

Palamós posa en relleu la seva gamba

A la Fira de la Gamba de Palamós es podran fer degustacions elaborades amb gamba, complementades amb visites guiades a les barques de pesca del port

Des de les profunditats més secretes de la mediterrània, vergonyosa amb la visita de cada nou pescador, l'autèntica gamba de Palamós passeja el seu cos vermellós, tota coqueta, per llotges i mercats. Anhelada durant molts mesos pels seus pretendents pescadors, restauradors i gurmets, l'associació El Plat Blau de la badia de Palamós i Calonge - Sant Antoni proposa ara assaborir aquest deliciós plat.

Un total de 13 restaurants d'aquest grup ofereixen, des del 6 de maig i fins al 16 de juliol, un menú que consisteix en torrades amb pa amb tomata i anxoves, gamba mitjana de Palamós, rossejat de fideus amb allioli, postres, vi Sumarroca i cafè.

Concretament, el Menú de la Gamba es pot trobar als restaurants palamosins de Bell Port, hotel Àncora, hotel Trias, L'Ona, Mar Bonic, Maria de Cadaqués, Mas dels Arcs i L'Arcada; els restaurants calongins Costa Brava, Guillermu, Refugi de Pescadors i Simon; i el restaurant vall-llobreguenc de Can Sidro.

Les propostes envers el producte estrella de Palamós no acaben aquí. El municipi ja està a punt per acollir la 4a edició de la Fira de la Gamba de Palamós [<http://www.diaridegirona.cat/tags/palamos.html>], que tindrà lloc el dissabte 10 de juny de les 11 a les 22 h a la llotja del port pesquer.

Durant la Fira es podran tastar degustacions elaborades amb gamba de nou establiments participants -entre restaurants i tavernes-, complementat amb visites guiades a les barques de pesca del port de Palamós, entre d'altres. També es podrà tastar el producte estrella de la jornada: la Gamba de Palamós que cuinaran membres de la Confraria de Pescadors de Palamós. A banda també s'oferirà una zona d'exposició i tast de productes necessaris per a l'elaboració de receptes amb gamba o bé que acompanyen aquests plats, com l'oli, l'arròs o el vi.

L'edició d'enguany, que preveu superar les 15.000 degustacions de l'any passat, comptarà amb els showcooking de prestigiosos cuiners catalans, com Albert Sastreger, xef del Bo.TiC i Ambaixador de la Gamba de Palamós 2017; Quim Casellas, xef del Casamar de Llafranch; o bé del cuiner i assessor gastronòmic, Pep Nogué.

La Fira de la Gamba de Palamós té com a objectiu incentivar el coneixement d'aquest producte, les diverses formes de cuinar-la i, sobretot, fomentar la seva qualitat certificada mitjançant la Marca de Garantia Gamba de Palamós.

Mitjançant aquesta marca s'assegura que la gamba que arriba al client tingui el màxim nivell de qualitat. Cal recordar que la Marca de Garantia garanteix la protecció de l'espècie i caladors; assegura el compromís amb els pescadors, peixaters i restauradors; manté l'excel·lència del producte; i, finalment, garanteix la frescor, el sabor i l'origen.

La Fira enguany comptarà amb moltes novetats enfocades a continuar amb la consolidació de la mostra. Així, els peixaters –a més de vendre Gamba de Palamós al Mercat de la Llotja- agafaran més protagonisme amb la seva participació a les visites guiades a les instal·lacions de la subhasta del peix.

En aquest espai i, juntament amb un pescador en actiu, els visitants rebran informació de primera mà sobre el treball que es fa al voltant del producte gràcies al Pla de Gestió de la Gamba de Palamós. Un pla pioner i referent en l'autogestió de la pesca a tota la Mediterrània.

Les visites es faran a les 12.30 i 18.30 h, prèvia inscripció al punt d'informació de la fira. A més, els peixaters donaran amb cada compra de gamba un material editat amb consells sobre la conservació del producte, més una recepta de fideus a la cassola amb gamba de Palamós elaborada des de l'Espai del Peix.

Aquesta 4a edició, i amb la voluntat de difondre la feina per a la conservació de l'espècie que es fa a Palamós, es tornarà a organitzar una jornada tècnica sobre la gestió de la pesca de la gamba.

L'activitat es farà el mateix dissabte 10 de juny a l'equipament municipal de la Capella del Carme. Finalment, la Fira també experimentarà un canvi en el seu aspecte i espai, ampliant la zona de degustacions. Tot pensat per fer més agradable l'estada de visitants i participants.

Aquesta fira monotemàtica que organitza l'Ajuntament de Palamós amb la col·laboració de la Confraria de Pescadors de Palamós i les entitats comercials i de la restauració del municipi, comptarà amb la participació de les empreses certificades amb la Marca de Garantia, dels elaboradors de productes que tenen com a ingredient principal la Gamba de Palamós i amb distribuïdors i peixaters especialitzats en la seva comercialització.

La Fira de la Gamba de Palamós compta amb el suport de la Diputació de Girona i Ports de la Generalitat, i el patrocini d'Estrella Damm.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2017/06/02/palamos-posa-relleu-seva-gamba/849575.html?utm_source=rss