

Societat | | Actualitzat el 10/01/2020 a les 13:25

El Berguedà promou la cuina de la caça i la tòfona amb una nova campanya als restaurants

Onze restaurants del Berguedà ofereixen plats on la carn de caça conviu amb el diamant negre de la cuina del territori, la tòfona



Estofat de senglar. | Xavier Mendiola

Onze restaurants de la comarca oferiran plats relacionats amb la caça i la tòfona fins a finals de març. Llebre, conill, perdiu, cérvol, cabirol, ànec i senglar seran els protagonistes dels plats de caça dels restaurants de la comarca, juntament amb el diamant negre de la cuina del territori, la tòfona.

Ca l'Amagat Rústic Gastrohotel de Bagà, oferirà, a més, un menú degustació de la tòfona on cada plat porta aquest ingredient. Els plats i menús es poden consultar al web de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà. (<http://www.berguedaturisme.com>)

La campanya de la cuina de la caça i de la tòfona és una de les activitats gastronòmiques que contempla el calendari culinari del Berguedà, com la cuina del bolet, que permeten configurar un calendari anual de campanyes gastronòmiques basades en productes que identifiquen la comarca.

La campanya durarà fins al 31 de març del 2020 i els restaurants participants són Ca l'Amagat Rústic Gastrohotel i restaurant Niu Nou de Bagà, restaurant La Cabana i restaurant Cal Travé de Berga, restaurant hostal La Muntanya de Castellar de N'Hug, restaurant Els Roures d'Espinalbet, restaurant Cal Pajares de Gironella, restaurant El Recó de l'avi de Guardiola de Berguedà, restaurant Sant Cristòfol de Santa Maria de Merlès, restaurant Hostal Cal Fuster de Serrateix i restaurant Cal Candi de Vilada.

Aquesta campanya està impulsada per Hostaleria i Turisme del Berguedà amb la col·laboració de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà i el suport de la gerència de serveis de turisme de la Diputació de Barcelona.