

La tradició culinària de Tossa de Mar

És temps de Quaresma. El període en què el calendari cristià marca com a camí cap a la culminació de la Setmana Santa i on el cosum de la carn se substitueix pel peix, especialment pel bacallà. És sens dubte el bacallà el plat per excel·lència de la Quaresma. Després de tota la gresca que suposa el carnaval arriba el moment de la penitència i en alguns casos fins i tot el dejuni.

Gastronòmicament parlant ara és una de les millors temporades de la cuina. A Tossa de Mar mantenen encara aquesta tradició i un any més durant aquest mes de març se celebra la Cuina del Bacallà amb la participació de diversos restaurants de la localitat. En aquesta edició els restaurants que hi participen i que elaboren plats i menús especials són el Bahia, el restaurant Can Carlus, Can Pini, Mestre d'Aixa, Minerva, la Pizzeria Bello i Sa Muralla. Tots ells durant aquest mes han adaptat la seva carta als plats que tenen com a base el bacallà.

La sort és que aquest és un producte que es pot cuinar de moltes maneres i formes i mai deixa indiferent el paladar dels comensals. Si Tossa té un plat especial i reconegut és el cim i tomba però en aquesta campanya gastronòmica de la cuina del bacallà trobarem tota mena de plats ben variats per degustar pels màxims comensals possibles.

Les especialitats que es trobaran sobre la taula són els bunyols i les croquetes de bacallà, els pebrots farcits de brandada, el cim i tomba abans mencionat amb el bacallà, el bacallà a la tossenca i a la catalana –recepta purament local– el bacallà amb mongetes seques –un dels plats tradicionals en aquesta època i que amb molta senzilla i fàcil preparació és molt apreciat– el bacallà combinat amb cigrons i cloïsses, amb tomata, amb un toc de mel, amb hortalisses del temps, confitat, especialment el llom de bacallà al romaní o fins i tot amb arròs. La llista és interminable i les possibilitats són diverses.

Tots aquests plats i més es poden degustar en els restaurants locals que formen part de la campanya. Els menús, que duraran fins a finals d'aquest mes, tenen uns preus que oscil·len entre els 25 i 35 euros per comensal. Si volem seguir la tradició i deixar enrere la gresca que ha suposat el carnaval ara és el moment d'assaborir la cuina del bacallà i preparar-se ja per la celebració de la Setmana Santa.

I si després de la proposta gastronòmica volem aprofitar el dia a Tossa de Mar tenim moltes possibilitats i atractius. Des de passejar pels seus carrers fins a enfilarse a la muralla i la part de dalt de la vila des d'on es contempla una magnífica panoràmica. Si volem endinsar-nos en el seu passat cultural, una bona proposta és

veure la vil·la romana dels Ametllers que data del segle I abans de Crist i que és una de les més importants de l'antic imperi romà.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/ultima-dia/2020/03/12/tradicio-culinaria-tossa-mar/1033868.html?utm_source=rss