La 1a edició de les jornades ?Palamós gastronòmic? faran protagonista la cultura culinària a la vila durant tot el mes d?octubre .

Baix Empordà | 26-09-2012 | 15:08

L?Ajuntament de Palamós, mitjançant l?Àrea de Promoció Econòmica, organitza de l?1 al 31 d?octubre les primeres jornades ?Palamós Gastronòmic? (www.palamosgastronomic.cat) les quals permetran conèixer i aprofundir en la gastronomia de la vila des de tots els seus àmbits, apropant el públic a la seva àmplia oferta culinària, degustant els productes autòctons i donant l?oportunitat de cuinar amb els millors professionals dels fogons.

Aquesta és una proposta surgida del Consell Econòmic i Social de Palamós, en la línia de fomentar activitats a la vila que activin l?economia fora de la temporada turística.

L?organització d?aquestes jornades compta amb la col?laboració del Patronat de Turisme Costa Brava-Girona, la Diputació de Girona, la Cambra de Comerç de Palamós, l?Associació per al Foment Empresarial del Comerç i Turisme de Palamós (FECOTUR), el col?lectiu de restaurants de la vila i també de l?Associació de tavernes del barri vell, el Museu de la Pesca i l?Espai del Peix; i amb el patrocini d?Estrella Damm, Vins i Licors Grau S.A, i Cellers Espelt.

Mitjançant el ?Palamós Gastronòmic? es vol potenciar el vincle existent entre els palamosins i palamosines i la seva gastronomia, entesa no només com una de les activitats econòmiques més importants del municipi sinó com un tret d?identitat de les seves tradicions i patrimoni.

Les activitats previstes dins l?ampli programa del ?Palamós Gastronòmic? estan dirigides tant als professionals de la restauració, amb conferències i ponències de prestigiosos xefs, com al públic en general per als quals s?han previst tallers, menús gastronòmics, visites a cellers amb maridatge de vi i cuina marinera, presentació de productes, concursos de cuina ?Popular? i concurs de Pinxo i Tapa a les Tavernes de Palamós, entre altres.

CALENDARI D?ACTIVITATS

Durant tot el mes d?octubre en un total de 20 restaurants de la vila també es podrà gaudir del menú especial ?Palamós Gastronòmic? amb les millors propostes culinàries maridades amb la cervesa Estrella Damm Inedit, i els vins de Celler Espelt. El dia 7 d?octubre al migdia els restaurants participants al menú durant a terme una mostra gastronòmica totalment gratuïta i oberta al públic

que tindrà lloc a la zona de La Planassa.

Amb el nom de ?Avui cuinem amb?? les jornades també oferiran diversos tallers de cuina oberts a tots els públics impartits pels xefs dels restaurants de Palamós. Els cuiners de Palamós revelaran alguns secrets dels millors plats de la carta dels seus restaurants. Els tallers es duran a terme a l?Espai del Peix brindant una oportunitat immillorable per conèixer de prop la cuina de Palamós de la mà dels seus màxims representants.

El vessant més lúdic de les jornades es centrarà en el Concurs de Tapes i Pinxos ?Tapa Estrella?. En aquest cas cada taverna participant (17 en total) proposarà un pinxo i/o tapa original (de creació pròpia) que participarà en el concurs. Aquesta proposta es podrà tastar a cada taverna i el visitant podrà puntuar-la a la plana web del Palamós Gastronòmic.

CUINERS DE RECONEGUT PRESTIGI A LES JORNADES TÈCNIQUES
Un dels referents del programa d?activitats tindrà lloc el dia 17 d?octubre amb l?organització d?una jornada tècnica a l?Espai del Peix dirigides a públic professional amb l?objectiu d?aconseguir un intercanvi d?experiències, amb cuiners de renom, productors i experts.

En aquest marc cuiners de la categoria de Joan Roca, Paco Pérez, Quim Casellas o Jordi Jacas, acompanyats del geògraf i professor de turisme de la UdG, José Antonio Donaire, gastrònoms com Pep Palau i periodistes com Salvador Garcia Arbós, debatran sobre el coneixement, la sostenibilitat i la projecció de la nostra gastronomia.

El programa del ?Palamós Gastronòmic? també comptarà amb una visita guiada als cellers de Palamós i Vall-llobrega, on es donaran a conèixer les singularitats del vi de la D.O Empordà, complementat amb un taller de tast de vi i degustació de productes de la terra. En l?apartat dels tallers també cal destacar el ?Taller de maridatge del Peix amb Estrella Damm?, o bé el ?Taller de Gin-Tònic? on cada divendres d?octubre a l?Espai del Peix s?explicaran la varietat dels seus components, realitzant combinacions de gin-tònic acompanyat el tast amb propostes culinàries.

Cal destacar que el dissabte 13 d?octubre tindrà lloc el concurs de cuina marinera ?Popular?, on el públic en general podrà presentar una recepta original, que es mostrarà al públic durant la mostra culinària que es realitzarà al carrer de Cervantes on un jurat valorarà les receptes presentades.