

Jornada gastronòmica a Pals per descobrir i tastar l'Angula del Ter

L'objectiu és posar en valor el producte i la pesca artesana i tres restaurants ofereixen plats singulars



L'impulsor i els participants a les jornades gastronòmiques, ahir a Pals.

PALS | DDG

Tres restaurants de Pals, el Sol Blanc, Sa Punta i Es Portal participen des del passat 1 de desembre i fins el 21 d'aquest mes en les primeres jornades gastronòmiques de l'Angula del Ter i Rec del Molí de Pals. De fet, la bona acollida inicial assegura la seva continuïtat, segons van explicar ahir els organitzadors en un acte que va servir per explicar com és la pesca artesana de l'angula i

fer balanç d'aquesta primera campanya impulsada pel pescador Juli Carbó.

L'objectiu és posar en valor aquest producte de proximitat que es pesca de forma artesana i està vinculat amb el territori i que forma part de la pesca sostenible en un entorn com el del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. Carbó va recordar "que l'angula fresca només es pot pescar sota llicència entre els mesos de novembre i març" i és "un producte de temporada, la disponibilitat del qual ve determinada per les condicions climatològiques de tota la temporada".

Així, els restaurants participants ofereixen plats amb l'angula com a protagonista, i es vol "desmitificar" que sigui un producte a un preu "prohibitiu". Durant la trobada d'ahir es va explicar, per exemple, que actualment només hi ha cinc pescadors d'angula autoritzats a la zona del Ter i el Daró i són 11 a la demarcació, cinc a la zona del Fluvià i un a l'Escala.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2014/12/17/jornada-gastronomica-pals-descobrir-tastar/702046.html?utm_source=rss