

El Mercat de Palamós i l'Ajuntament editen un llibre de receptes culinàries elaborades amb els ingredients i productes del mercat.

Baix Empordà | 23-04-2013 | 16:59



Durant aquesta Diada de Sant Jordi, 23 d'abril, els comerciants del Mercat Municipal cobert, obsequien els seus clients amb el receptari culinari 'Del mercat a taula', del qual s'han editat un miler d'exemplars.

Es tracta del llibre de receptes que han editat conjuntament els comerciants del Mercat Municipal i l'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós amb la col·laboració de l'Espai del Peix, que té l'objectiu de seguir potenciant el mercat com l'indret on es poden trobar els millors productes de proximitat, frescos i saludables, tant de la comarca com de les millors denominacions d'origen d'arreu. Però també, on hi han les persones que es troben darrera del taulell de les múltiples parades, les quals es converteixen moltes vegades en els principals assessors del producte, donat que coneixen les seves característiques, la seva temporalitat, i sobretot com gaudir de la millor manera de cuinar-los.

El receptari dels comerciants del Mercat Municipal de Palamós, presenta una vintena de propostes culinàries tradicionals i també creatives, dividides en entrants, plats principals i postres, adaptades a l'economia actual per dotar d'idees als seus clients.

En les seves 23 pàgines es poden trobar entre altres, receptes com les de les cloïsses amb pernil, el pastís de tonyina, sopa de menta, cananes amb ceba, cuixa de xai farcida amb raïm, farcellets de llenguado amb gambes, peus de porc amb fruits secs, el romesco de gatets, o bé les taronges farcides de crema amb maduixes. Cada recepta és proposada per una de les parades del mercat on s'especifiquen els ingredients que hi calen, com ha de ser el procés d'elaboració així com un apartat per als suggeriments que aporta cada comerciant per tal de donar al plat el toc de qualitat.