

LA CUINA DE L'EMPORDANET

La Cuina de l'Empordanet dóna nom a un conjunt de restaurants de l'Empordà, que promocionen la cuina d'aquest territori amb l'objectiu d'identificar l'Empordà com una destinació gastronòmica de primera magnitud.

L'Empordà no sols disposa d'un dels més importants rebosts de la Mediterrània, sinó que també compta amb grans professionals de la cuina, que combinen el seny, la rauxa, la tradició i la modernitat a l'hora de fer els seus plats.

Els 18 restaurants que conformen la Cuina de l'Empordanet fonamenten la seva oferta gastronòmica en l'ús prioritari dels productes del país, tant del mar com de la terra i han configurat una cuina de gran personalitat i una de les més preuades del món.

Per tot plegat, us convidem a gaudir de les propostes gastronòmiques que us oferim.

www.cuinadelempordanet.net

[f](#) /CuinadelEmpordanet

[@CuinaEmpordanet](#)

DIA	RESTAURANT	CELLER
13 febrer	Roser 2 L'Escala T. 972 77 11 02	Vinyes Olivardots
	La Gamba Palamós T. 972 31 46 33	Clos d'Agon
20 febrer	El Molí Pont de Molins T. 972 52 92 71	Castell Peralada
	Es Portal Pals T. 972 63 65 96	Martin Faixó
27 febrer	Emporium Castelló d'Empúries T. 972 25 05 93	Hugas de Batlle
	Llevant Llafranc T. 972 30 03 66	Pere Guardiola
6 març	La Fornal dels Ferrers Terrades T. 972 56 90 95	Maset Plana
	El Fort Ullastret T. 972 75 77 73	La Vinyeta
13 març	L'Oca Pintada Navata T. 972 56 53 10	Oliver Conti
	Sa Punta Platja de Pals T. 972 63 64 10	Roig Parals
20 març	Can Jeroni Figueres T. 972 50 09 83	Cellers d'en Guilla
	Tinars Llagostera T. 972 83 06 26	Bodegues Trobat
27 març	Duran Figueres T. 972 50 12 50	AV Bodeguers
	Mas dels Arcs Palamós T. 972 31 51 35	Espolla
10 abril	La Cuina d'en Norat Roses T. 972 25 61 54	Cooperativa Garriguella

LA CUINA DEL VENT

La Cuina del Vent és un grup gastronòmic nascut a recer de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Empordà i està format per professionals de diferents branques de l'hostaleria que, amb l'objectiu de promocionar la terra, la cuina, la cultura, la tradició i la feina ben feta, volen compartir i exportar arreu les arrels i la peculiar personalitat de l'Alt Empordà.

La nostra cuina és un fidel reflex de la generositat de la nostra terra, un país de contrastos, amb una costa agosarada i feréstega i una altra allargada i suau que ens regala peix i marisc. Una plana infinita que veu renéixer horts i camps arreu; una muntanya intensament verda i fèrtil, i una altra de seca i agresta, prenyada de caça i de fruits silvestres. Tota aquesta complexitat és el que omple de riquesa, varietat i contrastos la nostra cuina.

www.lacuinadelvent.com

[f](#) /LaCuinadelVent

[@LaCuinadelVent](#)

DIA	RESTAURANT	CELLER
17 abril	Aigua Blava Begur T. 972 62 20 58	Mas Anglada
	Els Pescadors Llançà T. 972 38 01 25	Vinyes dels Aspres
24 abril	La Xicra Palafrugell T. 972 30 56 30	Can Sais
	Antaviana Figueres T. 972 51 03 77	Mas Oller
1 maig	Les Panolles Sta. Cristina d'Aro T. 972 83 70 11	Empordàlia
	La Quadra Maçanet de Cabrenys T. 972 54 40 32	Espelt
8 maig	Aradi Platja d'Aro T. 972 81 73 76	Mas Estela
	Bo.TiC Corçà T. 972 63 08 69	Masia Serra
15 maig	La Plaça Madremanya T. 972 49 04 87	Oliveda
	La Costa Platja de Pals T. 972 66 77 40	Celler Mas Vida
22 maig	Casamar Llafranc T. 972 30 01 04	Arché Pagés
	Sa Cova Platja d'Aro T. 972 82 57 70	Mas Llunes
29 maig	Mas de Torrent Torrent T. 972 30 32 92	Martí Fabra

En **negreta** els restaurants de la Cuina de l'Empordanet
En negreta i cursiva els restaurants de la Cuina del Vent

Del 13 de febrer al 29 de maig | Amb els restaurants de la Cuina de l'Empordanet, la Cuina del Vent i els cellers de la DO Empordà

CAMPANYA GASTRONÒMICA 2015

SOPARS MARIDATS

Cuina i vi de l'Empordà

Organitzen:



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Col·laboren:



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

www.cuinadelempordanet.net

Associació Cuina de l'Empordanet | Carrer del Turisme, 1 Vall-llobrega 17253 (Girona) | T. 972 600 069

LA DO EMPORDÀ

SOPARS MARIDATS

La tradició vitivinícola empordanesa té 2.500 anys d'història. La vinya empordanesa, la més antiga de Catalunya, va ser plantada pels grecs, desenvolupada pels romans, consolidada pels monjos benedictins i mantinguda i millorada pels viticultors de la comarca, que els darrers anys han dut a terme una important renovació i adaptació a les modernes tècniques de conreu i d'elaboració dels vins.

La zona de producció engloba un total de 55 municipis: 35 a l'Alt Empordà i 20 al Baix Empordà.

Amb prop de 2.000 hectàrees de vinya registrada, és una de les DO emergents i amb més potencial a Catalunya i a l'Estat espanyol. Es caracteritza per una identitat definida, que aposta per les varietats autòctones, entre les que destaca la singularitat de la Garnatxa.

Compren una cinquantena de cellers que ofereixen una àmplia varietat de vins amb personalitat, que us convidem a tastar maridats amb els plats que ens proposen els cuiners de la Cuina de l'Empordanet i la Cuina del Vent.

www.doemporda.cat

[f /DOEmporda](https://twitter.com/DOEmporda)

[@DOEmporda](https://twitter.com/DOEmporda)

Sopars Maridats és una invitació a gaudir de la gastronomia en un sentit total. Un binomi integrat per un cuiner i un ce-llerer, que han triat els millors plats del restaurant per gaudir plenament dels vins del celler que millor els acompanyen.

Un total de 27 sopars de la mà de professionals al servei de la causa de fer gaudir del paisatge empordanès posat a taula.

Quan: Cada divendres des del 13 de febrer al 29 de maig, amb l'excepció de la Setmana Santa.

Preu: Entre els 30 i els 50 euros per persona. Inclou pa, aigua, cafès i IVA.

Hora: Tots els sopars començaran a les 21.30 h del vespre.

Reservar: Podeu trucar al telèfon de cada restaurant.

Els menús: Consueu-los a www.cuinadelempordanet.net, www.lacuinadelvent.com i www.doemporda.cat.

Xarxes socials: Segueix-nos a Facebook i Twitter. I utilitza els hashtags: #soparsmaridats, #cuinaempordanet, #cuinadelvent, #doemporda.