



# L'ARRÒS DE PALS, UNA PASSIÓ

---





# L'ARRÒS DE PALS, UNA PASSIÓ

*“Una experiència gastrocultural de la mà de tres Empordanesos”*



Es tracta d'una experiència gastrocultural per conèixer l'arròs de Pals en totes les seves vessants.

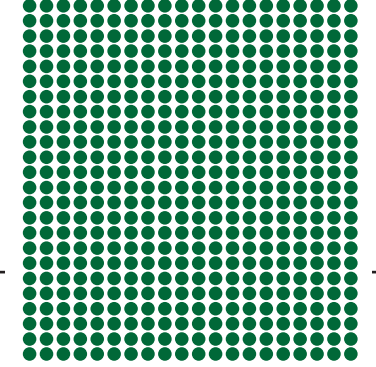
Per dur a terme aquest projecte ens hem unit 3 empordanesos, amants de la nostra terra i del que ella ens brinda, que cuidem el detall i per sobre de tot, la gent que ens visita.

Som l'arrossaire **Albert Grassot** de l'*arròs Estany de Pals*, el xef **Isaac Sabrià** del *Restaurant La Sala Gran* de Llofriu i la guia local **Sandra Bisbe** de *SB Sandra Bisbe*.

Volem que tingueu una experiència gastrocultural única i singular, la nostra.



# LA NOSTRA PASSIÓ



“He tingut la sort de néixer en una família de pagesos, humils i molt treballadors. D’esser l’hereu de moltes generacions d’arrossaires on ens hem traspassat tots els coneixements de l’ofici, però sobretot el respecte a la mare terra.

Soc un enamorat del nostre Empordà, del cultiu de l’arròs i de tot el paisatge que l’envolta, recs, rius, ocells, aigua...natura en estat viu i immediat.

Cultivar les meves plantes d’arròs sota la direcció de la natura em produeix alegria i satisfacció.

Què millor que oferir-vos un ventall de varietats d’arròs monovarietals, amb tots els valors d’un cultiu especial i acurat, i segurament amb matisos del clima, la terra i l’aigua de l’Empordà.”



***Albert Grassot d’Arròs l’Estany de Pals***



— **Sandra Bisbe, Guia i amfitriona**

“Soc una apassionada del nostre territori, del seu paisatge, la seva història i la seva gent. Empordanesa de soca-rel gaudeixo creant i fent rutes que esdevinguin una autèntica experiència emocional pels nostres visitants, com és la ruta que us presentem. L'arròs de Pals creix al llarg de la plana del Baix Ter a l'entorn del massís del Montgrí ja fa més de mig segle. Les aigües del Daró i del Ter des de ben antic inundaven aquestes terres creant estanys, aiguamolls i aiguamoixos, un lloc ideal per a plantar-hi aquest cereal tan preuat. El clima, molt més fred que en altres països arrossers, ha participat activament en la creació d'un arròs amb caràcter i ple de nutrients fruit d'una maduració lenta. Envoltat d'un paisatge captivador, l'arròs creix ufanós, regalant imatges de postal a cada estació de l'any. Dalt del turó, protegit per unes grans muralles, s'alça el poble medieval de Pals, amb les seves torres, portals, església i la torre de l'antic castell, la Torre de les Hores. Tot el seu conjunt, dona lloc a un territori meravellós, que us vull mostrar de principi a fi.”

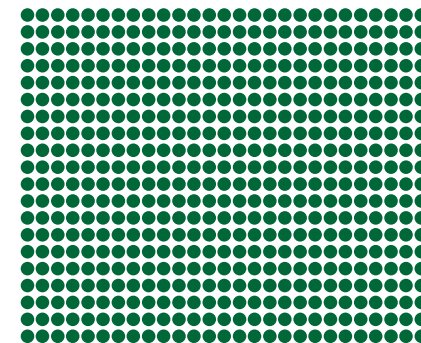


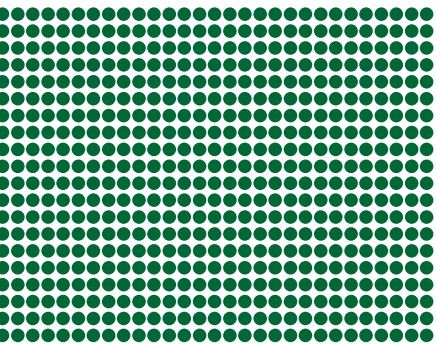


“La meva passió per la cuina és el resultat de néixer entre cassoles, de ben petit sempre corria per la cuina del restaurant ajudant als cuiners i de forma natural, la gastronomia, es va convertir en la meva filosofia de vida.

Portar aquest paisatge empordanès al plat, descobrint les característiques del seu entorn i els secrets de l'arròs és la finalitat d'aquesta iniciativa, que culminarà amb el menú de l'arròs de l'Estany de Pals a la Sala Gran de Llofriu. Per començar hem dissenyat quatre tapes elaborades amb productes de màxima qualitat. Després hem escollit la varietat nembo per fer un arròs empordanès que consisteix en un mar i muntanya on hi tenim un sofregit de botifarra i costelló de porc, ho mullem amb un caldo de peix i per acabar hi posem unes gambetes o uns escamarlanets de Palamós. Per acabar el menú hem fet una sopa refrescant amb maduixes de Sant Pol de Mar, mango i iogurt.”

— | *Isaac Sabrià, Xef Restaurant La Sala Gran*





Volem donar a conèixer el nostre món a fons i per això us proposem començar **visitant el poble de Pals** on passejarem per un recinte medieval encantador, aturant-nos davant muralles, torres, portals i església, per acabar gaudint d'una vista panoràmica de la plana del Baix Ter amb els arrossars i el Montgrí al fons.

Allà entendrem com van aparèixer els arrossar i com vivia la gent del territori.

Lavors, en bus o a peu, anirem a **trepitjar el terreny on creix aquest cereal tan preuat**; descobrirem les varietats utilitzades i les seves qualitats; aprendrem els diferents tipus de cultiu i del seu procés.

I finalment ens desplaçarem en bus al restaurant la Sala Gran, on el nostre xef ens **brindarà un deliciós menú de l'arròs de l'Estany de Pals**. A la taula del restaurant trobareu un petit obsequi d'una bosseta d'arròs de Pals.



# L'ARRÒS DE PALS, UNA PASSIÓ

---

*Amanida de formatge fresc de Fonteta amb poma i ametlles*

*Caneló de carbassó amb brandada de bacallà i taronja*

*Verat escabetxat amb verdures*

*Musclos de roca a la brasa d'olivera*



*Arròs Nembo l'Estany de Pals a l'estil empordanès*



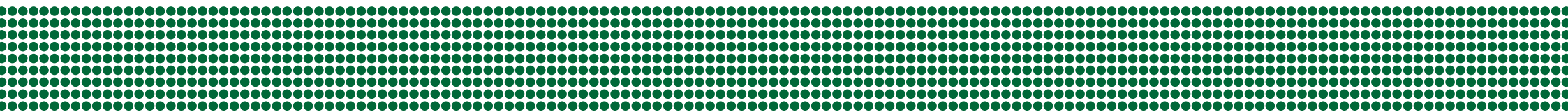
*Sopa de maduixes de Sant Pol de Mar amb tallarines de mango i gelat de iogurt*

## **CELLER**

*Clos Primat blanc D.O. Empordà*

*Clos Primat negre D.O. Empordà*

*Pa, aigua, vi i cafès.*



*Duració activitat* 3 hores (d'activitat i desplaçaments) En el cas de fer la ruta a peu, serien 4 hores + durada de l'àpat al Restaurant Sala Gran.

*Capacitat (número persones)* Mínim 20 persones.

*Preu per persona* 38.00 € IVA inclòs.

*Horari* Matins: Dilluns, Dimecres, Dijous i Divendres de tot l'any.



---

## *Com fer la reserva de l'activitat?*

- Consultar disponibilitat de dates a:

*comercial@salagran.com | sandra@sandrabisbe.cat*

- Confirmació de número d'assistents.
-