vinetur

El Sopar-Tribut reúne a chefs de renombre en Calella de Palafrugell para homenajear la cocina de producto

La tercera edición del evento gastronómico pone en valor los ingredientes locales y el trabajo artesanal en la Costa Brava

jueves 26 de junio de 2025



El próximo 19 de julio, los jardines del restaurante El Càntir, en el Hotel Alga 4* de Calella de Palafrugell, acogerán la tercera edición del Sopar-Tribut. Este evento gastronómico reunirá a varios chefs conocidos para rendir homenaje a la cocina de producto y a quienes la trabajan con respeto y dedicación. La cena estará dirigida por

el chef Pere Malagelada, anfitrión del hotel, y contará con la participación de Jaume Font (Sa Punta, Pals), Pere Arpa (Banyoles), Aitor Núñez (Zarautz) y el pastelero Oriol Balaguer.

El Sopar-Tribut se ha consolidado como una cita importante del verano en la Costa Brava. La familia Nicolazzi, propietaria del hotel desde 1960, impulsa este encuentro cada año para poner en valor los productos del mar y de la tierra. El evento busca mostrar el aprecio que los cocineros sienten por los ingredientes locales y su manera de tratarlos en la cocina.

La cena se desarrollará a diez manos. Cada chef preparará un plato que representa su trayectoria y su visión sobre el producto. El menú comenzará con un aperitivo de bienvenida. Después, Pere Arpa presentará un marinado de verano elaborado con pescado azul de lonja. Jaume Font cocinará lubina a la sal siguiendo la receta tradicional que ha servido durante años en Sa Punta. Aitor Núñez preparará una chuleta Okelan al estilo vasco, técnica que domina tras años de experiencia con carnes del norte. Para terminar, Oriol Balaguer ofrecerá un postre con chocolate, aportando su conocimiento en pastelería.

El precio del menú es de 75 euros e incluye bebidas seleccionadas para acompañar cada plato: cervezas Inèdit y Estrella Damm, vinos del Celler Esclanyà y Celler Arché Pagès, y cava AT Roca Brut Reserva.

El Sopar-Tribut nació en 2023 con una cena dedicada al chef Jean Louis Neichel, quien cocinó junto a Pere Malagelada. En 2024, el evento rindió homenaje a las raíces de la cocina catalana y a figuras como los hermanos Josep y Jaume Font y Benvi Aligué. Este año, el protagonismo recae en el producto local y en los cocineros que lo defienden desde sus restaurantes.

La organización espera reunir a comensales interesados en conocer la cocina de producto desde una perspectiva cercana y sincera. El evento tendrá lugar a pocos metros de la playa de Port Bo, en un entorno que refuerza el vínculo entre gastronomía y territorio. Los asistentes podrán disfrutar de una velada donde cada plato busca transmitir el respeto por los ingredientes y por quienes los cultivan o capturan.

El Sopar-Tribut se ha convertido en una referencia para quienes buscan experiencias culinarias ligadas al origen y al trabajo artesanal. La cita del 19 de julio servirá para reforzar ese mensaje y para reunir a profesionales que comparten una misma filosofía sobre la cocina actual.