

Cambrils apuesta fuerte por la galera

Este crustáceo es la excusa perfecta para resaltar durante dos semanas la cocina marinera de la ciudad

04/02/2009 22:30

Empezó como una «excusa», admite el concejal de Promoció de Ciutat de Cambrils, Oliver Klein, y se ha convertido en un referente de la cocina marinera de Cambrils.

La quinta edición de las jornadas de la Galera se presentaron ayer con el objetivo claro de consolidar la posición de la ciudad dentro del calendario de «eventos gastronómicos más importantes del país». De hecho, Klein admite que la marca gastronómica de la villa marinera ya se conocía a título individual (un restaurante, el pescado...), «pero lo que han conseguido estas jornadas es cohesionar, promover la horticultura y el aceite de la cooperativa, exaltar el pescado de la cofradía e impulsar en un 'todo' la restauración selecta que tenemos en Cambrils».

La presentación de las jornadas, que empezarán el próximo lunes y durarán hasta el día 22, tuvo como novedad la presencia de una mascota, que no podía ser otra que una galera que aún no tiene nombre oficial. Ésta, junto a otros crustáceos y animales marinos figurados, participarán en el carnaval de la ciudad, que se ha recuperado tras muchos años de triste ausencia.

En la presentación oficial estuvieron los patrocinadores y las diferentes entidades que, junto al Ayuntamiento, hacen posible estas jornadas: la Cooperativa Agrícola, la Confraria de Pescadors, la Associació de Restauradors y L'Escola d'Hoteleria i Turisme.

Para todos los bolsillos

Aparte de los diferentes actos que configuran el programa de las jornadas gastronómicas cambrilenses, este año la cifra de restaurantes participantes se ha disparado. Así, hay 59 negocios que ofrecerán o bien un menú a base de galera o bien un plato de la carta elaborado con este crustáceo. Cada restaurante fijará el precio de su plato o menú.

«Escogimos hace cinco años la galera como un crustáceo poco valorado, usado sólo en platos de segunda. Ahora es la imagen que simboliza nuestra cocina marinera en todas sus facetas y nos ha permitido recuperar antiguas recetas y poner en valor de nuevo la galera», explica Klein.

Aparte de promocionar los restaurantes (se empezó con 25 y ahora rozan los 60), se seguirán realizando actos complementarios de gran interés para el público. El domingo día 15, la Cooperativa Agrícola repartirá raciones de galeras con calçots por dos euros; el domingo día 22 habrá la galerada popular, y durante las dos semanas de jornadas «se celebrará el concurso De la Mar als fogons», pensado para premiar a los mejores jóvenes cocineros. El día 20 será la gran final y la entrega de los premios en la sede de L'Escola d'Hoteleria.