

Un receptari recull 15 elaboracions del llobarro de restaurants rosincs

L'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Roses publicarà un receptari sobre el llobarro, amb l'objectiu de continuar la difusió del peix de la badia. El receptari, que porta per nom El llobarro de Roses. 15 maneres de cuinar-lo, recull les elaboracions de quinze xefs de restaurants rosincs i posa de manifest la versatilitat i les múltiples opcions per prepara i cuinar aquest peix. Entre d'altres es recullen elaboracions del llobarro al forn, al vapor, a la brasa, a la sal, en escabetx, rostit, fregit o en sashimi.

Els xefs dels restaurants del municipi que han participat en el projecte són Lluís Subirós, de l'Almadraba; Joan Romero, de Cal Campaner; Jordi Negre, de Cal Negre; Amadoyu Gaye, de l'Hotel Cala Jóncols; Carles Roig, de Can Cervera; Marc Descloux, del Draulic; Alberto Juárez, d'Els Brancs; Gregory Abella, del Falconera; Mauricio Sánchez, de Gozos Mundanos; Ester Munells, de La Deliciosa; David Portilló, del Norat; Moisés Vega, del Rom; Glòria Roura del Santallúcia; Jordi Dalmau, del Sumac, i Isabel Mercader, del Tramonti Platja. La redacció dels textos ha anat a càrrec de la comunicadora i assessora gastronòmica Àgata Albero, d'Inspira Gastronomia, i les fotografies que il·lustren cada recepta les ha fet el fotògraf Francesc Guillamet.

Aquest receptari és el primer llibre editat per l'Aula Gastronòmica de Roses, que en els pròxims anys preveu editar-ne altres, sempre vinculats a la gastronomia local. Les despeses de la publicació han estat subvencionades pel Fons Europeu Marítim, de Pesca i d'Aqüicultura i pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

La presentació del receptari es farà el 10 d'octubre, a les 7 de la tarda, al Teatre de Roses.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2463300-un-receptari-recull-15-elaboracions-del-llobarro-de-restaurants-rosincs.html>