

El millor aparador de la gamba

La llotja pesquera de Palamós aplega restauradors, pescadors i empreses de gastronomia per reivindicar el producte

Meritxell Serret reconeix la feina de la confraria local en pro d'una pesca més sostenible

Centenars de persones van passar ahir, fins al vespre, per la llotja palamosina del peix, engalanada per ser la seu de la tercera Fira de la Gamba de Palamós. La degustació del crustaci, evidentment, va atraure la majoria dels visitants, que podien triar entre diferents tastets i preparacions presentades pels restaurants i les tavernes del municipi, o bé comprar gamba fresca en sis parades del mercat del peix, a preus que oscil·laven entre els 46 euros el quilo de gamba mitjana i els 116 de la de calibre extra. La cotització del crustaci, previsiblement, es dispararà a final de mes amb l'inici de la temporada alta turística.

Les activitats més lúdiques es complementaven amb una fira de productes gastronòmics i visites guiades a les barques de pesca del port de Palamós i la possibilitat de veure els espais on es fa la subhasta a la llotja, entre d'altres. Però aquest cop també s'ha apostat per difondre la feina per a la conservació de l'espècie i la pesca sostenible des de la Confraria de Pescadors de Palamós.

En aquest sentit, la fira va servir de marc per a una jornada tecnicocientífica sobre la gestió de la pesca de la gamba, a la Capella del Carme. La sessió va aplegar representants del sector i científics per posar en comú experiències i projectes relacionats amb la pesca de la gamba a Palamós i per part de pescadors menorquins vinguts de Maó.

La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, va visitar per primer cop el municipi per mostrar el reconeixement del Departament a "la feina d'innovació i recerca per a una pesca més sostenible" liderada pels mateixos pescadors, amb el pla pioner de gestió de la pesca de la gamba palamosina –amb un període de veda més llarg– o les darreres investigacions per substituir les portes d'arrossegament de les embarcacions, amb un impacte més petit sobre el fons marí. Serret va destacar que aquestes iniciatives "poden servir per posar les bases d'un model pesquer propi, i millor, per a Catalunya".

Finalment, i per primera vegada, el nou ambaixador de la gamba de Palamós, el xef del Casamar de Llafranc, Quim Casellas, va fer una demostració de cuina en directe, amb sengles show cookings al migdia i la tarda a L'Espai del Peix. Casellas, amb una estrella Michelin des del 2011, va rebre divendres el guardó per la seva tasca en la difusió i promoció de les qualitats gastronòmiques d'aquest producte. L'alcalde, Lluís Puig, i la gerent de la confraria local, Cristina Mañas, també van fer el lliurament dels certificats de la Marca de Garantia Gamba de Palamós als darrers establiments certificats amb aquest distintiu: precisament el restaurant Casamar, però també els hostals Llafranc i La Fosca, les embarcacions Avanza i Perla de Palamós, i, finalment, Peixos Sampera, SL.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 12-06-2016 Pàgina 21

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/976251-el-millor-aparador-de-la-gamba.html?piwik_ca

mpaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui