

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 880-2017



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

Cafè del Bages	Mmm...flams, cremes i pastissos
Celler Brugrarol	Salnostrum
Conserves Bomba	
Conserves Fontanet	
El Racó de l'Oliva	
Estrella DAMM	
Forn de llenya	
Gamba Van	
Gix Gamba i Peix de Palamós	
La Fleca de l'Empordà	
Mas Oller	
Mibrasa	

Peixaters

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

Activitats

- 10 - 13 h **Jornada Tècnica
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 |
13 h **Visita a les barques de pesca**
17 h Port pesquer
19 h |
- 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 |
18.30 h **Visita a la subhasta i al Mercat de la Llotja
del peix acompanyats per un pescador
i un peixater**
- 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**