

SAFAREIG

Tots els participants en la Jornada del Peix de Girona 2010, Aprenent dels pescadors, ahir al Centre d'Interpretació del Peix Maram, a l'Escala, van rebre una bossa amb un detall. La bossa contenia una guia per al consum de peix i marisc, un petit receptari, un opuscle sobre l'Escala, un davantal i un guant de cuina. A cada seient d'aquell acte celebrat a cals pescadors de l'Escala hi havia un paquetet amb anxoves. Tan natural com que aquestes anxoves que van donar a l'Escala eren del Port de la Selva. Els cuiners Joan Roca i Ferran Adrià, padrins del peix fresc de la costa gironina, ja fa dos dies que passen fred en actes públics. Com que la Jornada del Peix de Girona 2010, Aprenent dels pescadors, va concentrar uns dos-cents participants, la seu del Centre d'Interpretació del Peix va quedar petita i l'acte es va traslladar al costat, al pòsit. Hi feia una fred que pelava, per conservar el peix. Una fred tan o més extrema que la de dimarts a l'Aula Magna de la Universitat de Girona, en l'acte d'investidura de Joan Roca com a doctor honoris causa. En aquell acte hi van ser presents Ferran Adrià i uns quants cuiners i convidats que el 14 de desembre també van ser a l'església de Sant Domènec. Ferran Adrià va acaparar l'atenció de l'acte del Port de la Clota de l'Escala, fins al punt que, al voltant seu, es van fer cues de gent que s'hi volia fotografiar.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 16-12-2010 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/345682-safareig.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss