

¿Palamós Gastronòmic? obre l'edició d'enguany amb un homenatge al matrimoni Cuadrat-Sarrinat.

Baix Empordà | 03-10-2014 | 17:09



El passat dimecres dia 1, es va iniciar la tercera edició de les jornades ¿Palamós Gastronòmic? les quals i fins al 5 de desembre programaran un seguit d'activitats al municipi mitjançant les quals es donarà a conèixer la gastronomia de la vila des de tots els seus àmbits.

Com és tradicional aquestes jornades s'obren oficialment amb el sopar d'inici del ¿Palamós Gastronòmic? que es va realitzar ahir dijous, a les 21 h, a l'Espai del Peix, reunint a una vuitantena de persones representants de l'ampli sector gastronòmic i de la restauració del municipi.

Homenatge matrimoni Cuadrat-Sarrinat

En el decurs d'aquest acte va tenir lloc l'homenatge que l'Ajuntament de Palamós i tot el sector gastronòmic i turístic de la vila varen dedicar al matrimoni format per Josep Antoni Cuadrat i Montserrat Sarrinat, propietaris del reconegut restaurant palamosí La Gamba.

L'alcaldeessa de Palamós va lliurar-los una placa commemorativa de l'homenatge mitjançant la qual el municipi els va voler agrair la seva lloable trajectòria en l'àmbit de la restauració, mitjançant la qual han potenciat la gastronomia de la vila, i projectat el nom de Palamós arreu.

L'activitat professional del matrimoni Cuadrat-Sarrinat al restaurant La Gamba es va iniciar l'any 1969, coincidint amb el seu casament, tot i que en Josep Antoni ja l'havia començat dos anys abans quan després de realitzar el servei militar va llogar l'establiment de la plaça Sant Pere 1, i que fins aquell moment havia estat la Fonda Carme.

Restaurant La Gamba, 47 anys de trajectòria professional

L'any 1967 el restaurant ja rep el nom de La Gamba però els inicis no van ser fàcils i això comportava que en Josep Maria fes al restaurant palamosí la temporada de primavera i estiu i que a la tardor tanqués per traslladar-se a treballar a un hotel suís on feia la campanya de tardor i hivern. Amb l'esforç del matrimoni s'aconsegueix posteriorment fixar l'activitat professional a Palamós durant tot l'any i fins i tot obren en paral·lel el restaurant Plaça Murada que mantenen durant uns anys.

A poc a poc el restaurant La Gamba es va fer un nom en el sector culinari i és referent del municipi. En aquest procés l'establiment va anar creixent i ampliant-se. La sala central del restaurant és l'àmbit noble de l'establiment on es destaquen les bigues i les columnes de ferro forjat realitzades l'any 1893 per la companyia de Gustave Eiffel.

En el decurs d'aquests 47 anys Josep Antoni Cuadrat i l'equip del restaurant La Gamba han aconseguit un ampli ventall de reconeixements. Diploma Turístic i Medalla del Mèrit Turístic de la Generalitat de Catalunya, o bé el premi Gi concedit pel patronat de Turisme Costa Brava-Girona a la trajectòria en el camp de la restauració i l'impuls de l'associacionisme en el sector culinari.

El matrimoni Cuadrat-Sarrinat fa uns anys es van jubilar de l'activitat professional del restaurant que ha passat ara al seu fill Josep Maria. Cal destacar que l'establiment forma part també de l'Institut Català de la Cuina que treballa en la recuperació i divulgació del receptari català amb l'objectiu d'aconseguir el reconeixement per part de la UNESCO de la cuina catalana com a patrimoni immaterial de la humanitat.

En l'àmbit professional relacionat amb el sector de la restauració de la comarca, Josep Antoni Cuadrat ha estat president fundador de la Cooperativa Costa Brava Centre, president de col·lectiu de restaurants d'aquesta entitat, membre fundador de l'entitat de la Cuina de l'Empordanet, entre altres càrrecs a entitats culinàries i turístiques.

Jornades "Palamós Gastronòmic"

Les activitats previstes dins l'ampli programa del "Palamós Gastronòmic" s'han obert amb l'inici del mes d'octubre i s'allargaran, coincidint principalment amb els caps de setmana, el dia 5 de desembre. El "Palamós Gastronòmic" és una proposta sorgida del Consell Econòmic i Social de Palamós, dirigida tant als professionals de la restauració, com al públic en general, amb l'objectiu de fomentar activitats a la vila que activin l'economia fora de la temporada turística. Aquesta proposta 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.

Autor: Redacció