

Es presenta la primera edició de la Fira de la Gamba de Palamós que tindrà lloc els dies 7 i 8 de juny.

Baix Empordà | 02-04-2014 | 20:42



Aquest matí el saló internacional Alimentària 2014, a Barcelona, ha acollit la presentació de la primera Fira de la Gamba de Palamós, que tindrà lloc dins l'àmbit de la llotja del peix del port palamosí, els dies 7 i 8 de juny d'enguany.

L'acte de presentació ha estat encapçalat per l'alcalde de Palamós, M. Teresa Ferrés, i del president de la Confraria de Pescadors del municipi, Francesc Benaiges; acompanyats per diversos representants del sector de la restauració i del comerç de la vila.

La Fira de la Gamba de Palamós neix amb l'objectiu de seguir incentivant el coneixement d'aquest producte estrella del municipi, les diverses formes de cuinar o consumir la gamba i sobretot per fomentar la seva qualitat, certificada mitjançant la Marca de Garantia Gamba de Palamós, que gestionen l'Ajuntament de la vila i la Confraria de Pescadors palamosina mitjançant la Comissió Reguladora d'aquesta marca.

Aquesta fira monotemàtica que organitzarà l'Ajuntament de Palamós amb la col·laboració de la Confraria de Pescadors de Palamós, i les entitats comercials i de la restauració de la vila, comptarà amb la participació de les 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 tant en el mercat local i nacional com en l'internacional.

La Marca de Garantia Gamba de Palamós

La Marca de Garantia Gamba de Palamós permet assegurar que aquest producte arriba al consumidor amb el màxim nivell de qualitat. Precisament per aconseguir aquesta qualitat els pescadors apliquen mesures estrictes en la pesca de la Gamba de Palamós, en el seu tractament i manipulació, així com posteriorment en la seva distribució.

En aquest procés també cal comptar amb l'aplicació de les mesures necessàries en la seva correcta manipulació i distribució, que en fan peixaters i restauradors. La Marca de garantia gamba de Palamós estableix, entre altres, que cal un control rigorós de la cadena de fred (temperatura entre

0° i 4° C) des del moment de la seva captura i fins a arribar al consumidor final.

La Comissió Reguladora de la marca Gamba de Palamós, formada per l'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors del municipi, segueix el pla d'actuació fixat que té com a objectiu principal protegir i promocionar la marca Gamba de Palamós com a marca de garantia, un objectiu en el qual s'està treballant actualment amb la implantació del reglament d'ús de la marca i les auditories de certificació de les barques, comercialitzadors, restaurants, tavernes i entitats que permetrà certificar l'origen de la gamba, la seva qualitat, la seva promoció, divulgació i prestigi.

La Gamba de Palamós a la fira Alimentaria

La Comissió participa un any més a la prestigiosa fira Alimentaria de Barcelona, per promocionar aquest reconegut producte palamosí, la Gamba de Palamós. Durant tota aquesta setmana (del 31 de març al 3 d'abril) la Gamba de Palamós es mostra al públic internacional de la fira compartint protagonisme amb els principals productes alimentaris catalans.

L'estand palamosí dona a conèixer també les empreses locals que ja estan certificades amb la Marca de Garantia Gamba de Palamós, entre les quals es compta amb elaboradors (conserves), distribuïdors i restauradors; així com el show-cooking que el col·lectiu de tavernes de Palamós i els restauradors de la vila han realitzat aquests dies presentant diverses receptes amb les gambes de Palamós com a principals protagonistes.