

Obrint el camí



Gamba roja MANEL LLADÓ.

El 1994 els restauradors de Calonge i Sant Antoni van presentar la proposta Festa de la Gamba. Pocs mesos després, Palamós s'hi va afegir i es va fer una presentació conjunta el 19 de maig a la rambla de Girona, on es van repartir més de 80 quilos de gambes. Un any després es va promocionar amb l'eslògan Xucla el cap i llepa't els dits i va iniciar el seu recorregut, impulsat pels restauradors i la Confraria de Palamós. El 1995, el desaparegut Centre d'Iniciatives Turístiques de Palamós va crear el guardó Gamba d'Or i va començar la tramitació de la denominació d'origen Gamba de Palamós. Amb la col·laboració dels restaurants de Calonge i Sant Antoni, a banda de Girona, es va posar en marxa tot seguit la promoció a Barcelona. Palamós va ser capdavanter en crear l'Espai del Peix, al port, que té una aula gastronòmica. La gamba roja (*Aristeus antennatus*), amb una carn molt apreciada, s'integra en

una pesca semiindustrial o artesanal amb arts d'arrossegament. Des del 2013, la captura de gamba roja està regulada pel pla de gestió de la gamba de Palamós. Amb una talla màxima de 22 centímetres, és un animal de cos llis, relativament tou. El cap presenta, a la part superior, una espina amb tres dents, llarga en les femelles i curta en els mascles. La coloració general és vermella quan l'animal és viu i blavosa quan és mort. Aquesta espècie, que viu a prop del fons, entre els 80 i els 1.440 m, efectua importants desplaçaments migradors, i passa dels 150 m, a la nit, als més de 800 m durant el dia. Les femelles maduren als mesos d'estiu. Es troba a la Mediterrània occidental, i a l'Atlàntic oriental s'estén de Portugal a Cap Verd.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 30-05-2024, Pàgina 28

-El Punt Avui. Nacional 30-05-2024, Pàgina 28

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/11-mediambient/2423144-obrint-el-cami.html>