

Roses impulsa una activitat per conèixer el món pesquer local i la qualitat gastronòmica del peix fresc

L'àrea de Turisme de l'Ajuntament de Roses, en col·laboració amb la Confraria de Pescadors de Roses, impulsa per segon any consecutiu 'De la xarxa al plat', un show cooking per conèixer l'activitat pesquera i la qualitat gastronòmica del peix fresc del municipi. L'experiència s'iniciarà cada divendres a les cinc de la tarda entre el 5 de juliol i el 6 de setembre amb una visita al port pesquer.

Allà, es donaran a conèixer les diferents arts de pesca i les espècies pròpies del litoral rosinc, i que permetrà viure en directe l'arribada de les barques amb la pesca del dia i el funcionament de la subhasta del peix. Seguidament, cap a les sis, a l'Aula Gastronòmica, situada al mateix moll del port, tindrà lloc una demostració gastronòmica amb peix fresc de la llotja i, finalment, els participants podran degustar el suquet de peix cuinat, maridat amb vi de la DO Empordà.

L'activitat es planteja com una experiència immersiva i completa, que permetrà als assistents viure el procés d'arribada, descàrrega de les captures de la jornada, la venda, el cuinat i degustació del peix de la Llotja de Roses.

Aquesta acció s'emmarca en el conjunt de les diverses campanyes promocionals i informatives impulsades a Roses per donar a conèixer i posar en valor els productes gastronòmics locals i de proximitat, el món de la pesca, els vins de la DO Empordà i la gastronomia local.

La durada és de 2 hores i 15 min aproximadament i es durà a terme en català, castellà i francès. El preu és de 20 € per persona i les places es poden reservar presencialment a l'Oficina de Turisme.

La coordinació d'aquesta acció, a càrrec de l'AODL de desenvolupament sostenible del sector primari de Roses, està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2433449-roses-impulsa-una-activitat-per-coneixer-el-mon-pesquer-lo-cal-i-la-qualitat-gastronomica-del-peix-fresc.html>