



LES VI JORNADES DE LA TÒFONA A PALS OFEREIXEN 25 ELABORACIONS GASTRONÒMIQUES DIFERENTS AQUEST MARÇ

Tenir l'opció de triar entre més de 25 elaboracions diferents amb tòfona proposades per quatre restaurants de Pals durant aquest mes de març. És l'aposta que fan els xefs dels restaurants Sa Punta, Sol Blanc, La Pahissa del Mas... i Es Portal Hotel Gastronòmic. Ivan Beumala, Jordi Ribas, Jordi Vallespí i Joan Carles Sànchez han presentat avui les VI Jornades gastronòmiques de la tòfona a Pals.

La presentació s'ha fet enmig dels arrossars de pals amb la presència del productor Albert Grassot d'Arròs de l'Estany de Pals. També ha comptat amb la presència de representats de Gleva Estates i dels cellers Mas Oller, de Torrent, i Mas Geli, de Pals, que col·laboren en aquestes jornades.

Durant la presentació s'ha pogut fer una degustació d'un arròs de l'Estany de Pals elaborat amb foie i botifarra de sal i pebre amb tòfona negra. Igualment s'han pogut tastar els vins dels cellers Mas Geli, Mas Oller i Parxet, de Gleva Estates.

Els quatre xefs han volgut remarcar que la iniciativa busca posar a l'abast de clients que els agrada la bona gastronomia productes d'alta qualitat a preus accessibles. De la mateixa manera, aposten per diferents elaboracions en els 4 restaurants que promouen la iniciativa i ho destaquen com un fet únic: **'És molt poc freqüent de trobar en un espai geogràfic tan reduït i a la vegada privilegiat com el nostre, una tan gran i variada oferta de plats gastronòmics en els que la tòfona n'és la protagonista'**, han assegurant durant la presentació.

Igual que en altres jornades gastronòmiques impulsades per aquests restaurants, hi ha diferents opcions previstes com a suggeriments o com a menús sencers, amb la particularitat que en algun cas es pot fer el menú sencer amb productes amb tòfona.



Ivan Beumala, Jordi Ribas, Jordi Vallespí i Joan Carles Sánchez han explicat que la iniciativa també vol potenciar i donar visibilitat a una oferta gastronòmica de qualitat d'establiments que es mantenen oberts tot l'any, cosa que permet oferir productes d'hivern de gran qualitat i molt apreciats gastronòmicament quan és temporada.

Alguns dels plats que es podran degustar són:

Crema de carxofes al forn, tòfona, cumquats, nyores i garoines

Pop de roca, col llombarda, tòfona, salsa bordelesa, tocs dolços i taronja

Arròs Carnaroli de l'Estany de Pals, tòrtora, tòfona i trompetes seques

Recuit de la Nuri, llet d'ovella, tòfona, oliva negra i taronja.

Tòfona amb panxeta en papillote

Ous ferrats amb tòfona i patates

Arròs sec amb botifarra, foie i tòfona

Foie a la sal trufat

Arròs cremós amb carxofes i tòfona

Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb pil pil de tòfona

Steak tartar trufat

Babà al rom amb gelat de trufa

Calçots confitats a la brasa amb crema de ceba i botifarra negra de la Val d'Aran

Ous ferrats ecològics amb patates rosses i tòfona

Arròs Akita komachi amb sofregit fosc, colomí brasejat, trompetes de la mort i allioli carbassa escalivada



Llom de bacallà a l'antiga fet a la brasa amb albergínia fumada, crema d'allis escalivats i rovell de ou confitat amb oli de tòfona .

Les VI Jornades Gastronòmiques de la tòfona és previst que s'allarguin fins a finals de març. Amb aquestes, es tanca el cicle de quatre jornades gastronòmiques que promouen els restaurants Hotel Restaurant Sa Punta, Restaurant Sol Blanc, La Pahissa del Mas... La Calèndula i Es Portal Hotel Gastronòmic. El cicle es va iniciar a la tardor amb les jornades gastronòmiques del calamar de potera, del foie, de les angules del ter i acaba amb les de la tòfona.

Pals a 1 de març de 2019