

La gastronomía típica de Palafrugell según Jordi Cuxart

Desde hace tiempo, Palafrugell se ha convertido en uno de los destinos turísticos de excelencia en Cataluña. Esto se debe a que es considerado como uno de los municipios más bellos de la región, ubicado en la costa de la provincia de Girona, en un entorno idílico y con uno de los paisajes naturales más bellos de la zona. No obstante, estos no son los únicos aspectos que han destacado a este lugar

Junto con su amplia oferta cultural y su rica historia, cuenta Jordi Cuxart que uno de los aspectos que más ha destacado a Palafrugell y lo sigue haciendo y atrayendo a visitantes de todo el mundo es su gastronomía.

La gastronomía, parte de la identidad de Palafrugell según Jordi Cuxart

Jordi Cuxart, especialista en gastronomía, cuenta que Palafrugell se ubica en el centro de la Costa Brava. Esta ubicación particular es lo que hace, por ejemplo, que sea uno de los sitios por excelencia para disfrutar de mariscos frescos de calidad, como así también de una gran cantidad de carnes y variedades de arroz que se han convertido, con el paso del tiempo, en uno de los aspectos más característicos no sólo de la gastronomía de este sitio, sino también de la identidad de Palafrugell en sí misma.

Debido al desarrollo que la gastronomía de Palafrugell ha tenido a lo largo del tiempo, hoy en día, se basa especialmente en una cocina de comercio de proximidad o de kilómetro cero. Esto ha contribuido a generar una propuesta única en el país para los visitantes que llegan a la región buscando probar no sólo los sabores típicos de la región, sino también una cocina de una muy alta calidad con productos que son permanentemente frescos, según explica Jordi Cuxart.

Hoy en día, de acuerdo con Jordi Cuxart, tanto en el casco antiguo de Palafrugell como en la costa, los visitantes tienen la posibilidad de encontrar una gran diversidad de restaurantes en los que se puede disfrutar de distintos platos que son típicos de la región, manteniendo una excelente relación entre la calidad y el precio. Según entiende Jordi Cuxart, es en gran medida la diversidad de sabores y de aromas que ofrece la región con sus climas y condiciones de suelo propias tanto del mar como de la montaña lo que hace que personas provenientes de toda España y de otras partes del mundo se sientan tan atraídas por vivir la experiencia de la gastronomía de Palafrugell.

Palafrugell y la interpretación de la gastronomía

Haciendo referencia a la importancia que la gastronomía tiene en la historia, la cultura y la identidad de la localidad de Palafrugell, explica Jordi Cuxart que la ciudad posee también un Centro de Interpretación de la Gastronomía. Es un espacio que ha sido desarrollado para permitir a los visitantes que llegan a la región conocer mejor y de primera mano los cambios y la evolución que ha ido teniendo la gastronomía local a lo largo de las últimas décadas. Ello, desde una perspectiva que se enfoca mayoritariamente en el turismo.

Pero, además, este centro permite a las personas conocer por qué la gastronomía ha sido siempre tan importante para la identidad de Palafrugell, analizando la posición geográfica de la región y cómo esta posición estratégica ha permitido que se haya convertido en una de las principales claves de la identidad de Palafrugell, con gastronomía que es típica tanto de zonas con mar como de zonas con montaña.

Datos de contacto:

Laura Picavea García
686832997

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad Cataluña](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>