

Ferran Adrià i Joan Roca apadrinen el peix fresc

Els dos cuiners es van comprometre a donar suport a les confraries de pescadors gironines en la Jornada Aprenent de Pescadors, celebrat ahir a l'Escala



Joan Roca, Ferran Adrià i Estanis Puig, al centre de la foto, en l'acte d'ahir a l'Escala. Foto: ROBERT CARMOMA.

Feia mala mar i els pescadors no van sortir a feinejar. I així, molta gent de la mar es va abocar a la jornada de sensibilització amb la pesca, organitzada per la Federació Territorial de Confraries de Pescadors de Girona i pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Al final, més de dues-centes persones, majoritàriament restauradors i pescadors van participar a la Jornada del Peix de Girona 2010. Aprenent dels pescadors, que ahir al matí es va celebrar al Centre d'Interpretació del Peix Maram, a l'Escala.

Antoni Abad i Mallol, president de la Federació de Confraries gironines, va demanar el suport dels cuiners per fer entendre als consumidors la qualitat del peix fresc de la costa: "Pescat avui, subhastat avui i menjat avui". Abad va remarcar que un país que importa el 20 per cent que consumeix i que no pot competir contra les flotes de l'Atlàntic que pesquen 365 dies l'any i 24 hores al dia només té dos trumfos: "La qualitat i la frescor del peix gironí. El quilòmetre zero."

De la barca a la taula Els pescadors volen experimentar amb un nou canal de distribució, més ràpid, batejat "de la barca a la taula", en què el cuiner pot comprar peix directament i quan el necessita.

Per donar suport a aquesta iniciativa, els venerats cuiners Ferran Adrià i Joan Roca van protagonitzar el moment central de l'acte. Abad, que també és patró major de Roses, els va proclamar "ambaixadors i padrins del peix fresc de la costa gironina". I Eusebi Esgleas i Parés, president de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors i Patró Major de Blanes, els va declarar "els Messi de la cuina".

Ferran Adrià va elogiar els pescadors, els "moments de felicitat que dóna el peix". Després de dir que l'acte d'ahir s'hauria d'haver començat fa anys, va reclamar transparència i honestedat, "traçabilitat i que no s'enganyi, sense secrets". Adrià va apostar per posar en valor la feina dels pescadors.

Joan Roca es va sumar a totes les propostes d'Adrià: "El sabeu aquell que diu..."

donde hay patrón no manda marinero...? Subscriu't tot el que ha dit en Ferran". Va afegir que la seva relació amb la pesca va començar fa molts anys, quan va conèixer Josep Payet, de l'Estartit: "perquè em vaig casar amb l'Anna la seva filla. Des de llavors, sempre més he pensat que el peix és barat. No cal que us digui que estem al vostre costat per fer la tasca de difusió. El peix és el valor que diferencia; l'autèntic quilòmetre zero de la nostra cuina".

Adrià i Roca van valorar molt positivament l'anunci de celebrar un cop a l'any aquesta trobada entre cuiners i pescadors: "Volem ser ambaixadors del peix fresc que ens porteu del mar". Gran pacte d'artesanariaLa jornada es va tancar amb una degustació de diferents espècies de peix oferta pel cuiner Jordi Jacas, del Molí de l'Escala, maridat amb productes artesanals oferts per les cooperatives Empordàlia Vins i Olis, Celler Cooperatiu d'Espolla i Cooperativa Agrícola Garriguella, pel Gremi de Flequers i el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 16-12-2010 Pàgina 37

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/345822-ferran-adria-i-joan-roca-apadrinen-el-peix-fresc.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss