

# L'Ametlla de Mar reunirà als xefs ?Slow Food' de Catalunya per donar a conèixer el seu peix de llotja Km0

*La trobada anual de les Cuineres i cuiners Km0 de Catalunya, vinculats amb la comunitat Slow Food, serà dilluns 18 de març al port pesquer*



Més d'un centenar de restauradors, associats a la comunitat Km0 Slow Food de Catalunya, i un centenar més de productors participaran en una jornada professional a l'Ametlla de Mar, el pròxim dilluns 18 de març, per conèixer el peix i marisc de qualitat de la llotja del municipi en el marc de la trobada anual del col·lectiu gastronòmic.

En este sentit, per donar a conèixer la gestió de la pesca a Catalunya, el director general de Pesca i Afers Marítims, Sergi Tudela, explicarà en una conferència la sostenibilitat del model pesquer català. També es farà una visita a la Confraria de Pescadors Sant Pere durant la seva subhasta, per comprovar la qualitat i traçabilitat del circuit de comercialització de peix fresc.

D'altra banda, també es farà valdre la cuina de casa amb la presentació del receptari 'La cuina tradicional de la Cala', escrit per Maria Teresa Nolla i Gabriel Comes, on es recullen una seixantena de receptes on el peix és el principal protagonista, amb els 'ranxos' mariners, però també altres productes tradicionals de la regió.

'Els rebrem amb el nostre millor producte: el peix de la Cala?', destaca l'alcalde de l'Ametlla de Mar, Jordi Gaseni, que es mostra 'satisfet d'aconseguir reunir, al nostre municipi, els restauradors i productors del moviment Slow Food'. Tot plegat, assegura, reforça la població 'com

una de les capitals gastronòmiques de Catalunya?.

L'escenari principal de la trobada serà una carpa, situada al port pesquer, on hi haurà actiu durant tot el matí el Mercat de la Terra. Una cinquantena de petits productors vinculats al moviment Slow Food -la meitat dels quals de les comarques del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre- mostraran els seus productes i oferiran degustacions. Es tracta d'un mercat obert a tot el públic.

La trobada també servirà perquè els restaurants associats a la comunitat rebin el seu distintiu, característic amb un caragol. ?Penso que és important celebrar el desè aniversari dels lliuraments dels caragols a l'Ametlla de Mar, perquè és un municipi pesquer compromès amb la pesca sostenible?, explica el coordinador de Cuineres i cuiners Slow Food Km0 Catalunya, Xavier Fabra.

L'entrega de plaques es farà després d'un dinar 'Tast Km0' dissenyat i elaborat pels set restaurants que formen part d'Slow Food Tarraco. A més, la xef pastissera de l'Ametlla de Mar, Gessamí Caramés, presentadora del programa Cuines de TV3, oferirà un showcooking de postres tradicionals de la població marinera.