

El segell Gastronomia d'Origen vol ser un pol d'atracció turística del territori

Ferran Adrià apadrina la nova Aula Gastronòmica de Roses

El nou segell Gastronomia d'Origen, impulsat per l'Associació d'Empresaris Roses-Cap de Creus, per potenciar millor la destinació com a gran pol d'atracció turística, ja és activa i compta amb divuit restaurants adherits. L'objectiu del distintiu creat és garantir que els establiments que s'hi incorporin facin servir producte local i de proximitat i representa un pas endavant important en la millora de la qualitat turística. Amb aquesta iniciativa es vol posar en valor l'excel·lència dels productes de l'Empordà i potenciar Roses i la comarca com a gran destinació gastronòmica perquè continuï sent capdavantera.

El nou segell, que està cofinançat pel Grup d'Acció local Pesquer, es va presentar dilluns en un acte dut a terme a l'Aula Gastronòmica de Roses, un projecte impulsat per l'Ajuntament, d'acord amb la voluntat ciutadana fruit del procés de pressupostos participatius, que recentment ha finalitzat la seva adequació en un local cedit per la Confraria de Pescadors. L'acte va comptar amb el xef Ferran Adrià i ànima d'elBullifoundation com a padrí de luxe. També hi van assistir Salvador Jordà (Restaurant Empòrium de Castelló d'Empúries); Xavier Sagristà (restaurant Castell Perelada), i Mateu Casañas (Compartir de Cadaqués i Disfrutar de Barcelona).

L'acte de presentació va comptar amb la participació de l'alcaldeessa rosina, Montse Mindan; el director general de Pesca i Afers Marítims, Sergi Tudela; el president de l'Associació d'Empresaris Roses-Cap de Creus, Miquel Gotanegra; Francesc Galí, gerent del GALP (Grup d'Acció Local Pesquer); el president de la Federació de Confraries de Pescadors de Catalunya, Antoni Abad, i del segon tinent d'alcalde i regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Roses, Fèlix Llorens.

Mindan va destacar que «aquesta iniciativa mostra, un cop més, la ferma implicació del sector en el reconeixement de la qualitat que ofereix i per la qual ja és àmpliament reconeguda. Des de l'àmbit municipal, fa temps que treballem perquè l'excel·lència gastronòmica sigui una realitat i per donar la notorietat i el reconeixement que la nostra cuina mereix, tant a través de campanyes ja tradicionals, com la del Suquet de Peix, que mai hem abandonat, com amb les noves iniciatives impulsades per l'Àrea de Promoció Econòmica, que inclouen degustacions, tastos i campanyes gastronòmiques dels nostres restaurants en les diferents festes, fires i festivals organitzats al llarg de l'any».

Gotanegra va subratllar que «aquest distintiu és una manera clara de diferenciar els restaurants que treballen amb producte del territori. El segell és un projecte que neix a Roses, però, amb vocació de créixer a la comarca; per això, treballarem per incorporar-hi més restaurants». A més, va assegurar que el segell ajudarà a potenciar, encara més, la destinació. «Els empresaris estem treballant per a la recuperació del sector i, un cop la pandèmia

vagi a menys, som de les destinacions més ben posicionades per fer una bona temporada turística», va afirmar.

Tudela va afirmar que «les iniciatives estan totalment en línia amb l'Estratègia Marítima de Catalunya 2030 i amb les conclusions i actuacions proposades en el Llibre Blanc del sector del Peix a Catalunya, en el sentit de promoure un turisme marítim modern i sostenible, amb iniciatives que reforcin un turisme responsable i vinculat al patrimoni cultural».

Francesc Galí, per la seva banda, va manifestar que «el sector pesquer és una font de riquesa de salut, econòmica i social. Projectes coordinats entre tots els agents són capaços de crear l'efecte multiplicador dels beneficis al territori».

Els restaurants de Roses que ja s'han adherit al segell són: l'Almadrava, Can Cervera, Sodema, Norat-Hotel Spa Terraza, Falconera, Draulic, L'Àncora, Cala Joncols, Roc Fort, Santa Llúcia, El Caiman, Gozos Mundanos, Cerdanya, Chiringuito La Pelosa, Restaurant Risech, Cal Campaner, Rom i La Bodega.

Font del document:

https://www.emporda.info/comarca/2021/02/23/ferran-adria-apadrina-laposobertura-nova/488385.html?utm_source=rss