

MOSSEGADES

NOMO I MAS DE TORRENT, AL PORT NÀUTIC DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



El passat dimecres 21 de març, el Grup Nomo i el Mas de Torrent van obrir les portes del seu tercer restaurant conjunt, el Nomo Nàutic, situat al Club Nàutic de Sant Feliu de Guíxols. Amb aquest tercer projecte engegat per les dues societats, es posa de manifest l'expansió del conegut grup barceloní de cuina japonesa a la

Costa Brava. Ho fan acompanyats pel Grup Mas de Torrent, que des de fa molts anys són referents pel que fa a l'allotjament de qualitat, i que fan el salt al sector de la restauració amb aquests projectes.

El restaurant Nomo Nàutic neix amb la intenció d'acostar la seva gastronomia – mescla de gastronomia japonesa amb els

millors productes del territori– a Sant Feliu de Guíxols, un dels racons més emblemàtics de la Costa Brava. De la mà del xef executiu del Grup, Naoyuki Haginoya, els clients podran tastar plats de gran qualitat des de primera línia de mar. I és que la localització és un dels grans atractius del restaurant Nomo Nàutic.

La relació entre les dues societats va començar el 2014, quan el grup barceloní es va fer càrrec del restaurant de la piscina del Mas de Torrent durant aquell estiu. Arran de la bona entesa, el 2015, van inaugurar el Far Nomo en un altre dels indrets més coneguts del litoral gironí: el far de Sant Sebastià. Al cap d'un any, de nou, Llafranc va ser el lloc escollit per situar-hi el restaurant Jani. I ara, tres anys després d'aterrar a la Costa Brava, han volgut expandir una proposta que va més enllà de la gastronomia. La qualitat del servei, l'adaptació a la tradició local i la cerca d'un emplaçament envejable són les altres senyes d'identitat d'un projecte del tot consolidat i que segueix creixent amb el pas dels anys.

VINS I LICORS GRAU ORGANITZA UNA JORNADA ON L'ENOLOGIA I LA GASTRONOMIA EN SÓN ELS PROTAGONISTES



El passat dissabte 24 de març Vins i Licors Grau va aplegar un grup exclusiu de periodistes i prescriptors del món del vi de Barcelona i Girona en una jornada enogastronòmica amb el vi, la gastronomia i el territori com a eixos centrals.

La trobada es va iniciar amb una visita a l'empresa, seguida d'un tast de vins i una experiència gastronòmica a l'Hotel Llafranc.

Durant la visita es van mostrar les recents ampliadures instal·lacions de l'empresa: vinoteca, Selecció Grans Vins, espai lúdic subterrani, celler anyades antigues i magatzem.

Actualment la vinoteca disposa de 1.700 m², 12.000 referències de vins i licors de tot el món i capacitat per 120.000 ampolles. Així mateix, el magatzem té 8.000 m² i capacitat per 8 milions d'ampolles, amb l'ampliació de les instal·lacions, es disposa d'un magatzem climatitzat de 1.200 m² fent un total de 9.200 m². A l'espai Selecció Grans Vins, amb temperatura i humitat controlades, hi podem trobar vins de tot el món fins als 20.000€. A l'espai subterrani,

habilitat per a fer presentacions i jornades, hi trobem un celler d'anyades antigues amb vins que van dels anys 20 als 80.

Posteriorment es va realitzar un tast de vins de la col·lecció d'anyades antigues de la Família Grau. Es van poder tastar vins tan exclusius i emblemàtics com Marqués de Riscal de 1982, Gran Coronas de 1970, Faustino I de 1964, Vega Sicília Único de 1959 i La Rioja Alta 890 de 1955.

Per finalitzar, els assistents van degustar un menú de temporada del territori de la Costa Brava, com és la garoinada, maridat amb vins de la DO Empordà a l'Hotel Llafranc.

Aquesta és la segona trobada que Vins i Licors Grau organitza durant aquest mes de març amb la idea de mostrar les renovades instal·lacions i compartir vins i gastronomia promocionant els productes del territori i proximitat.

