

# GiDONA

[www.gidona.cat](http://www.gidona.cat)

## viatges

Ginebra, El Tirol  
i Flandes. 3 escapades  
per l'estiu

## dones sobre rodes

Mireia Banus

## vivències

# Neus Corredor

Empresària del sector turístic

## entrevista

Anna  
Sanitjas

Enginyera  
de forests



**i a més...**

Actualitat, Moda, Salut, Bellesa, Cultura...



## La Taverna del Mar de S'Agaró inaugura una terrassa *chill-out*

El restaurant **La Taverna del Mar** obre, aquesta temporada 2018, una terrassa *chill-out* davant de la badia de S'Agaró. Oberta des del capvespre fins la matinada, tant per als clients de l'establiment com per al públic en general, és un racó idoni pels qui busquen gaudir d'un oasi a la platja de Sant Pol. Un espai que ofereix una variada carta de còctels clàssics, vins, caves i xampanyes.

La terrassa disposa d'uns còmodes sofàs amb taules baixes i *puffs* des d'on delectar-se amb unes excepcionals vistes del mar. El mobiliari, de modern disseny, que segueix la mateixa línia que a l'interior del restaurant, amb tons blancs i blau marí, es distribueix al llarg de tota la terrassa sobre la sorra de la platja.

La Taverna del Mar és un referent de la cuina marinera, basada en el peix fresc i el marisc de les llotges de la Costa Brava i dels productes de la terra de l'Empordà.



## Fòrum Dolç, de nou al Fòrum Gastronòmic Girona 2018

Després de l'èxit del 2017 el Fòrum Gastronòmic Girona torna a la ciutat el 18, 19 i 20 de novembre d'aquest 2018 i ho farà convertint-se altra vegada en el punt de trobada del sector *foodservice*.

Un any més passaran per les aules del Fòrum Dolç, enguany patrocinat per Chocovic, els millors pastissers, xocolaters, gelaters i cuiners de postres. Entre d'altres, podrem veure dalt de l'escenari a Miquel Guarro, Rafa Delgado, Mario Masià i Pablo Galiana, en sessions de pastisseria i gelateria; Enric Monzonís i Jaume Soldevila, en sessions sobre xocolata; i a Sergi Vela, Abel Bravo i Josep M<sup>a</sup> Ribé en diferents sessions sobre nous formats de pastisseria.

### Noves incorporacions al programa d'activitats

Pepe Solla, Ivan Domínguez, Xavier Pellicer, Juan Luis Fernández o Oriol Castro són algunes de les noves incorporacions. Tots ells se sumen al programa que ja compta amb Joan Roca, Paco Pérez, Jordi Cruz, María José San Román, Begoña Rodrigo, Rodolfo Guzmán, Juan Moll, Miguel Sánchez Romera, Isma Prados o Emil Samper entre d'altres, a més de la italiana Antonia Klugmann o la francesa Adeline Grattard.

## La 6a edició dels 'sopars maridats' supera el miler d'assistents

El passat divendres 15 de juny, els restaurants **Voramari** i **Mas de Torrent** van acollir la cloenda de la sisena edició dels '**Sopars Maridats**', una campanya gastronòmica que enguany ha rebut la visita de 1.112 persones. Del 2 de març al 15 de juny, els comensals han tingut l'oportunitat de tastar els menús confeccionats pels restaurants de **La Cuina de l'Empordanet**, **La Cuina del Vent**, i **els cellers de la DO Empordà**.

Durant la 6a edició dels 'Sopars Maridats', s'ha volgut homenajar una de les menges més tradicionals del territori: el pa amb tomata. Així doncs, els 30 sopars -preus d'entre 45 a 65 euros- han inclòs una elaboració de pa amb tomata acompanyada d'Oli de l'Empordà (DOP). D'aquesta manera, el miler de comensals ha pogut gaudir de la tasca conjunta del binomi format per un cuiner i un cellerer, i el resultat ha sigut immillorable.

Aquesta campanya va néixer amb l'objectiu d'oferir una proposta gastronòmica en un sentit total, empordanesa i d'alta qualitat. També d'enfortir i consolidar relacions entre els ce-



llers i els restaurants, que són els dos col·lectius que fonamenten la riquesa de la gastronomia empordanesa, així com d'aconseguir dinamitzar el sector en una època de l'any on hi ha poc moviment turístic a la zona, mobilitzant els públics locals i nacionals.