

És Temps de Flors als àpats de Girona

Un espectacle visual i sensorial als plats de Gastroflors. Les plantes i les flors són les protagonistes de diversos menús exclusius per Temps de Flors



Fa 63 anys que un grup de joves emprenedors van decidir celebrar una exposició floral a Girona. Un esdeveniment que any rere any va anar agafant més pes i ha esdevingut fins on el coneixem avui, vestint de flors molts dels emblemàtics monuments i espais de la capital gironina.

Temps de Flors no només guarneix de flors la ciutat de Girona sinó que també molts dels plats dels seus restauradors. En plena primavera, el mes de maig és el moment idoni per aquesta celebració, així com el moment adequat per recollir les plantes, just abans que floreixin, i aplicar-les a la cuina. El fonoll, l'orenga, el romaní i l'espígol són algunes de les més conegudes en la nostra dieta mediterrània.

Del 12 al 20 de maig, un total de 46 establiments ens proposen una engrescadora oferta gastronòmica amb menús exclusius per la setmana de Temps de Flors, amb la iniciativa Gastroflors. Les plantes i flors es converteixen en les protagonistes durant el dia i també a la nit, quan la lluna cau sobre Girona gaudim de Flors de Nit. Una trentena de locals d'oci nocturn i de restauració ens ofereixen aperitius, còctels, menús i altres especialitats elaborades amb flors.

El Restaurant Divinum és un dels restaurants participants en aquesta campanya gastronòmica. En el seu menú Menjafors incorpora quatre plats amb plantes i flors de l'entorn gironí més immediat.

Menú Menjafors

Steak tartar de vedella de Girona amb Cap Blanc maridat amb Marfil Molt Dolç 2003 (DO Alella)

Clavellada amb holandesa d'Userda maridat amb Flor d'Alva 2015 (Serrat de Montsoliu)

Cocotxes de salmó amb mantega d'Ortigues maridat amb Mandó 2015 (Pla de Bages)

Panna Cotta de Fonoll maridat amb Ivori 2013 (DO Alella)



Menjafors Divinum Foto: Judith Manero



Menjaflors Divinum. Foto: Judith Manero

¿Estem envoltats de súper aliments al Mediterrani, de vegades només cal recordar aquelles plantes que els nostres avis feien servir i tenim al costat?, explica **Evarist March**, botànic del **Celler de Can Roca**, que, sota petició del restaurant **Divinum**, ha estat l'assessor en aquest menú específic per **Temps de Flors**.

Un menú que va més enllà de l'ús de plantes i flors comestibles per decorar el plat. Les plantes i flors silvestres utilitzades en aquest menú són el Cap Blanc, l'Userda, l'Ortiga i el Fonoll, cadascuna d'elles aporta un sabor i propietats característiques a cada plat. March destaca que ¿tenim una cultura tan arrelada a la gastronomia que les nostres plantes parlen del gust que tenen, malgrat que normalment no les trobem als nostres plats?.



Foto: Judith Manero

L'espectacle gastro-floral està a punt de començar! Una setmana d'allò més acolorida, tant a la ciutat com en els nostres plats de Gastroflors.