

EL MENÚ: L'AMÈRICA DE COLOM

LA GASTRONOMIA HISTÒRICA DESEMBARCA A L'ANTIGA VILA REIAL DE PALS

(BAIX EMPORDÀ)



El passat dissabte 5 de juny es va presentar la 1^a Campanya gastronòmica de caire històric: **el menú "L'Amèrica de Colom"** a la vila de Pals (Baix Empordà).



Una iniciativa promoguda pel Cercle Català d'història i la empresa de gestió cultural Mític amb el suport de l'Ajuntament de Pals i el patrocini de vins i caves Castell de Perelada, l'arròs Estany de Pals i l'arròs Molí de Pals, amb l'objectiu de recuperar els plats i els condiments

antics amb la introducció dels aliments que arriben a casa nostra amb l'Almirall Colom i la Descoberta d'Amèrica. Aquesta campanya anirà des del **5 de juny al 26 de setembre** - i ha comptat en l'elaboració dels plats- amb l'assessorament del reconegut gastrònom Jaume Fàbrega , professor d'enogastronomia a l'escola de Turisme i Direcció hotelera de la UAB. El seu objectiu: Oferir al públic una ruta pels diferents restaurants de la vila per descobrir la cuina del renaixement a l'època de Colom, així com els dolços, pastissos i especialitats vinculades a aquesta temàtica, i l'especialitat de la pròpia vila com és l'arròs de Pals.



Segons paraules del Sr. Fàbrega: *“el llegat d’ Amèrica forma part inextricable de l’actual cuina catalana, sigui tradicional o d’ autor. Una cuina basada en una revolució dels sabors i dels colors, gràcies als viatges de Colom.”*

L’acte el va obrir la regidora de cultura, la Sra. Marisol Perea i el president del Cercle Català d’història, el Sr. Joaquim Ullan, els quals destacaren que la relació: història-gastronomia i la campanya **“L’Amèrica de Colom”** serviran perquè la gent gaudeixi i descobreixi la història de la nostra cuina mentre menja.



El pati de la casa de cultura “Ca la Pruna” va superar el centenar de persones que es van reunir al voltant de les taules que els restauradors van preparar amb les especialitats de la cuina del Renaixement, fent les delícies dels assistents. Es van oferir tastets gratuïts de Conill amb escabetx, pinxos de carn amb salsa pimentada, arròs, crema de patata freda amb oli picant i un llarg seguit de plats i també es va oferir degustació de vi Celler Castell de Perelada.D.O. Empordà. El professor Fàbrega va oferir una conferència sobre la revolució del gust que va provocar la introducció dels aliments vinguts d’Amèrica, els quals van aportar color i nous gustos als paladars més exigents de palaus i castells. Amb la introducció d’aquests aliments, els banquets del renaixement descobriren noves textures, i exòtiques presentacions amb els productes vinguts d’Amèrica els quals donaren un gir absolutament nou a la nostra cuina. Productes tan comuns com la patata, el tomàquet o el pebrot avui en dia, van necessitar de força temps per ser introduïts i acceptats amb normalitat.



La degustació va estar amenitzada amb música i ambientació de l’època i va comptar amb la presència ineludible del personatge a qui feia honors.... :

l'Almirall Cristòfor Colom. Amb ell, l'acompanyaren membres de la seva guàrdia i el seu assistent personal, un ambient festiu en el tret de sortida del menú: L'Amèrica de Colom.

El plaer del tast posat al plat dels millors restaurants de Pals. Una campanya gastronòmica única amb una oferta atractiva i de gran qualitat dirigida al públic de totes les nacionalitats i edats que es complementa amb la oferta de les visites guiades que ofereix el Cercle Català d'història de manera regular a la vila de Pals : **“Cristòfor Colom i la vila de Pals: la història mai explicada de la Descoberta d'Amèrica”**, una ruta inèdita que explica les vinculacions i la relació entre l'Almirall Colom i aquesta vila. La propera ruta, el dissabte 3 de juliol a les 18'30 hores. Punt de sortida : Davant “Ca la Pruna”.



Informació dels menús i reserves: a la web del Cercle Català d'història www.cch.cat

Més informació: info@cch.cat . Oficina de turisme de Pals. Tel: 972-637-380.

Restaurants adherits:

Golf Serres de Pals, Mas Roig, El Pedró, La Font de Sa Bruixa, La Vila, Antic Casino, l'Empordanet, Bonavista, El Xarrup, Can Genís-la Vela.

Altres establiments:

Pastisseria M.Nadal, Carnisseria Can Saló.



REDACCIÓ DEL CCH