

Setze restaurants ofereixen menús basats en el Suquet de Peix, del 14 al 29 d'octubre

La campanya té el doble objectiu de reconèixer la qualitat gastronòmica dels restaurants locals i de posicionar un plat típic de Roses



La campanya del suquet de peix s'ha presentat amb degustacions.

L'Àrea de Turisme Roses aposta per posar en valor la gastronomia local promocionant, un any més, el tradicional Suquet de Peix. La campanya té el doble objectiu de reconèixer la qualitat gastronòmica dels establiments de restauració local de la població i, alhora, posicionar el plat típic per excel·lència de Roses, donant a conèixer les seves diferents varietats i innovacions, fruit de l'experiència i de la creativitat dels restauradors.

Aquest dimecres, 11 d'octubre, ha tingut lloc a La Ciutadella el tret de sortida a les noves accions de promoció de la campanya 2017, amb un acte on diferents restauradors adherits a la campanya (restaurants Rocfort, Rom, Ca la Valeria, Pika Pika Beach i Bistró de Mar) han presentat una mostra d'aquest plat, màxim exponent de la cuina rosinca. El restaurant Falconera ha cuinat també un Suquet en directe.

Enguany, la campanya del Suquet de Peix comença amb l'ofertament de 16 menús confeccionats especialment per a l'ocasió per diferents restaurants de la vila, amb el suquet com a plat protagonista. Els establiments participants són Ca la Valeria, Casa Paco, Pika Pika Beach, El Racó de la Llebre, Roc-Fort, Salmarina, Falconera, Cal Negre, Bitàkora, El Mirador de l'Almadrava, La Cuina d'en Norat, Mas Bech, Rom, L'Estrop, Santa Llúcia i Bistró de Mar. Aquests menús es podran degustar del 14 al 29 d'octubre i reflecteixen la versatilitat d'una recepta d'arrel tradicional, que deixa molt espai a la creativitat de cada cuiner.

Tots els restaurants reuneixen una sèrie de requisits, com ara oferir el Suquet de forma habitual a la seva carta i cuinar-lo amb peix fresc de Roses, tenir a disposició dels clients vins de la DO Empordà i mantenir l'establiment obert durant un mínim de cinc mesos l'any. Igualment, durant la resta de l'any hi ha la possibilitat de degustar un bon Suquet de Peix en aquests i altres establiments de Roses.

La informació detallada dels menús oferts es troba al portal web de Turisme de Roses [<http://www.visitroses.cat>], al web municipal [<http://www.roses.cat>], així com en els tríptics editats per donar a conèixer la campanya, els quals es distribueixen a l'Oficina de Turisme i als diferents establiments participants.

Una altra acció impulsada per l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament per a difondre el Suquet de Peix de Roses, ha estat l'enregistrament d'una vídeo-recepta, on es mostren els diferents passos per elaborar un Suquet de Peix de primera des de casa.

La recepta del Suquet de Peix, basada en una combinació de peix i patates, va néixer dels pescadors de la vila que la cuinaven a les cales, a les barques i a les llars de la població. 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. La campanya del Suquet de Roses ofereix una magnífica oportunitat per conèixer aquestes varietats.

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2017/10/11/setze-restaurants-ofereixen-menus-basats/370009.html?utm_source=rss