

Roses llança 25 ampolles amb missatge regal al mar

És el tret de sortida de la Campanya Gastronòmica del Suquet de Peix, a la qual s'han adherit 25 restaurants



Un dels restauradors llançant una ampolla al mar

La badia de Roses guarda 25 ampolles amb missatges regal. L'Ajuntament les va llançar ahir al mar donant el tret de sortida a la Campanya Gastronòmica del Suquet de Peix, a la qual s'han adherit 25 restaurants. Els afortunats que trobin una ampolla podran degustar gratuïtament el menú de Suquet de Peix corresponent al restaurant indicat a cada val.

Una embarcació va sortir del port a primera hora amb nou restauradors a bord i responsables de l'Ajuntament. Una vegada mar endins, des d'un punt de la Badia van llançar les 25 ampolles, una per cada restaurant adherit a la campanya. Contenen un val amb un menú de suquet de peix vàlid per a dues persones. A partir d'ara seran les onades i els corrents els encarregats de transportar aquestes ampolles-regal fins als diferents punts de la costa, on s'espera que 25 afortunats puguin trobar-les.

El restaurador del restaurant La Cala, Josep Maria Pastor, és qui va tenir la idea. Segons ha explicat, es va inspirar mentre veia la pel·lícula Missatge en una ampolla, protagonitzada per Kevin Costner. Quan va explicar la seva idea al regidor de Turisme i Promoció de Roses, Fèlix Llorens, aquest va considerar l'opció molt adient i original per a la promoció del plat de peix per excel·lència de la cuina rosinca.

El nombre de restaurants adherits en la present edició, un total de 25, torna a créixer respecte a l'any passat i, segons l'Ajuntament, va evidenciar la bona resposta que té la iniciativa i el bon funcionament de la campanya.

Tots els establiments participants reuneixen una sèrie de requisits, com oferir suquet de peix de Roses de manera permanent a la seva carta especificant amb quin tipus de peix està elaborat, tenir a disposició dels clients vins i oli DO i treballar amb peix fresc de Roses, amb l'objectiu de garantir la qualitat dels plats i de la matèria primera amb la qual s'elaboren. Una altra acció impulsada en aquesta edició per l'Àrea de Turisme per difondre i donar a conèixer el Suquet de Peix de Roses ha estat l'enregistrament d'una vídeo-recepta, que a partir del proper divendres es podrà visionar a través de visit.roses i de les xarxes socials municipals, on es mostren en un minut els diferents passos per elaborar un suquet de Peix de primera des de casa.

Una recepta de suquet a la xarxa

La recepta del suquet de peix, basada en una combinació de peix i patates, va néixer dels pescadors que la cuinaven, per exemple, a les cales. Amb el pas del temps, aquesta recepta casolana s'ha anat enriquint amb la incorporació de productes típicament mediterranis i avui dia es presenten diverses formes de cuinar el plat.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2016/11/29/roses-llanca-25-ampolles-missatge/816925.html?utm_source=rss