

Gastronomia d'Origen, el nou segell gastronòmic de l'Empordà

El nou segell té la voluntat de posar en valor l'excel·lència dels productes de l'Empordà i 18 restaurants ja s'hi han adherit



Ferran Adrià ha apadrinat el segell Gastronomia d'Origen, que s'ha presentat aquest dilluns a l'Aula Gastronòmica de Roses, coincidint amb l'acte informatiu del Bulli1846. La iniciativa, impulsada per l'Associació d'Empresaris Roses-Cap de Creus, busca potenciar el municipi com a pol d'atracció turística i ja compta amb 18 restaurants d'adherits. Els que en formen part es comprometen a utilitzar productes locals i de proximitat amb la voluntat de posar en valor "l'excel·lència dels productes de l'Empordà".

El nou segell, que està cofinançat pel Grup d'Acció local Pesquer, rep el suport de l'Ajuntament de Roses i neix amb vocació comarcal. El distintiu compta amb dues categories: una de cuina especialitzada en productes del mar i, l'altra, de cuina del mercat. A més, s'ha previst una acreditació 'Premium' per als establiments que assoleixin un nivell d'excel·lència més alt.

Per això, s'ha elaborat un llistat amb els productes que caldrà tenir en compte per obtenir el segell, sobretot el peix de les confraries del territori, els vins i olis de la DO Empordà però també la resta d'aliments que es produeixen a la comarca, fent especial incidència en els productes de temporada.



El segell és una de les accions impulsades per la taula de Gastronomia que l'Associació d'Empresaris de Roses-Cap de Creus va crear arran de les 'Xerrades per a la revolució turística' del 2019. La crisi provocada per la pandèmia, però, ha evidenciat la necessitat de tirar endavant iniciatives per impulsar el sector.

Els restaurants de Roses que ja s'hi han adherit són:

Cerdanya
Can Cervera
Sodemar
Norat-Terraza
Falconera
Draulic
L'Àncora
Cala Joncols
Roc Fort
Santa Llúcia
El Caimán
Gozos Mundanos
Cerdanya
La Pelosa
Risech
Cal Campaner
Rom
La Bodega