

a la venda el número 56 de *Revista del Baix Empordà* i el número 2 d'*Empordà Gastronòmic*

- “La petja romana al Baix Empordà” i “La cuina de l’Empordanet”, els dos temes més destacats
- La presentació, a càrrec de l’escriptor i gastrònom Jaume Fàbrega, tindrà lloc el 24 de març a la Biblioteca de Platja d’Aro

Després de l’excel·lent acollida del primer número, *Empordà Gastronòmic* torna als quioscos i llibreries de l’Empordà amb energies renovades, més pàgines i un disseny renovat. La publicació centra bona part del seu interès en el primer col·lectiu gastronòmic que es va formar a Catalunya, “la cuina de l’Empordanet”, amb una extensa entrevista amb el seu president, Toni Izquierdo, i una detallada crònica de la presentació de la 5^a campanya gastronòmica dels “Sopars Maridats”. Sense deixar l’Empordanet, el xef del Restaurant Bo.TiC, Albert Sastreger, ens parla de la posada en marxa del seu nou local al centre de Corçà.

Les campanyes gastronòmiques de l’Alt i el Baix Empordà centren ocupen un espai central en la revista, amb un complet calendari de totes les jornades, mostres i promocions culinàries que tindran lloc a casa nostra durant els propers mesos. Una agenda ben atapeïda que dona mostres concloents del bon estat de salut i de la bona feina que s’està fent per promocionar la nostra cuina tradicional. La revista, però, tampoc s’oblida de les receptes clàssiques ni de la història de la cuina empordanesa, alhora que es fa ressò de les principals novetats editorials relacionades amb la gastronomia, amb especial atenció a la presentació del nou llibre del xef Enric Herce.

Igual que en l’entrega anterior, l’*Empordà Gastronòmic* es ven de forma inseparable i sense cap increment en el preu final amb la *Revista del Baix Empordà*, que dedica el seu número 56 a “La petja romana” seguint el rastre que la civilització romana va deixar a casa nostra, molt més important del que pot semblar a primera vista: des de la instauració d’unes vies de comunicació que en menor o major mesura han perdurat fins als nostres dies fins a l’establiment d’una determinada manera d’aprofitar i explotar els recursos del territori, passant per la instauració d’una llengua –el llatí– que amb el pas dels temps derivaria en una llengua nova, el català, la romanització va suposar en molts aspectes un canvi lent però profund i irreversible de la nostra societat.

Després de les revistes dedicades a “El món ibèric” (juny del 2009) i als “Dòlmens, menhirs i coves” (març del 2015), la publicació aposta per seguir investigant, explicant i difonent la història i el patrimoni cultural del Baix Empordà. En aquesta mateixa línia es situen també els diversos articles independents sobre la història, les tradicions, la cultura i el patrimoni natural de la comarca que completen aquest número, entre els que destaquen l’aproximació de l’arqueòleg Xevi Niell a les poc conegudes inscultures del Mas Rostoll de Cruilles o el record que Josep Andújar “Sé” fa dels 20 anys de la caiguda de Pedralta, sense oblidar l’estudi de Martirià Brugada sobre l’imatger Josep Espelta o el sentit perfil biogràfic que Jaume Aymar fa de Josep Parra Novo, frare dominic criat a Calonge que ha estat recentment ordenat bisbe auxiliar de l’arxidiòcesi de Guatemala.

La presentació conjunta de les dues publicacions tindrà lloc el divendres 24 de març a les vuit del vespre a la Biblioteca Mercè Rodoreda de Castell-Platja d’Aro (Avinguda de Fanals, 13), i anirà a càrrec de l’escriptor i gastrònom Jaume Fàbrega, que parlarà de “L’aportació grega i l’herència romana a la cuina empordanesa”. En acabar l’acte, s’oferirà una copa de cava i un tastet de sèpia amb pèsols cuinat pels alumnes del PTT Guíxols-Vall d’Aro.