



GREMI D'HOSTALERIA
DE LLORET DE MAR



Lloret Turisme



Associació
de Bars i
Restaurants
de Lloret de mar

NOTA DE PREMSA

PRESENTACIÓ XVI JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DEL PEIX DE L'ART DE LLORET DE MAR **Restaurant Studio 66 – 1 d'octubre de 2018**

De l'1 al 31 d'octubre de 2018, l'Associació de Bars i Restaurants de Lloret de Mar, el Gremi d'Hostaleria de Lloret i Lloret Turisme, organitzen les XVI Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Peix de l'Art.

Amb aquest motiu, avui s'ha fet la presentació de les jornades al Restaurant STUDIO 66, amb les intervencions del Il·lustríssim Sr. Jaume Dulsat, Alcalde de Lloret de Mar, del Sr. Enric Dotras, President del Gremi d'Hostaleria de Lloret i del Sr. Nino Gómez, President de l'Associació de Bars i Restaurants de Lloret de Mar.

En els parlaments s'ha destacat que la gastronomia ocupa un paper molt important dins l'oferta turística de Lloret de Mar, i que les Jornades Gastronòmiques de Lloret –tan les de l'Arròs al maig, com aquestes de la Cuina del Peix de l'Art a l'octubre- pretenen donar a conèixer l'excel·lent gastronomia de qualitat dels restaurants i hotels del nostre municipi, bé sigui mitjançant receptes que recullen la rica tradició culinària de Lloret, com plats innovadors que experimenten nous camins en la nostra cuina mediterrània.

Lloret és molt més que una de les primeres destinacions turístiques d'Europa. És un poble mariner, ara ja una ciutat, amb una història feta per gent esforçada, des de pescadors i terrassans, a grans armadors i a indians que van anar a fer les amèriques. Tot aquest passat ha deixat un pòsit d'històries i de vivències –com la tradicional tirada a l'art que recordem en aquestes jornades- que han donat forma al Lloret d'avui.

El president de l'Associació de Bars i Restaurants de Lloret, Nino Gómez, ha recordat que les jornades es diuen de la "Cuina del peix de l'art" en record a un antic sistema de pesca que es feia a la vila conegut com la "Tirada de l'Art", i que a Lloret va ser tota una institució. En cap altra platja de la costa catalana aquest ormeig de pescar no va prendre tanta volada. Ser patró de l'art era una sort. "Qui té un art té una heretat", deia un adagi. Temps hi hagué que a les platges de Lloret van arribar a córrer set arts alhora. Tanmateix, que la tirada a l'art és un dels més clars símbols del Lloret d'abans quan quasi tothom era pobre. L'art consisteix en una xarxa amb dues cames, unides per un extrem on hi ha una bossa, que es cala des d'una embarcació i es lleva a força de gent des de la platja. Tothom podia participar-hi, homes o dones. Hi havia l'esperança de recollir un grapat de peix i de guanyar uns cèntims. Era també una prova de solidaritat. L'art és antiquíssim. En certes èpoques l'art formava part de la vida tals nostres avantpassats. Era un dels pocs mitjans de subsistència amb què comptaven. Per a alguns –dones, vells i criatures-, l'únic.

I a tall d'exemple, per tal de fer-se una idea del que es pot assaborir, us indiquem uns quants dels plats que podreu gaudir en aquestes XVI Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Peix de l'Art:

- Rogers a la planxa amb caviar d'albergínia i sopa d'olives kalamata
- Suprema de déntol brassejat amb el seu suc, rossinyols i alls confitats
- Bombons de gamba vermella amb ceps i salsa de garotes
- Coca cruixent amb calamars i musclos en escabetx de taronja i rossinyols
- Niu de sonsos amb ou ecològic ferrat i oli de tòfona
- Bisque de llagosta amb làmines de llagostins
- Filets de verats en semi tomba i mussolina d'all tendres gratinada
- Corbina amb suc de rostit, tubercles, arrels i bulbs
- Llagostins amb ceps
- Pebrots del piquillo farcits de peix de roca i bolets
- Rap amb rovellons i moniato
- Cim i tomba de peix de roca amb assortiment de closques
- Suquet de cocotxes de lluç i mongetes blanques
- Llom de gall de San Pere al forn amb ceps, poma golden i flor de tàpera
- Fideus a la cassola amb aranya de cap negre i allioli anegat
- Ravioli farcit de llagostí amb salsa de galeres

I com en les darreres edicions de les jornades: "gastronomia i oci es donen la mà a Lloret", doncs es continuen fent unes promocions especials on amb cada menú es dona:

- un tiquet d'entrada gratuïta als Jardins de Santa Clotilde.
- una entrada gratuïta al Gran Casino Costa Brava
- I amb la presentació de la factura del Menú de la Cuina del Peix de l'Art, es poden obtenir dues hores gratuïtes als pàrquings municipals de Lloret de Mar.

Aquesta combinació de gastronomia i oci permet el tancar l'àpat amb una passejada pels Jardins de Santa Clotilde, el ja conegut com a "tresor amagat de la Costa Brava", i després poder gaudir del Gran Casino Costa Brava.

Al final dels parlaments s'ha donat un efusiu agraïment a la direcció del Restaurant Studio 66, per l'organització de l'esdeveniment i per l'excel·lent aperitiu ofert al final de la presentació.

Aquesta iniciativa gastronòmica, compta amb la participació de 20 dels més destacats Restaurants i Hotels de Lloret de Mar:

58-HOTEL SANTA MARTA, AL FRESKITO, ÀTICS LA CARPA, CAN BOLET, EL PORT DE LA CALA, EL ROSSELL, EL TRULL, FENALS INTERNACIONAL, FREU – GRAN HOTEL MONTERREY, GIORGIO, L'ARROSSERIA DE FENALS, LA LONJA, LES PETXINES – HOTEL EXCELSIOR, MARSOL – HOTEL MARSOL, MAS ROMEU, MASIA RESTAURANT CAN SABATA, PAPALÚS, STUDIO 66, SYBIUS CALA CANYELLES i XALOC.