Slow Food®
Barcelona Vázquez Montalbán, Garraf, Priorat, Terres de Lleida, Vallès Oriental, Tàrraco, Catalunya Central, Empordà

Terra madre Xarxa de cuiners

Xarxa de cuiners de Terra Madre:

La riquesa del peix sense preu

L'Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria va acollir dimarts la segona edició de l'Slow Cook Jam Sessió, organitzada pels convivia d'Slow Food a Catalunya.

Al mediterrani és temporada d'aranyes, sardines, maires, rates, cananes, etc. Amb motiu de donar a conèixer aquestes i altres espècies poc consumides i preuades, dites també peixos sense preu, pel baix preu o poc valor comercial que assoleixen a les llotges de pescadors. La trobada va acollir 17 xefs de diferents punts de Catalunya.
Seguint l'estil d'una jam sessió de jazz, els organitzadors van portar peix de les llotges de Vilanova i la Geltrú i Blanes, que juntament amb diferents productes de temporada van servir per tal d'improvisar 13 receptes que seran recopilades pel cuiner i assessor gastronòmic Pep Nogué en un llibre de peixos sense preu, que intentarà apropar aquest tipus de peix al consumidor final i així multiplicar l'impacte d'aquesta iniciativa. El llibre veurà la llum l'any 2010, comptarà amb receptes de xefs de reconegut prestigi com Joan Roca i Oriol Rovira.

L'objectiu d'Slow Food, organitzador de la trobada, és conscienciar a cuiners sobre la greu situació en que es troben les espècies que ocupen un lloc destacat en les seves cartes, com el lluç, la tonyina, el rap, el bacall`¡à, etc. i al mateix temps ressaltar el rol que tenen els cuiners com a intermediaris entre els pescadors i consumidors a l'hora de donar notorietat i valor a espècies menys preuades.

Com a valor afegit i sense oblidar que estem en temps de crisi, el segon objectiu és que les receptes no superin el preu de 2€ per plat, ja que moltes famílies han acabat per desterrar el peix de la seva dieta.
Van sorprendre plats realitzats com la textura de cananes amb oli, ceba i sal, del xef Pedro López del restaurant Pic Nic de Sitges, la combinació d'bàcora marinada amb jingebre, acompanyada de cananes, bolets Orella de rata i amanida d'algues, del xef Lander Ganzo, del restaurant l'Hortet de Barcelona i la simplicitat dels serrans amb pesto d'ametlles i alls tendres de Lola Puig, del restaurant el Fort d'Ullastret.

El xef Enric Millà del restaurant El Dien de Vallfonogona de Balaguer va afegir valor medicinal al seu plat, utilitzant herbes medicinals amb la seva recepta d'aranyes al vapor amb puré de Kalanxoe cítric, cireres, stevia i cruixent de perilla.

També va haver-hi espai per a reinterpretacions com el suquet de rata i aranya amb trinxat d'algues, de l'equip del Bar Mut de Barcelona o el gaspatxo de mongetes del ganxet amb moixina confitada i oli de la varietat Argudel del cuiner Pep Nogué d'Olot.

El concorregut acte, emmarcat dins de les activitats de Slow Fish Challenge, que té l'objectiu d'ampliar el coneixement de les espècies més sostenibles mitjançant un receptari col.lectiu, va acabar amb la degustació gratuïta de totes les receptes i una xerrada entre cuiners i convidats sobre les accions que es poden dur a terme individualment per tal de no seguir contribuint a la sobreexplotació dels recursos marins.

Col.laboren:

acciónatura

BOQUERIA

mmbb Mercats de Barcelona

Las recetas

Cullera de Canana amb oli, ceba i sal
Aranya al vapor amb puré de Kalanchoe cítric, cireres, stevia i cruixent de perilla
Gaspatxo de Mongetes del Ganxet amb moixina i oli d' Argudell
Caprese de Besuc amb allioli de codony i pera de cardosa
Serrans amb pesto d'ametlles i alls tendres
Seitons escabetxats amb cítrics i cireres de temporada
Albacora marinada en oli de gingebre, acompanyada de Cananes, bolets "Orella de Rata" i amanida d'algues
Esmarris de moixina amb tomàquet i mel
Pastís de patates amb ceba, sardines, seitons i sonsos, amb melmelada de tomàquets
Suquet de Rates y Aranyes amb trinxat d'algues
Truita de Sonsos
Arrós de Sonsos y algues
Tempura de maires

Agraïments

Als cuiners
Valentí Mongay, La Salseta de Sitges
Lola Puig, El Fort d'Ullastret
Mercé Camins, Casa Mercè de Fontdepou
José Luis Amate, Hospital Sant Antoni Abat, Vilanova
Pedro López, Picnic de Sitges
Belén Valencia, Picnic de Sitges
Ferran Sancho, El Rossegall de Vilanova
Nuria Lucas, Negrefum de Vilanova
Enric Millà, El Dien de Vallfogona
Arturo Rafel Prat, El Pigal de Llessui
Albert Mendiola, Bar Mut de Barcelona
Luca Meneggatti, Bar Mut de Barcelona
Gabriel Faggetti, Bar Mut de Barcelona
Jaume Sanz, Loidi de Barcelona
Lander Ganzo, L'Hortet de Barcelona
Joan Maria Ribas, Melba de Vic
Pep Nogué, Cuiners sense restaurant (Olot)

A l'Aula Gastronòmica de la Boquería y a Mercats de Barcelona
A la ONG Accionatura
I a tots aquells que van assistir dimarts

Atentament,

Slow Food®
Barcelona Vázquez Montalbán, Garraf, Priorat, Terres de Lleida, Vallès Oriental, Tàrraco, Catalunya Central, Empordà

Terra Madre
Xarxa de cuiners