

Èxit de la 1a edició de la Fira de la Gamba de Palamós.

Baix Empordà | 09-06-2014 | 14:53



La Fira de la Gamba de Palamós tanca la seva primera edició superant les expectatives de l'organització en volum de públic assistent i de producte servit. Durant tot el passat cap de setmana, 7 i 8 de juny, centenars de persones van omplir l'espai de l'esplanada de la llotja (al port pesquer palamosí) on es va celebrar la fira.

Més de 6000 tastets de gamba de Palamós

En total es van servir uns 4500 tastets elaborats amb gamba que van oferir els restaurants i les tavernes participants, els pescadors de la vila van cuinar 1500 racions de gamba a la planxa, i en total es van utilitzar més de 200 quilos de Gamba de Palamós.

L'èxit també es va traslladar a la zona d'exposició i tast de productes necessaris per a l'elaboració de receptes amb gamba o bé que acompanyen aquests plats, com l'oli, l'arròs o el vi, destacant també la presència dels pastissers de la vila amb el seu 'pastís dels Agustins'. A banda dels tastos de tots aquests productes, la Fira de la Gamba de Palamós també va oferir al públic interessat visites guiades a les barques de pesca del port palamosí, així com demostracions de cuina marinera a l'Espai del Peix.

Certificació Gamba de Palamós per al segon restaurant millor del món

La Fira de la Gamba de Palamós, de la qual ja s'ha anunciat la segona edició per a 2015, es va obrir dissabte amb l'acte d'atorgament de la Marca de Garantia Gamba de Palamós per al prestigiós restaurant del Cellar de Can Roca, que va recollir Josep Roca en nom del segon restaurant millor del món, posant en valor, un cop més, la qualitat de la gamba pescada a Palamós.

Avui la Gamba de Palamós al Canal 33

Avui a les 22 h, el programa del Canal 33 'Cosins Germans' farà protagonista la Gamba de Palamós.

En aquest capítol anomenat 'Fent el gamba' el programa voldrà resoldre quina és la millor gamba roja de la mediterrània; la de Palamós o la de Dénia i per això els presentadors d'aquest espai televisiu, Ampar Moliner i Ferran Torrent, es desplaçaran als dos municipis per saber més d'aquest producte i parlar-ne amb aquells que més el coneixen.

En el cas de Palamós els dos presentadors participaran d'una jornada de pesca a bord de la barca d'arrossegament propietat del Patró Major de Palamós, Francesc Beneiges, amb el qual conversaran sobre com i on es pesca la gamba i, posteriorment, degustaran el seu intens sabor al restaurant del cuiner palamosí Antoni Izquierdo.