

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**



5^a fira ^{de la} gamba ^{de} Palamós

firadelagamba.cat

UNA PRODUCCIÓ DE



AMB EL SUPORT DE



AMB EL PATROCINI DE



GI 095-2018

5^a fira ^{de la}
gamba
^{de} Palamós
9 de juny 2018



Dissabte 9 de juny de 2018 d'11 a 22 h

Degustacions*

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

- Arròs i Peix
– *Arròs de calamars, carxofes i Gamba de Palamós*
- Ca l'Amadeu
– *Salpicó de Gamba de Palamós*
– *Arròs a la cassola amb Gamba de Palamós*
- Caleta Blava
– *Fideuà marinera amb Gamba de Palamós*
- El Casino
– *Coca de vidre amb all i oli, i Gamba a l'all*
- El Galeó
– *Xampinyó farcit amb Gamba de Palamós al gust*
- Entredosmons
– *Cruixent d'arròs Nembo de l'estany de Pals i Gamba de Palamós a l'allet*
– *Arròs a la cassola amb gamba de Palamós versió d'estiu*
– *Escuma de pèsols ecològics del nostre hort amb faves i Gamba de Palamós*
– *Ceviche de Gamba de Palamós, gamba blanca i peix de la llotja*
- Hotel Trias
– *Fideuà 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
Celler Brugarol
Conserves Bomba
Conserves Fontanet
El Racó de l'Oliva
Estrella DAMM
Fornet Blanc
Gix Gamba i Peix de Palamós
La Fleca de l'Empordà
Mas Oller
Oli Marenyà
Salnostrum

Peixaters

Bomba Peixaters
El Peixet de la Llotja
Mar Peix
Peixos Conxita
Peixos Hereu
Peixos Patro
Peixos Pilar
Peixos Ramos
Peixos Torrent
Tejedor, marisc i peix

Activitats

- 11 h **Obertura de la Fira**
- 11.30 h |
13 h **Visita a les barques de pesca**
17 h Port pesquer
19 h
- 12 - 13 h **Demostració de cuina marinera**
Espai del Peix
- 12.30 h |
18.30 h **Visita a la subhasta i al Mercat de la llotja del peix acompanyats per un pescador i un peixater**
- 17 h **Demostració de cuina amb Albert Sastreger, Ambaixador de la Gamba de Palamós 2017, i cuiner del restaurant Bò.Tic de Corça**
Espai del Peix
- 18.30 h **Demostració de cuina amb Quim Casellas, Ambaixador de la Gamba de Palamós 2016, i cuiner del restaurant Casamar de Llafranc**
Espai del Peix

Aforament limitat. Preu: **gratuït**

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



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