LA CUINA DEL BACALLÀ a Tossa de Mar

La Selva | 27/02/2019 | 09:33

"La Cuina del Bacallà", des de l'1 de març fins el 31 de març

L'Oficina de Turisme de Tossa, amb el suport de 7 restauradors de la vila, organitza per vuitè any consecutiu la campanya gastronòmica de "La Cuina del Bacallà", des de l'1 de març fins el 31 de març del 2019.

El bacallà ha estat i continua essent un dels ingredients més tradicionals i més versàtils dels plats de Quaresma de la nostra cuina. Després de l'època de disbauxa que suposa el Carnaval, comença, segons el calendari litúrgic cristià, una etapa de reflexió, penitència i dejuni per a preparar-se per la celebració de la Pasqua. A Catalunya s'acostumava representar la Quaresma a través d'una dona vella amb set cames (que simbolitzaven les set setmanes que durava aquesta etapa) i amb un bacallà a la mà, mostra de la importància d'aquest menjar a casa nostra.

Els restaurants que participen a La Cuina del Bacallà de Tossa recuperen aquesta tradició culinària i la presenten ara a les seves taules mitjançant un menú de tres plats, diferent a cada establiment, en el que es dóna especial rellevància al bacallà, un peix considerat adequat pel dejuni, que ara també han sabut convertir en un gran plat de festa.

Algunes de les especialitats que podreu assaborir a l'edició d'enguany són: els bunyols de bacallà; els pebrots farcits de brandada; el tradicional cim i tomba de Tossa amb bacallà; el bacallà a la tossenca, a la catalana, amb samfaina, amb romesco, a la llauna o amb crema de pastanaga, taronja i pèsols de temporada; l'arròs de bacallà amb carxofes confitades...

Els restaurants que participen en aquesta vuitena edició són: Bahia, Can Carlus, Can Pini, Mestre d'Aixa, Pizzeria Bello, Víctor i Victòria.

Més informació al web de l'Oficina de Turisme www.infotossa.com.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/86066-la-cuina-del-bacalla-a-tossa-de-mar.htm