

## SNACKS

## Girona viaja a País Vasco para mostrar su potencial enogastronómico: de costa a costa



**Mónica Ramírez**  
22/3/2019 [Comentarios](#)

El pasado 20 de marzo el Patronato de Turismo Costa Brava Girona de la Diputación de Girona organizó un encuentro entre cocineros vascos y catalanes que demostró, no solo la riqueza de la cocina gerundense sino también, las similitudes entre ambas culinarias. La jornada bautizada con el nombre de Costa se celebró en el Hotel Arima de San Sebastián.





Paco Pérez, Álvaro Garrido, Marc Gascons, Paulo Airudo, Mateu Casañas y Sergio O. de Zarate

Fue el moderno Hotel Arima -inaugurado en 2017- de San Sebastián el lugar perfecto para que el Patronato de Turismo Costa Brava Girona de la Diputació Girona organice una original jornada bajo el nombre De Costa a Costa con un objetivo claro: "posicionar la Costa Brava como destino enogastronómico"

Para conseguirlo ocuparon uno de los espacios del hotel donde construyeron una lonja ficticia en la que los seis cocineros invitados (tres vascos -**Paulo A Amelia\***; **Álvaro Garrido** de Mina\* y **Sergio Ortiz de Zarate**- y tres catalanes -**Paco Pérez** de Miramar\*\*, Terra\* y Enoteca\*\* junto con **Mateu Casañas** d Compartir y **Marc Gascons** de Els Tinars\*-) elaboraron un menú especial con seis platos -más dos postres que confeccionaron de manera conjunta- que demostraron no solo la calidad del producto de "ambas costas" sino también por qué han sido, ambos territorios, unos excelentes embajadores de la gast fuera de nuestras fronteras.

Esta "lonja" sirvió como escenario para simular una subasta de los platos de cada cocinero. Es así como los asistentes al evento, tras repartirse en las mesa degustación del menú, designó un portavoz quien se encargó de liderar la puja con dinero diseñado para la ocasión. Pep Nogué, moderador de este origen encuentro, fue la persona que presentó cada uno de los platos, que instó a los cocineros a hablar de su creación y quien dirigió la subasta. La mesa ganada obsequiada con la receta del plato por el que se había pujado. Una experiencia singular y, dado el nivel de los chefs participantes y sus propuestas, única.

Este encuentro "gastroexperiencial" se acompañó de los productos agroalimentarios con el sello de calidad Girona Excel·lent y vinos de la DO Empordà. Los degustados fueron: salmonete, col de bruselas y kale de Pau Airudo; anchoas de la Escala, con mató de almendra, trufa y miel de abeto de Mateu Casaña con tomate picante y jugo de coco y citronela de Álvaro Garrido; espardenyes y angulas con holandesa de trufa de Paco Pérez; kokotxas de merluza y crest de Sergio O. de Zarate y gamba de Palamós, flor de guisante y paceta ibérica de Marc Gascons.



Gamba de Palamós, flor de guisante y paceta ibérica de Marc Gascons

### Un objetivo muy claro

Las instituciones que participaron en el evento afirmaron que esta acción “permite reivindicar y poner en valor el producto del mar, la tradición pesquera y marítima de la Costa Brava. El evento ‘De Costa a Costa’ visita en esta ocasión el País Vasco y se sirve del producto del territorio y del talento y creatividad de los chefs para promocionar los atractivos turísticos, culturales y enogastronómicos de la Costa Brava”.

### ¿Conoces la Costa Brava?

El Patronato de Turismo Costa Brava Girona de la Diputación de Girona realizó una introducción para dar a conocer este rincón catalán y mostró un vídeo en el que se expuso no solo la riqueza gastronómica de este territorio sino también su versatilidad. “La base de la buena gastronomía de este destino son sus productos y recetas milenarios adaptados a nuestros días y el buen hacer de sus cocineros y de los más de 2.000 establecimientos de restauración que practican distintas cocinas: catalana, de mercado o de autor. Es remarcable la gran diversidad, la riqueza y la calidad de los productos agroalimentarios que da este territorio con los numerosos distintivos y sellos de garantía con que cuenta, como el Girona Excel·lent. El orgullo por el producto se populariza en forma de ferias y muestras gastronómicas, y a menudo se acompaña de jornadas gastronómicas temáticas”, señalaron desde la institución catalana.

No hay que olvidar que este destino se conoce por poseer dieciséis restaurantes que suman veinte estrellas Michelin, entre los que cabe destacar El **Celler Roca** en Girona, de los hermanos Roca; **Miramar** de Paco Pérez, actualmente el único chef español con seis estrellas Michelin, o **Les Cols** de Fina Puigdevall, galardonada con el Premio Nacional de Gastronomía 2019.

Otro de los atractivos que se destacaron durante la presentación fueron los vinos. La D.O. Empordà cuenta con una extensión de 2.000 hectáreas de viña y conforman más de 300 viticultores y 43 bodegas, 27 de las cuales ofrecen experiencias enoturísticas. Además, cada mes de abril, desde hace seis años, tiene lugar el festival Vivid, el mes de las experiencias enoturísticas de la Costa Brava.

Gracias a todo ello, en los últimos años ha aumentado la aparición de empresas que ofrecen actividades enogastronómicas dirigidas esencialmente al visitante que busca degustar y aprender sobre cocina catalana y mediterránea mediante showcookings, talleres y rutas gourmet.

### Novedades

A destacar que en breve el famoso proyecto relacionado con los hermanos Roca, **Casa Cacao** (del que nos habló [Joan Roca en la entrevista que publica nuestra revista](#)), abrirá a mediados del 2019 y a finales del 2020 verá la luz el proyecto de **El Bulli Foundation** de **Ferran Adrià**, futuro centro de creatividad e investigación culinaria, en Roses.

### Jornada con sesión continua: sidrería Astarbe

Utilizamos cookies propias y de terceros para ofrecer una mejor experiencia y servicio. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información.

Más info Acepto

Tras la jornada gastronómica y el tiempo de entrevistas, los asistentes aprovecharon para visitar una de las sidrerías más conocidas de San Sebastián: **Ast. manzanos**, la decimoquinta generación de elaboradores de sidra, **Hur Astarbe**, explicó la historia de su familia y el secreto de su larga tradición en el negocio. Actualmente elaboran tres clases de sidra, una de ellas de corte más moderno siguiendo el método champenoise y cuya fórmula tardaron once años en encontrarlo dado que buscaban un producto muy especial.



Según Hur, la nueva generación apuesta por la vuelta a los orígenes y están trabajando en la recuperación de semillas salvajes de las variedades astarbe y La complejidad de esta iniciativa es que los árboles tardan trece años en ofrecer un producto óptimo para la elaboración de sidra. Sin embargo, afirman “no tenemos prisa, lo que queremos es dar con un buen producto y recuperar los valores históricos y culturales. Hay que recuperar la filosofía de nuestros antepasados, lo que estamos en contra del uso de químicos”. Este mismo concepto es el que tratan de aplicar a la sidrería donde han añadido cuadros de autores contemporáneos donde se observa la vida del artesano de la zona. “Para nosotros era importante unir dos realidades, la de la cultura rural vasca y la cultura contemporánea vasca, y estos cuadros junto con otras iniciativas nos ayudan a conseguirlo”.

Recordemos que la temporada de las sidrerías va de enero a abril.



Hur Astarbe

### El Hotel Arima

Situado en pleno bosque Miramón, justo al lado del Basque Culinary Centre y a quince minutos del centro de la ciudad, el hotel fue inaugurado en 2017.

Su arquitectura busca fundirse con el entorno y crear una atmósfera natural, sostenible y de relax. Para ello, el hotel cuenta con tecnología “de última generación” que utiliza energía limpia como la geotermia y aerotermia, sistemas de recogida de agua para limpieza, filtros de reducción del flujo de agua y gestión selectiva de residuos, entre otros...” explica **Luis Rey**, director de marketing del hotel. Y añade “para su construcción hemos utilizado materiales nobles y resistentes como la piedra, el hierro y la madera, con texturas y tejidos suaves. En cada una de las habitaciones se ofrecen amenidades orgánicas y un cajón clasificado donde se puede reciclar papel, plásticos, vidrio y restos orgánicos”

Arima consta de unas sesenta habitaciones, apartamentos turísticos, piscina y en breve, un spa.



### Entradas recientes de Snacks



Ganadores de Las Calderetas de Don Calixto



¿Quiénes son los finalistas de S. Pellegrino Young Chef 2019?



Conoce Francia a través del tour

### Comentarios

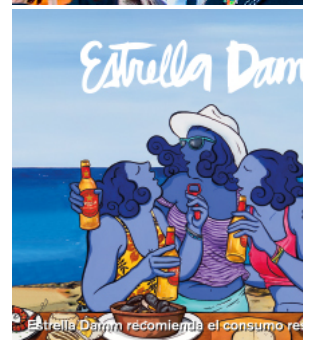
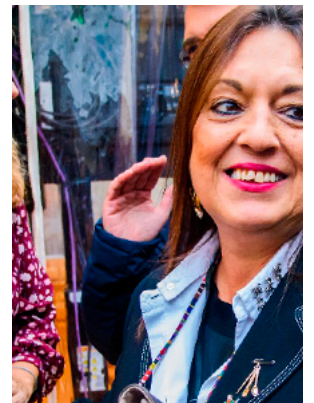
0 comentarios

Ordena per [Els més antics](#)



Afegeix un comentari...

Connector de comentaris de Facebook



## SNACKS

Redacción | 23/07/2019



### Ganadores de Las Calderetas de Do

Albert Adrià, El Cenador del Azu  
Fernández y Marcos Granda, ga

Redacción | 23/07/2019



### ¿Quiénes son los de S.Pellegrino Y Chef 2019?

S.Pellegrino Young Chef, el con  
busca la próxima generación de

Redacción | 22/07/2019



### Conoce Francia a del tour

Christian Prudhomme, director  
de Francia para ASO y Christian



Tweets by @7canibales



**7canibales**  
@7canibales

¿Quiénes son los finalistas de la región Ibéricos y Mediterráneos S.Pellegrino Y Chef 2019? [bit.ly/32K5apj](https://bit.ly/32K5apj)



**BIBLIOCANIBAL**



### En hombros de gigantes: Solla (y el delirio del ShowRocking de...

Abandonarse a Pepe Solla es disfrutar de unas imbatibles 'vibes' y de una personalidad capaz de hacert...

---

## RECETA EXPRES!

---

Redacción | 22/07/2019



### Arroz con conejo caracoles

Los caracoles han estado prese  
dieta de los seres humanos des

Redacción | 10/07/2019



### Oreja de lubina al adobada en talla c ensalada de pata..

Desde la Antigüedad, la lubina c  
los pescados más apreciados e

Redacción | 27/06/2019



### Cigala de Palamós panko con el zum coral

Hoy traemos un plato fácil de p  
con un toque exótico dado el u:

CETT-UB | 17/06/2019



### Chufa, almendra

La cultura, el cultivo y la recolec  
chufa es propia de la ribe...

## Enlaces

Nosotros  
Filosofía  
Patrocinios  
Contacto

## Secciones

Actualidad  
Opinión  
Snacks  
La entrevista  
De vinos  
On the Rocks  
Receta Express  
BiblioCanibal  
La despensa

## Entradas recientes

¿Vacaciones en Mallorca? Gastronomía 4\* y 5\*  
Ganadores de Las Calderetas de Don Calixto

¿Quiénes son los finalistas de S.Pellegrino Young Chef 2019?

Conoce Francia a través del tour

Vespres Inédit's, disfruta de una propuesta especial en las 24 terrazas más exclusivas de Barcelona

Pescatas, la ruta gastronómica por las pescaderías

Arroz con conejo y caracoles

## Boletín de noticias

Si quieres recibir las noticias suscríbete a nuestro boletín de novedades mensual.

Correo Electrónico

Enviar

Yo, por la presente doy mi consentimiento de que pueda tratar mis datos personales.

Yo, entiendo y acepto la cesión y/o comunicación de mis datos a

colaboradores/terceros en los términos establecidos en la presente cláusula.

Yo, por la presente doy mi consentimiento para el envío de información y/o publicidad.

## 7 Caníbales

Espacio de debate y reflexión para que se exprese abiertamente los periodistas que forman parte de caníbales, así como también otros protagonistas d sector.

La opinión de grup gsr no coincide necesariamente con la de los artículos firmados.  
7canibales.com está gestionado con WordPress | Entradas (RSS) y Comentarios (RSS).  
Condiciones de uso de los contenidos según la licencia Creative Commons

[Aviso Legal](#) | [Política de cookies](#) | [Política de privacidad](#)