GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Palamós Gastronòmic

Baix Empordà | 29/10/2013 | 15:41

La jornada tècnica del Palamós Gastronòmic fa protagonistes les espècies pesqueres de la llotja palamosina menys valorades comercialment.

L'Espai del Peix de Palamós va acollir ahir dilluns a la tarda, la jornada tècnica del Palamós Gastronòmic, l'activitat culinària que té lloc a la vila durant aquest mes d'octubre, amb l'objectiu d'aprofundir en la gastronomia palamosina des de tots els seus àmbits, apropant el públic a la seva àmplia oferta culinària, i degustant els seus productes autòctons.

Per aquesta ocasió la Jornada Tècnica va girar entorn de les espècies pesqueres de la llotja palamosina menys valorades comercialment, per tant molt econòmiques, i al mateix temps, d'una gran qualitat culinària. L'activitat va comptar amb la participació d'una vintena de persones, principalment cuiners i restauradors locals molt interessats a aprofundir en aquestes espècies i les diverses formes de cuinar-les.

Els cuiners de l'Espai del Peix, Joan Cuadrat i Ramon Boquera, acompanyats de la Cap de Llotja del port palamosí, Cristina Mañas, van presentar la qualitat d'aquestes espècies, concretament de la canana, el congre, el gat, la maire, el pop blanc, la melva, el sorell o el verat. La jornada va permetre també visitar la subhasta del peix i conèixer, entre altres, el pla de qualitat de la gamba que aplica la Confradia de Pescadors de Palamós.

La proposta va fer una exhaustiva radiografia de cada espècie, donant a conèixer les seves característiques organolèptiques, com es pesca, on viu i finalment com es cuina. En aquest sentit els fogons de l'Espai del Peix van elaborar fins a vuit receptes diferents amb aquestes espècies.

Els cuiners locals valoraran la possibilitat de poder incorporar aquestes espècies als plats que formaran els menús dels seus restaurants per a l'edició 2014 del Palamós Gastronòmic.

Autor:

https://gironanoticies.com/noticia/27143-palamos-gastronomic-.htm