

Patrimoni

L'Ametlla de mar impulsa un projecte per conservar i transmetre la cuina del mar

El municipi impulsa l'Espai Cuina de Mar, on es faran cursos i demostracions de cuina, entre altres. La iniciativa es presentarà aquesta setmana durant la fira Seafood Expo Global

NEREA SERRA

L'AMETLLA DE MAR

El patrimoni immaterial mariner, ric en tradicions i saviesa, serà el protagonista de l'Espai Cuina de Mar. Aquesta iniciativa que busca conservar la cultura dels pescadors de l'Ametlla de Mar prendrà forma a les antigues oficines del port, al carrer Batlle Pijoan, número 50, i es complementarà amb una important vinculació amb el món enològic, especialment amb els vins d'àmfora.

El futur espai enogastronòmic, que serà presentat a Barcelona el pròxim 25 d'abril a la Fira especialitzada en peix i marisc Seafood Expo Global, està encarat a tres segments principals: l'hostaleria i el comerç, la formació i la població general.

La idea és impulsar un espai constituït per una cuina professional amb vuit fogons on ensenyar les receptes tradicionals del mar i de les àvies, «aquells plats que moltes vegades no es troben als restaurants, però sí a les cases. També aquells que sovint es preparen fent servir peixos que no són tan tradicionals, però que també són part del nostre patrimoni històric i culinari», explica l'alcalde de l'Ametlla de Mar, Jordi Gaseni.

En aquesta línia, segons detalla Gaseni, l'espai també estarà obert com un punt de restauració comú. «Es poden donar casos que allà s'hi treballin aquestes receptes amb determinats peixos sense massa valor. Això es passarà als restauradors, que ho poden fer anar a les seves cartes i crear demanda, tal com ha passat abans amb la canana o amb la galera durant les jornades que li dediquem».

Així mateix, l'espai estarà preparat perquè no només es faci formació culinària i divulgació etnològica, sinó també a altres qüestions pertinents a l'hostaleria, com ensenyar a servir taules. A més de contribuir a fer que no es perdin aquestes receptes i do-



L'antic edifici dels ports on s'ubicarà l'Espai Cuina de Mar. FOTO: JOAN REVILLAS



L'embarcació 'Pitecto', restaurada recentment, també serà la seu d'activitats culturals i gastronòmiques. FOTO: JOAN REVILLAS

nar suport a la restauració i la pesca, també s'hi faran demostracions de cuina amb productes locals amb la participació d'empreses com Balfegó o Aquidelta.

«La idea és que hi passi molta gent i que puguin utilitzar l'espai per mostrar als seus clients la seva oferta». Paral·lelament, l'equipament també estaria disponible

perquè la gent de la Cala el pugui fer servir com un obrador compartit. Mitjançant unes tarifes públiques, l'usuari podria preparar productes que no tinguin la possibilitat de fer a casa, com conserves de peix artesanes.

El projecte està valorat en 400.000 euros provinents dels fons europeus Next Generation,

dintre la línia d'enogastronomia i compta amb el suport de la Diputació de Tarragona.

A bord de la 'Pitecto'

El nou espai se situarà principalment en l'antic edifici dels ports que l'Ajuntament ha aconseguit mitjançant una concessió per un període de 15 anys. Aquest, d'una extensió de més de 200 m², està situada davant del passeig marítim de l'Alguer.

El projecte estarà vinculat amb l'embarcació *Pitecto* que el consistori va restaurar abans que fos desguassada pel final de la seva activitat pesquera. L'objectiu era preservar-la com a patrimoni municipal i fer-la servir com a reclam turístic.

«A la coberta volem posar un tendal i oferir esmorzars tradicionals de pescador», detalla Gaseni, recordant que, en les barques, habitualment hi ha un cuiner que s'ocupa de fer el menjar mentre «passaven el dia a la mar. El que volem és cuidar aquest potencial i passar-lo a les noves generacions».