Jornades de Suquet de Peix a l’Escala.

Fires I Festes | 06/10/2007 | 10:30

7 d’octubre Jornades 2007 de Suquet de Peix a la vila de l’Escala fins el diumenge 21 d’octubre.

Des d’aquest diumenge 7 d’octubre, coincidint amb la Festa de l’Anxova, es dóna l’inici de les Jornades 2007 de Suquet de Peix a la vila de l’Escala fins el diumenge 21 d’octubre. Aquestes dues setmanes gastronòmiques oferiran als visitants de la vila diferents propostes a restaurants basades totes en el suquet de peix com a plat típic, tradicional dels pescadors.

Cada establiment proposarà uns menús en els que el plat central és aquest suquet i els primers plats i els postres tindran l’estil concret de cada restaurant. També cadascun d’aquests menús, té preus diferents en relació amb el restaurant i la seva categoria. Així, podem trobar àpats que oscil•len des dels 27 euros als 60.

Nou restaurants són els que participen en l’edició d’aquest any 2007. Restaurant Korpilombolo, Restaurant l’Horta, Restaurant Els Pescadors, el Molí, El Roser, Navilli, Ca la Neus, la Gruta i el Roser II. En aquesta llista en els que la majoria són de l’Escala, també hi podem trobar un participant del poble veí de Bellcaire d’Empordà, perquè el que es demana des de turisme per aquestes jornades és el de ser membre de l’Associació de Restauradors Escalenc. En aquesta associació s’hi poden inscriure establiments també de les rodalies, com és el cas de l’Horta de Bellcaire d’Empordà.

Així, ens ofereixen entrants com aperitius d’anxoves, tastets de tardor, torradetes i croquetes de peix, síndria a la brasa amb anxoves o gaspatxo de llagosta, amanides, entremès, musclos de roca, o infusió de bacallà com a primers plats. El suquet que és en tots ells el primer plat i la base dels menús, s’ofereix en diferents modalitats de peix com el rap, el bacallà, peix de roca, el suquet més tradicional de receptes dels avis o el que feien els pescadors a la mateixa barca després d’una bona pesca. Entre els postres, trobem pinya, iogurt, gerds, gelat, fruita del temps, xocolata, mató, codony, poma o gelat de mel. Per a més informació, es pot sol•licitar a la oficina de turisme de la Plaça de les Escoles. (972.77.06.03 o a la pàgina web www.lescala-empuries.com)

Autor: mpous
mpous

https://gironanoticies.com/noticia/3883-jornades-de-suquet-de-peix-a-lescala.htm