14ª CAMPANYA GASTRONÒMICA LA CUINA DEL CIM I TOMBA

Gastronomia | 01/09/2017

TOSSA DE MAR - De l'1 al 30 de setembre de 2017

La campanya gastronòmica de La Cuina del Cim i Tomba torna a Tossa durant tot el mes de setembre. Els restaurants que hi participen són membres del col·lectiu de la Cuina Tradicional Tossenca i ofereixen un menú especial amb un primer plat, el cim i tomba de segon plat, i uns postres. Qui gaudeixi dels menús, disposarà d'entrades gratuïtes pel Museu Municipal.

L'origen del cim i tomba es troba profundament arrelat a la tradició marinera de Tossa. Abans, quan anar a pescar a la vela o a rem significava haver de ser fora de casa moltes hores, els pescadors de Tossa s'emportaven a la barca un fogó, un xic de carbó, un morter i una olla de ferro. També hi carregaven un cistell amb patates, cebes, alls, tomates i pebrots, així com oli i les espècies que tinguessin (sal, pebre, safrà, etc.).

Quan arribava l'hora de dinar, posaven dins l'olla la ceba i les patates a rodanxes, les hortalisses trinxades, i uns grans d'alls. Hi afegien el peix de rebuig de la pescada, aquell que sortia trencat de la xarxa i sabien que no podrien vendre (bastina, lluerna, aranya, rata, rap, gat, etc...), un bon raig d'oli, i ho cobrien d'aigua, deixant-ho coure tot junt a foc ràpid.

Mentre, agafaven un morter, feien un allioli negat ben abundant que posaven per sobre del peix quan ja quasi era cuit, i ho deixaven bullir de 2 a 5 minuts més. Tot seguit ho enretiraven del foc i ja ho tenien llest per menjar.

Era un plat de peix i vegetals molt primari i molt senzill de fer, però molt bo.

En l'actualitat, la majoria dels restauradors preparen el cim i tomba amb rap, rèmol o bastina (rajada o escrita) però també hi ha cuiners que el fan amb escórpora o altres peixos de la nostra costa que tinguin la carn forta, per tal que no es desfacin durant la cocció. Tots els restaurants que participen en la campanya de La Cuina del Cim i Tomba segueixen la recepta original, per bé que cada cuiner se'l fa una mica seu aportant-hi el seu propi toc creatiu.

Els restaurants que participen en la campanya de La Cuina del Cim i Tomba 2017 són: Bahia, Ca la Carme, Can Carlus, Can Pini, Capri, Castell Vell, El Petit de Can Carlus, L'Ajustada, La Cuina de l'Àvia, Mestre d'Aixa, Minerva, Sa Barca, Santa Marta, Tursia, Víctor i Victòria.

Autor: Redacció