

A Blanes... gambes de Blanes!

"Almenys la meitat oferien, a les seves cartes, gambes o gambetes de Blanes. La resta o no n'oferien o no n'especificaven l'origen"



A Blanes... gambes de Blanes!

JOSEP ALUM

Els qui han estat poc previsors i han comprat gambes per als àpats de Nadal a darrera hora, han pagat gairebé el doble que qui les va comprar i congelar fa uns mesos. En tots dos casos, uns i altres gaudiran a taula, d'un producte de primera qualitat, gairebé sublim, sobretot si provenen dels caladors on pesquen els quillats de Blanes.

El Sot de través, el Sot de baixada, la Barana, la Creu, Can Ferrer pel Turó Gros, La Rocassa són noms de caladors blanencs. Bitsinia,

Sant Sebastià i Golafres de caladors de Palamós. I Sant Llorenç, La Cabra i Paneca d'Arenys. Caladors compartits més d'una i de dues vegades per una i altra flota, que fa que tota la gamba vermella que es pesca en aquestes prades marines, no presenti diferències ni biològiques ni qualitatives.

És indiscutible però, que al Baix Empordà van tenir l'encert, primer de registrar i després de promocionar amb imaginació i perseverança una denominació d'origen que ha fet fortuna: "gamba de Palamós". I que, sens dubte, ha contribuït a posicionar la gamba que es pesca al nord de Catalunya com un producte extraordinari.

Els explico tot això a propòsit d'una conversa escoltada casualment per un conegut fa pocs dies al carrer Ample de Blanes. Un empresari de la restauració local explicava que ben aviat introduiria novetats als seus establiments, com ara, unes saboroses croquetes de foie i gambes...de Palamós! Sorprès per la informació, vaig sentir l'impuls de fer un tomb per deu o dotze restaurants del Passeig de mar de Blanes i mirar quina promoció feien d'un producte tan preuat i de quilòmetre zero. Afortunadament, almenys la meitat oferien, a les seves cartes, gambes o gambetes de Blanes. La resta o no n'oferien o no n'especificava l'origen.

Com sigui que l'atzar em va posar al davant el propietari d'un dels restaurants més emblemàtics del port (tancat aquestes festes per vacances), vaig tenir ocasió de preguntar-li com anunciava ell, les gambes, a la carta del seu restaurant. "Sincerament, sense cap matís ni cap esment a la seva procedència i això que les comprem directament a la llotja blanenca!" em va dir. "Tindrè en compte la teva observació" va concloure.

A veure si és veritat. Per petit que sigui, suposarà un contrapès a les succulentes croquetes de gambes de Palamós que blanencs i forasters podran degustar ben aviat en alguns establiments blanencs.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2016/01/03/blanes-gambes-blanes/760753.html?utm_source=rss