de girar a la dreta seguin les indicacions de la Gola del Ter. Si veniu de Torroella en direcció a Pals, el gir és a l'esquerra. Haureu de deixar els cotxes a uns 500 metres del lloc de la presentació, ja que és zona de Parc Natural i l'accés en vehicle està restringit.

<https://www.google.com/maps/dir/42.0225757,3.1930314/42.03088,3.1276541/@42.0222747,3.1542571,13z/data=!4m2!4m1!3e0>

Confirmeu assistència si us plau al 610 937 596 o a comunicacio@esportalhotel.com