

Producte amb certificat de Marca de Garantia

La Marca de Garantia assegura que la gamba que arriba al client manté el màxim nivell de qualitat: un sabor exquisit, un aroma inconfusible, un aspecte atractiu i un grau de frescor immillorable.

L'alta qualitat s'aconsegueix amb l'aplicació de mesures estrictes en la seva pesca, en el tractament, la manipulació de les gambes i la seva distribució, i amb un control rigorós de la cadena de fred (temperatura entre 0° i 4°C) des del mar fins al consumidor final. La seva traçabilitat queda garantida pel comitè de certificació de la marca.

Per què Gamba de Palamós - Marca de Garantia?

- Per protegir l'espècie i els caladors
- Per compromís amb els pescadors, peixaters i restauradors
- Per mantenir l'excel·lència del producte
- Per garantir-ne la frescor, el sabor i sobretot... l'origen.



**Si és certificada,
és Gamba
de Palamós**



4^a fira *de la* gamba *de* Palamós

firadelagamba.cat

UNA PRODUCCIÓ DE



AMB LA COL·LABORACIÓ DE



AMB EL PATROCINI DE



GI 937-2016



4^a fira *de la* gamba *de* Palamós

10 de juny 2017



Degustacions*

Restaurants certificats amb la marca de qualitat
"Gamba de Palamós"

- Hotel Trias
– *Quinoa vermella amb Gamba de Palamós*
- Caleta Blava
– *Fideuà marinera amb Gamba de Palamós*
- Ca l'Amadeu
– *Arròs caldós amb Gamba de Palamós*
- El Racó
– *Risotto de peix amb Gamba de Palamós*
- L'Ona
– *Picada de Gamba de Palamós i arròs negre*
- El Galeó
– *Truita de Gamba de Palamós*
- El Casino
– *Tàrtar de Gamba de Palamós*
- Gamba Van
– *Croquetes de Gamba de Palamós*
– *Carpaccio de Gamba de Palamós*
– *Gazpacho de Gamba de Palamós*
- Restaurant Mizuna THAI
– *Nigiri de Gamba de Palamós amb wasabi fresc*
– *Maki de tempura amb Gamba de Palamós*

També es podrà fer un tastet de Gamba de Palamós a la planxa cuinada per membres de la **Confraria de Pescadors de Palamós**
– *Gamba de Palamós a la planxa*

Expositors

Ajuntament / Fecotur
Cafès Delta
Celler Brugarol
Conserves Fontanet
El Racó de l'Oliva
Estrella Damm
Gamba Van
Gix Gamba i Peix de Palamós
Mas Oller
Mibrasa
Pastissers de Palamós

Postres Masgrau
Salnostrum

Peixaters

El Peixet de la Llotja
Hereu
Mar Peix
Peixos Conxita
Peixos Els Bomba
Peixos Torrent
Tejedor, marisc i peix

Activitats

- 10 - 13 h **Jornada Tècnica**
Activitat per a professionals, cal inscripció prèvia
Gestió Pesquera de la Gamba de Palamós, un model de governança
Confraria de Pescadors de Palamós
i Càtedra d'Estudis Marítims
(Universitat de Girona i Ajuntament de Palamós)
Capella del Carme
- 11 h **Obertura de la Fira**
- 11.30 h **Visita a les barques de pesca**
Port Pesquer
- 12 - 13 h **Demostració de cuina a càrrec de Pep Nogué, en motiu de la incorporació de la Gamba de Palamós com a producte del Girona Excel·lent**
Espai del Peix
- 12.30 h **Visita a la subhasta i al Mercat de la Llotja del peix**
18.30 h **acompanyats per un pescador i un peixater**
- 13 h **Visita a les barques de pesca**
17 h **Port pesquer**
19 h
- 16.30 h **Demostració de cuina amb Quim Casellas, Ambaixador de la Gamba de Palamós 2016, i cuiner del restaurant Casamar de Llafranc**
Espai del Peix
- 18 h **Demostració de cuina amb Albert Sastreger, Ambaixador de la Gamba de Palamós 2017, i cuiner del restaurant Bò.Tic de Corçà**
Espai del Peix
- 19 h **Demostració de cuina marinera**
Espai del Peix

Aforament limitat. Preu: **gratuït**

* A través de la compra de tiquets al punt d'informació. Preu: **5 €**



**Si és certificada,
és Gamba
de Palamós**