

30gen09

Joves Cuiners mostra a Madrid la gastronomia de la Costa Brava

El col·lectiu de professionals gironins dels fogons va oferir a Fitur un sopar per a 300 comensals



Els Joves Cuiners, amb Josep Huguet i Dolors Batallé, dimecres a Fitur. **diari de girona**

MADRID | A.S.

El col·lectiu Joves Cuiners de Girona va oferir dimecres el sopar que Turisme de Catalunya va organitzar en el marc de la Fira Internacional del Turisme de Madrid, Fitur. El col·lectiu va fer un recorregut gastronòmic per la Costa Brava, amb productes del territori com les gambes de Palamós, les garoines, la botifarra dolça o el recuit. L'acte va donar el tret de sortida a la celebració del desè aniversari de Joves Cuiners.

El sopar que Turisme de Catalunya va organitzar per al sector turístic va comptar amb la presència d'unes 300 persones, majoritàriament representants del sector, però també d'administracions i institucions catalanes i madrilenyes, entre els quals el conseller Josep Huguet i la directora del Patronat de Turisme Girona-Costa Brava, Dolors Batallé.

Joves Cuiners va aprofitar la celebració del centenari de la Costa Brava per oferir un menú basat en els productes del territori i amb plats tradicionals. Els assistents van degustar un menú de productes com la gamba de Palamós, les garotes, les anxoves de l'Escala o el recuit portats a Madrid des de Girona. A més, en el menú se'ls van oferir plats tradicionals revisats com el suquet, el mar i muntanya o la botifarra dolça amb poma, passats pel sedàs del col·lectiu.