

Arriba el temps dels oriços a Sant Feliu de Guíxols

Com a acte central de la campanya gastronòmica, dissabte tindrà lloc una 'oriçada' popular als Jardins Juli Garreta

L'Ajuntament ha comprat 2.000 garoines, amb què es podran servir 350 racions



Mitja dotzena d'oriços acabats d'obrir
acompanyats de pa i una copa de cava per 6 euros
és la proposta de l'oriçada popular Foto:
AJUNTAMENT SANT FELIU DE GUÍXOLS.

Sant Feliu de Guíxols ret homenatge a un dels fruits de mar més apreciats a casa nostra: l'eriçó de mar, o com en diuen els ganxons, l'oriçó. Tradicionalment, a molts indrets de la Costa Brava s'organitzaven menjades populars a les platges o les cales amb la garoïna o l'oriç acabat de pescar com a protagonista. Demà dissabte, com a acte central de la campanya gastronòmica És temps d'uriços, tindrà lloc una oriçada popular als Jardins Juli Garreta de la localitat empordanesa.

Per fer possible aquesta iniciativa, l'Ajuntament ha comprat als mariscadors locals un total de 2.000 oriços, que donaran per servir 350 racions. "Cada any en comprem més i cada any fem curt", expliquen fonts de l'organització, perquè "en ser un producte que es fa malbé molt ràpid s'han de consumir tots". La jornada comença

a les onze del matí i està previst que abans de les dues ja no en quedin.

L'oferta és temptadora: per 6 euros els assistents podran degustar, davant el mar, mitja dotzena d'oriços acabats d'obrir acompanyats de pa i una copa de cava. "Volem dinamitzar la campanya i per això els oferim a preu de cost", valoren. Un dia abans de l'oriçada arriben els sacs amb els oriçons a la platja; es posen en galledes amb aigua salada; es tallen per la meitat i es netegen amb l'aigua del mar. Faltarà només agafar un tros de pa per extreure'n de l'interior la gònada, la part comestible de l'animal marí. N'hi ha que substitueixen el pa per la cullereta.

L'oriç s'ha convertit des de fa uns anys en l'atracció més important de la temporada d'hivern a Sant Feliu de Guíxols. "Com les ostres a França, l'oriçó és molt preuat pel visitant estranger, que els veu també com un element del folklore local", asseguren els responsables de la campanya. Una tradició que per sobre de tot ha de ser respectada i sostenible, començant per la moderació de la quantitat que se'n pesca.

És temps d'uriços reuneix la participació de 23 establiments de la ciutat i té una durada de tres mesos, de desembre a febrer.

Volen fred

Els oriços es mengen en el seu estat natural per les minves dels mesos més freds de l'any: desembre, gener i febrer, una vegada oberts. Segons expliquen, darrerament s'està allargant la temporada fins al mes de març, ja que el fred arriba més tard.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-01-2018 Pàgina 50

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1327124-arriba-el-temps-dels-oricos-a-sant-feliu-de-guixols.html>