

Concurs de cuina del peix de roca a Begur

Nou cuiners amateurs van participar ahir en el VI Concurs de Cuina Popular de Begur, emmarcada dins de la quinzena campanya gastronòmica del peix de roca que duen a terme els restaurants del poble fins al dia 9 de juny. El jurat, format pel mestre cuiner Jesús Díaz i per Quim Casellas, cuiner del restaurant Casamar de Llafranc, que té una estrella Michelin, van decidir que el guanyador fos Jaume Congost, que va cuina una morena amb faves. El segon premi va ser per a Maria Teresa Caner, que va cuinar una lluernia amb nius de l'hort. L'ingredient essencial del concurs de cuina popular és el peix de roca i els participants no poden ser professionals. Es van cuinar plats tan originals com ara un suquet de peix de roca de lluernia i aranya del cap Negre, un rossejat de peix de roca i una cassola d'arròs caldós amb peix de roca. Begur es va omplir de gent que va degustar plats de cuina popular.

J.G.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 12-05-2013 Pàgina 10

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/lliure/2-societat/5-societat/644936-concurs-de-cuina-del-peix-de-roca-a-begur.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=m&utm_source=rss&utm_medium=m&utm_campaign=rss