

Gastronomia i medi ambient, a Palamós

La cooperativa La Mar de Dones impulsa una experiència per conscienciar

La preservació del medi ambient marí, la difusió dels valors del patrimoni pesquer i el territori és el pal de paller de la campanya gastronòmica Enxarxa't a la vida, una iniciativa de la cooperativa La Mar de Dones [<http://lamardedones.coop/manifest/>] amb la implicació de nou restaurants del Baix Empordà, l'associació Vimar [<http://www.fundaciovimar.org/>], l'empresa Pordamsa [<http://www.pordamsa.com/>] i La Gastronòmica [<http://lagastronomica.cat/ca/>].

Maria Teresa Ferrés, com a portaveu de La Mar de Dones, va explicar ahir, durant la presentació al castell de Sant Esteve de la Fosca, a Palamós, que la mostra vol ajudar a preservar el mar a través de l'experiència de la gastronomia. Els restaurants són: Mas dels Arcs [<http://www.masdelsarcspalamos.com/>], La Cala Taverna [<http://lcalataverna.com/>], l'Arcada [<http://www.larcadapalamos.es/>], Can Blau [<http://www.canblau.cat/>], Hostal la Fosca, Arrels, Can Quel, [<http://restaurantcanquelpalamos.com/>] de Palamós, i Godard [<http://godardsagaro.com/>], de s'Agaró, i Casamar [<http://hotelcasamar.net/ca/restaurant/>], de Llafranc.

La Mar de Dones és una cooperativa de treball associat sense ànim de lucre, fundada per la cinquena generació d'una família de pescadors: Els Ciriaco, arrelats a la Costa Brava des del 1782.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 20-05-2021, Pàgina 21

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/territori/article/11-mediambient/1972571-gastronomia-i-medi-ambient-a-palamos.html>