La cuina de barca esdevé protagonista de l’activitat Mestres dels fogons

Baix Empordà | 15/03/2016

El proper dijous 17 de març, a partir de les 17 h, l’Espai del Peix (moll pesquer de Palamós, damunt l’edifici de la llotja)

Els cuiners de l'Espai del Peix, experts en la cuina de pescadors, elaboraran en directe aquells plats típics de barca que han estat hereus de la tradició popular que va alimentar la gent de mar durant segles. La cuina marinera és fruit dels àpats que els pescadors elaboraven a bord de les barques mentre feinejaven en mar; una cuina molt condicionada pel medi i les condicions en què es feia. Aquesta activitat a l’Espai del Peix s’iniciarà a les 17 h, amb accés totalment gratuït i obert a tothom. Mestres dels Fogons és una activitat inclosa dins del cicle Memòria Viva que impulsa el Museu de la Pesca, i que permet la difusió del patrimoni etnològic immaterial de la gent de mar.

El proper dijous 17 de març, a partir de les 17 h, l’Espai del Peix (moll pesquer de Palamós, damunt l’edifici de la llotja) tindrà lloc una nova edició de l’activitat Mestres dels Fogons, que en aquesta ocasió tindrà com a protagonista la cuina de barca, els seus plats i les receptes sorgides dels fogons de les barques de pesca del port palamosí.

Autor: