AGUAITA.CAT

General | Redacció | Actualitzat el 20/11/2019 a les 17:17

Els millors productes de la cuina rapitenca es presenten al Fòrum Gastronòmic de Barcelona

Cuiners del Col·lectiu de Cuina i productors agroalimentaris participen en demostracions dins la fira referent del sector



La gastronomia de la Ràpita s'està fent un lloc dins la fira referent del sector a Catalunya, el Fòrum Gastronòmic de Barcelona. De dilluns a dimecres, diversos xefs i productors agroalimentaris del municipi i del delta de l'Ebre han participat en demostracions i tastos per tal de donar a conèixer el producte entre distribuïdors i professionals del sector gastronòmic.

La presència del Col·lectiu de Cuina La Ràpita-Delta de l'Ebre i l'Ajuntament de la Ràpita ha servit també per presentar les Jornades Gastronòmiques del Llagostí, que acull la població fins al pròxim 8 de desembre. Al voltant d'aquest emblemàtic crustaci insígnia de la Ràpita, va girar la presentació del Col·lectiu de Cuina el dilluns 18 a càrrec de la seva presidenta, Imma Bòria.

Durant l'acte, també van intervenir el secretari de la Confraria de Pescadors Verge del Carme i les empreses Musclarium, Olis Sta. Montsià SCCL i Mel Múria. Tot seguit, el restaurant Ventall Freddy i la Confraria van oferir un tast de llagostins i, a la tarda, Musclarium va servir ostres a aquells que s'apropaven a l'estand de la Ràpita.

El dimarts va ser el torn del xef Albert Guzman, amb un showcooking a La Cuina de l'Espai Catalunya que va tenir el maridatge del sake de l'empresa Kensho de l'Ampolla.

La preparació de Guzman va consistir en la preparació de diversos productes del Delta, com l'ostra arrissada, l'ànec i l'anguila. Per últim, el dimecres es va continuar amb la promoció del llagostí a l'estand de la Ràpita amb una degustació preparada pel restaurant Can Batiste.

L'alcalde de la Ràpita i regidor de Turisme, Josep Caparrós, va remarcar la importància que té per la promoció econòmica del municipi estar en les principals fires nacionals, al costat d'altres destinacions que competeixen amb la Ràpita. "El Fòrum Gastronòmic és un dels referents del sector a Catalunya i per això la Ràpita, com a destinació gastronòmica, no pot deixar passar l'ocasió d'estar-hi present". "D'esta manera també fem que els cuiners i productors de la Ràpita mostren la seva qualitat", va afegir Caparrós.