

Llegeix el text del fullet informatiu i escriu el missatge de correu electrònic als teus amics.  
Ha de contenir entre 150 i 165 paraules.

## **Art a taula** **Els sabors que van inspirar el pintor Dalí**

Dos dies per l'Empordà en hotels de tres estrelles

*Tria dues de les quatre propostes que t'oferim per a cada dia!*

Dia 1

- De tapes per Figueres. Descobreix per què la gastronomia empordanesa gaudeix de tant prestigi amb el Patronat de Turisme i degusta tapes succulentes de restauradors locals.
- Prefereixes cuinar-les tu mateix? Participa en els tallers de gastronomia típica que organitza Cuina i Turisme.
- En tren pels arrossars. Puja al tren Xiulet de Pals per conèixer com s'ha recuperat el cultiu d'arròs en les maresmes de Pals i s'ha convertit en un dels millors del país. Amb el Montgrí al fons, el tren s'aturarà al molí de Pals, que funciona des del segle XV i on un guia t'ensenyarà com es blanqueja l'arròs. Prepara't per gaudir d'un bon plat d'arròs.
- El bressol de l'anxova. Si per algun motiu és conegut el poble de l'Escala és per la seva apreciada anxova. Visita amb un guia l'empresa més antiga, Cal Serrats, que ha transmès la tradició mil·lenària de la salaó de l'anxova, un procés que encara és manual. Assaboreix-la amb pa amb tomàquet i vins de l'Empordà.

Dia 2

- Descobreix l'oli de l'Empordà. Si vols viure el procés d'elaboració, amb Turisme i Natura colliràs tu les olives i veuràs com es netegen i es premen al molí de Pau. Després de menjar pa amb tomàquet i embotits, embotellaràs l'oli per emportar-te'l a casa. Genial, no?
- Menja entre vinyes. Els vins de l'Empordà satisfan el paladar més exigent. Comprova-ho al celler de La Vinya, a Peralada, amb una visita guiada amb tast final i pícnic entre vinyes amb embotit i patés tradicionals.
- El caprici culinari de Dalí. Si se t'ha obert la gana, ves a El Rebost, a Vilafant, que enamora els seus clients amb embotit artesà des de fa dues dècades. Delecta't amb l'ampli assortiment de productes secs i cuits entre els quals destaquen els patés –n'hi ha fins i tot de cava– o la botifarra dolça, famosa per ser un dels capricis a la taula de Dalí. Aprèn a preparar un paté al taller Obrador i assaboreix-lo amb torrades acabades de fer!
- Aprèn a preparar ratafia. Mas Merlot et porta al bosc a Corbs per recol·lectar els ingredients necessaris i ensenyar-te, pas a pas, com es fa aquest popular licor d'herbes i totes les seves propietats medicinals. Després d'assaborir els canelons de l'àvia, en podràs fer un bon glop!