

---

## Turisme de Catalunya participa en unes jornades gastronòmiques sobre la tonyina organitzades a Sardenya pel Conservatori Internacional de Cuines Mediterrànies

**Turisme de Catalunya, a través del Club de Gastronomia, assistirà aquesta setmana per tercer any consecutiu al certamen gastronòmic *Girontonno* de Carloforte (Sardenya), on participaran cuiners de Catalunya, Itàlia, Perú i Japó.**

Dimarts, 31 de maig de 2005.— Turisme de Catalunya participa a les jornades gastronòmiques de la tonyina que el Conservatori Internacional de Cuines Mediterrànies organitza anualment a Sardenya. Per tercer any consecutiu, el Club de Gastronomia de Turisme de Catalunya participa al certamen gastronòmic *Girontonno* que se celebrarà a partir de demà i fins dissabte a l'illa de Sardenya. La mostra, que té la tonyina com a element imprescindible als seus plats, comptarà amb la participació de cuiners catalans que competiran amb professionals d'Itàlia, Perú i Japó.

A l'edició d'enguany del *Girontonno*, Catalunya assisteix amb dos joves cuiners de l'Empordà. Durant els quatre dies d'aquesta cita gastronòmica al voltant de la tonyina, els cuiners Marc Gascons —cap de cuina del restaurant **Els Tinars** de Llagostera—, i Oriol Blanes —cap de cuina de **l'Aula Gastronòmica de l'Empordà**— competiran amb les seves receptes amb cuiners italians, peruans i japonesos, davant d'experts enogastronòmics internacionals i mitjans de comunicació.

Les receptes es repartiran entre tots els periodistes convidats, que les publicaran en els respectius mitjans de comunicació. En el marc del festival gastronòmic es farà una presentació de l'oferta turística de cadascun dels països participants, i on Turisme de Catalunya participarà amb els productes de les marques catalanes.

La mostra gastronòmica de *Carloforte* comptarà amb una degustació pública d'aquests plats, i diverses activitats turístiques. D'entre aquests actes paral·lels al certamen destaca la celebració de concerts i un campionat italià de vela llatina. També tindran lloc diverses conferències a càrrec del periodista i crític gastronòmic



Generalitat de Catalunya  
**Departament de Comerç,  
Turisme i Consum**

Gabinet de Comunicació  
Oficina de Premsa



■ **Comunicat** de premsa ■

Vittorio Castellani (Chef Kumalé), qui farà un repàs de la tradició culinària dels països participants.

Catalunya va incorporar-se al Conservatori Internacional de Cuines Mediterrànies l'any 2002. Anteriorment, l'entitat gastronòmica estava formada pel Consell Comarcal del Baix Empordà, Cuina de l'Empordanet i Osona Cuina. Actualment, Turisme de Catalunya representa aquests col·lectius en el Conservatori, ampliant la seva oferta a tot el territori català.

El Conservatori Internacional de Cuines Mediterrànies té com a objectiu preservar i promoure el patrimoni cultural i culinari de l'àrea mediterrània, i aconseguir fer de la gastronomia un producte turístic de qualitat. En formen part, a més de Catalunya, diverses regions de França, d'Itàlia, de Grècia, Tunísia, Turquia, Líban, Israel, Palestina, Xipre, Malta i el Marroc.