GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Carme Picas nomenada Ambaixadora de la Gamba de Palamós 2019

Baix Empordà | 06/06/2019 | 10:13

La cuinera ganxona és la primera dona distingida com Ambaixadora de la Gamba de Palamós en reconeixement a la seva tasca i promoció d'aquest producte

La reconeguda cuinera Carme Picas, co-propetària del càtering i restaurant El Ginjoler-L'Hort del Rector, de Sant Feliu de Guíxols, ha esdevingut la primera dona distingida com Ambaixadora de la Gamba de Palamós, en reconeixement a la seva tasca i promoció d'aquest producte únic al món.

L'acte va tenir lloc ahir dimecres al vespre a l'Espai del Peix, ubicat al port palamosí, i va comptar amb la presència dels representants de les empreses certificades amb la Marca de Garantia Gamba de Palamós.

Carme Picas va rebre el guardó de la mà de l'alcalde i del patró major de Palamós, i d'aquesta manera s'ha afegit a la llista de prestigiosos cuiners que han rebut el distintiu palamosí d'Ambaixadors de la Gamba de Palamós, com els germans Roca, del Celler de Can Roca; Nandu Jubany, del restaurant Can Jubany, de Calldetenes; Quim Casellas, de l'Hotel Casamar, de Llafranch; Albert Satregener, del Bo.Tic, de Corçà; i, finalment, el cuiner i divulgador Pep Nogué.

La cuinera Carme Picas, es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Girona -on també en va exercir de docent del 1992 al 2018- es va endinsar en el món de la cuina als 13 anys al restaurant del Santuari de Montgrony. A partir d'aquí, Picas va alternar els estudis amb feines a restaurants de prestigi com La Llar de Roses, que llavors tenia una Estrella Michelin. Més tard, la cuinera va entrar a treballar al Celler de Can Roca, un període en el qual també va realitzar estades a restaurants com El Bulli de Ferran Adrià o al Bodegon Alejandro de Martín Berasategui.

L'any 2000 Picas, juntament amb el seu marit Xavier Gubau, van posar en funcionament el Càtering El Ginjoler, un negoci que des del 2014 compaginen amb el restaurant obert a l'espai de l'Hort del Rector, dins el monestir de Sant Feliu de Guíxols.

Una fira referent

La Fira de la Gamba de Palamós ha aconseguit ser un referent del sector en només cinc edicions complint l'objectiu d'incentivar el coneixement del producte estrella del municipi, les diverses formes de cuinar-la i, sobretot, fomentar la qualitat d'un producte certificat mitjançant la Marca de Garantia Gamba de Palamós, que assegura l'origen del producte i el seu màxim nivell de qualitat, frescor i sabor.

Organitzada per l'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors de la vila, la 6a edició es celebrarà aquest dissabte, 8 de juny, de les 11 i fins a les 22 h a la llotja del port palamosí. Pel que fa estrictament a la mostra, de caràcter monotemàtic, comptarà amb la participació d'empreses certificades amb la Marca de Garantia, dels elaboradors de productes que tenen com a ingredient principal la Gamba de Palamós i amb distribuïdors i peixaters especialitzats en la seva comercialització.

Durant la Fira es podran tastar degustacions elaborades amb gamba pels establiments participants -entre restaurants i tavernes-, i comprar gamba fresca. Activitats que es complementaran amb visites guiades a la subhasta del peix i les barques de pesca, o les demostracions de cuina amb gamba de Palamós que es duran a terme a l'Espai del Peix. Una d'elles –i amb doble sessió- anirà a càrrec de Quim Casellas, Ambaixador de la Gamba 2016 i cuiner de l'Hotel Casamar de Llafranch, establiment amb Estrella Michelin.

VI jornada tècnica sobre la Gamba de Palamós

Inclosa dins el programa de la fira, el 15 de juny tindrà lloc la jornada tècnica-científica sobre la Gamba de Palamós, amb l'objectiu de subratllar, a partir de les evidències científiques més recents, la necessitat de gestionar de forma integrada, coordinada i eficient, la pesca de la gamba vermella.

La jornada es durà a terme a partir de les 9 h, a la Casa del Mar de Palamós (plaça de La Catifa), i comptarà amb la participació de la Direcció General de Pesca i Afers Marítims de la Generalitat de Catalunya, l'Institut de Ciències del Mar (CSIC), el Laboratori d'Ictiologia Genètica (UdG) i la Confraria de Pescadors de Palamós.

Pla de gestió de la gamba, pioner a la Mediterrània

La Confraria de Pescadors de Palamós va posar en pràctica el 2013 un pla de gestió, pioner a la Mediterrània, per millorar la pesquera de gamba vermella en els seus caladors.

Aquest exemple de co-gestió pesquera, on l'àmbit científic participa directament amb el sector, s'està convertint en un model per a altres ports, i degut als seus bons resultats obtinguts el Ministeri d'Agricultura i Pesca ha prorrogat els ajuts per a la seva realització al port palamosí, aplicant totes aquelles mesures que permeten la sostenibilitat de la pesca de la gamba.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/91983-carme-picas-nomenada-ambaixadora-de-la-gamba-de-palamos-2019.htm