

Quim Casellas, a l'Espai del Peix de Palamós

Farà demostracions culinàries per donar a conèixer varietats de peix



L'Espai del Peix, situat sobre la llotja de pescadors de Palamós, comptarà amb Quim Casellas J.T.

El xef Quim Casellas i el seu equip es faran càrrec de les demostracions culinàries que es programin a l'Espai del Peix, coincidint principalment amb els divendres i dissabtes, i ho faran donant a conèixer les espècies, les tècniques de pesca amb què s'han pescat i les receptes que el xef ha triat per a cada ocasió. Per fer-ho se servirà d'alguns dels plats tradicionals, però també de la seva visió de la cuina, plena de maridatges, de colors i sabors.

La col·laboració entre l'Espai del Peix i el reconegut xef empordanès Quim Casellas continua ben activa, i en aquest treball conjunt s'ha posat en marxa una nova proposta mitjançant la qual el cuiner, amb una estrella Michelin i propietari del restaurant Casamar, de Llafranc, conduirà demostracions culinàries que es

programin a l'Espai del Peix durant aquest estiu.

L'objectiu és acostar a la ciutadania el peix fresc desembarcat als ports de la Costa Brava, i la seva qualitat, i per tal d'aconseguir-ho treballarà amb receptes de sempre però també amb un punt de vista propi. La cuina de Quim Casellas destaca pel fet d'utilitzar productes de proximitat i evidentment el peix o el marisc del litoral gironí no falta mai en les seves propostes gastronòmiques.

Les demostracions culinàries són activitats de degustació de plats a base de peix fresc, acompanyades per vi de les caves Peralada i cervesa Inedit Damm. Durant els mesos de juliol i agost, l'Espai del Peix dedica els divendres a la Cuina marinera, amb quatre plats; i els dissabtes programa la Nit dels sentits, amb cinc plats. Els tiquets es poden adquirir a la plataforma de venda en línia del museu de la pesca. Amb aquesta col·laboració l'Espai del Peix vol demostrar com totes les espècies desembarcades i comercialitzades als ports pesquers poden arribar als consumidors, sempre que estiguin tractades de la manera adequada i que el preu no pot ser un escull per a ser conegudes i consumides. L'Espai del Peix, aquest any compleix 10 anys com a centre de referència de la cultura del peix fresc desembarcat al port de Palamós. Amb ell el Museu de la Pesca, apropa el peix a diferents públics, tant els escolars, com els familiars i turistes, posant èmfasi a les espècies amb un baix cost que arriba a les llotges de la Costa Brava. Les activitats de l'Espai del Peix s'ha reiniciat tan bon punt s'ha reprès també l'activitat de la restauració, amb aforament limitat i amb les mesures preceptives pertinents.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 10-08-2021, Pàgina 25

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2012506-quim-casellas-a-l-espai-del-peix-de-palamos.html>