

L'Ametlla de Mar

Gastronomia

El nou Espai Cuina de Mar difondrà el ric patrimoni gastronòmic calero

El centre forma part del projecte 'Catalunya, terra de sabors', finançat amb fons europeus Next Generation

M. MILLAN
L'AMETLLA DE MAR

Fideus rossejats, suquet de peix, arrossejats, les diverses formes de cuinar la tonyina roja... la gastronomia de l'Ametlla de Mar destaca per la seva solera, qualitat i la frescor dels productes procedents de la pesca i el marisqueig, uns valors que es volen potenciar encara més amb la posada en marxa de l'Espai Cuina de Mar.

«El nou Centre enogastronòmic Espai Cuina de Mar neix amb la voluntat de convertir-se en un punt de referència per a la formació, la divulgació i la promoció de la cultura gastronòmica marinera», remarquen des de l'Ajuntament. El projecte forma part de l'Actuació de Cohesió entre Destinacions (ACD) 'Catalunya, terra de sabors', dins el Pla de recuperació, transformació i resiliència, finançat amb fons Next Generation EU, amb una inversió de 421.687 euros.

L'espai se situa davant del passeig marítim i la platja de l'Alguer, en un immoble que abans acollia unes oficines de Ports de la Generalitat i que s'ha reformat.

Més que una escola de cuina, es vol convertir en un espai dinàmic i participatiu on la cuina del peix i del marisc esdevindrà el fil conductor d'un ampli ventall d'activitats: tallers de cuina



Imatge d'arxiu d'un concurs gastronòmic calero. FOTO: JOAN REVILLAS

L'APUNT Nous actes d'agermanament amb Palamós

Els alcaldes de l'Ametlla de Mar, Jordi Gaseni, i l'alcaldesa de Palamós, Maria Puig, s'han reunit amb l'objectiu de posar fil a l'agulla al calendari d'activitats que amb motiu de l'agermanament entre els dos municipis, s'aniran realitzant els propers mesos i principalment el 2027, coincidint amb el desè aniversari de la signatura de l'acord. L'objectiu és seguir potenciant el contacte entre el teixit social

dels dos municipis. La condició de viles costaneres amb una destacada activitat pesquera als respectius ports, va motivar que durant la primera meitat del segle XX fins als volts dels anys seixanta, diverses famílies de pescadors de l'Ametlla de Mar emigressin cap Palamós.

Aquesta comunitat ja ha superat en molts casos la quarta generació i actualment conforma bona part del sector pesquer palamós. Són moltes les famílies de Palamós que tenen un vincle directe o indirecte amb l'Ametlla de Mar i el mateix passa a la inversa.

tradicional, demostracions culinàries, seminaris, exposicions, xerrades, visites i activitats participatives apropiaran la ciutadania als sabers i oficis vinculats al mar. La cuina «de bordo», les receptes transmeses de generació en generació i el coneixement del producte de llotja ocuparan un lloc destacat en una programació pensada per a joves, restauradors, escolars, visitants i públic en general.

L'espai també esdevindrà un punt de connexió entre el sector pesquer, la restauració local i el turisme, promovent l'ús del peix de proximitat, la cuina km 0 i la recuperació dels plats més em-

blemàtics de la tradició calera. L'objectiu és reforçar la identitat gastronòmica del municipi, donar valor al patrimoni immaterial i contribuir al desenvolupament econòmic local a través de la col·laboració entre pescadors, cuiners, empreses i entitats.

L'Espai Cuina de Mar convida tota la ciutadania a formar-ne part des del primer dia i a descobrir «un equipament que vol mantenir viu el patrimoni mariner de la Cala, transmetre'l a les noves generacions i projectar-lo cap al futur com un dels grans actius culturals, gastronòmics i turístics del municipi», remarquen des del Consistori.