

SOCIETAT | dimecres 3 febrer '10 | 10:55 | 460 lectures



JORNADES DE LA GALERA

Tret de sortida a les sisenes Jornades de la Galera i la cuina marinera de Cambrils

📷 Berta Ruiz 📷 Berta Ruiz



Un moment de la presentació de les jornades, ahir al matí. D'esquerra a dreta: Carme Duch, Manel Morell, Oliver Klein, Robert Benaiges, Josep Pijoan i Jaume Baiges

Amb l'arribada del mes de febrer, arriben també les sisenes Jornades de la galera i de la cuina marinera de Cambrils, que tindran lloc del 5 al 21 de febrer. Ahir mateix tenia lloc l'acte de presentació al restaurant Miramar, en un marc emblemàtic davant del port cambrilenc. Aquest acte va comptar amb la presència dels diferents sectors implicats en l'organització d'aquest esdeveniment ja consolidat. Així doncs, hi van ser presents l'alcalde de Cambrils –Robert Benaiges–, el regidor de Promoció de Ciutat –Oliver Klein–, el president de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Cambrils –Manel Morell–, la directora de l'Escola d'Hoteleria i Turisme –Carme Duch–, el president de la Confraria de Pescadors –Josep Pijoan– i el president de la Cooperativa Agrícola de Cambrils, Jaume Baiges.

Unes sisenes jornades consolidades

El primer en prendre el torn de paraula va ser el regidor de Promoció de Ciutat –Oliver Klein– que va repassar la trajectòria d'aquestes jornades. Unes jornades van néixer ara fa 6 anys amb l'objectiu de promocionar la gastronomia cambrilenc i fer-ho amb un peix típic del nostre mar que es pogués combinar a la perfecció amb l'oli cambrilenc i els millors vins de la terra. "Vam escollir la galera, teníem aquest bagatge, l'hem utilitzat i l'hem posat en valor. El balanç és molt positiu. Es tracta que els restaurants puguin servir els seus menús i puguin tenir visitants a les seves cases, que la Cooperativa Agrícola vengui oli i els seus productes, que la Confraria funcioni amb la seva comercialització i que l'Escola també hi participi activament".

En aquesta mateixa línia, el president de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Cambrils –Manel Morell– va recordar que "es va començar una mica de broma, però ja estem a les sisenes jornades. Era un repte difícil, perquè la galera a part de ser molt bona, és difícil d'elaborar i de menjar, però els artistes de casa nostra n'han sabut treure un bon profit. A més vam començar 27 restaurants i ara ja som gairebé una seixantena".

Implicació de tots els sectors

La directora de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils –Carme Duch– també va voler donar les gràcies de tots els sectors implicats per l'èxit aconseguit, tot i les dificultats de l'època, i va encoratjar a tots plegats a "seguir tirant endavant". El president de la Confraria de Pescadors –Josep Pijoan– també va puntualitzar que és molt important treballar junts i aconseguir la repercussió que han rere any assoleixen aquestes jornades. Per la seva banda, el president de la Cooperativa Agrícola –Jaume Baiges– va manifestar que, "les jornades tenen el suport de l'Ajuntament, de la Confraria i dels restauradors, i per tant, la Cooperativa Agrícola no podia quedar-se al marge. En un mateix acte fusionarem els millors calçots amb l'oli i la galera".

Finalment, l'alcalde de Cambrils –Robert Benaiges– també va agrair la implicació de tots sectors implicats i la capacitat de treballar plegats, "per promocionar i portar el nom de Cambrils arreu. Aquestes jornades són una feina de tots: l'escola que s'encarrega de formar els futurs joves cuiners, la Confraria que pesca i comercialitza el producte, la Cooperativa que aporta un dels seus productes més excel·lents com és l'oli d'oliva i els restauradors que són l'emblema d'aquesta nau, perquè fan meravelles d'un producte prou difícil de menjar".

58 restaurants participants i 15 dies d'intensa activitat

Enguany, una seixantena de restaurants cambrilencs participaran en les jornades, concretament 58. Des del 5 al 21 de febrer hi haurà tot un seguit d'activitats.

El dimarts 9 de febrer a les 19 hores a la sala d'actes de la Cooperativa de Cambrils es farà la presentació del llibre "Esmorzars de Lleida" de Josep Ignasi Revés; mentre que el diumenge 14 de febrer a partir de les 10 hores tindrà lloc un dels actes estrella de les jornades: la fregida de galeres i calçots a les instal·lacions de la Cooperativa (per un preu de 3 euros es podran menjar calçots, galeres i vi). El dia 15 de febrer a les 17 hores a la Torre del Port es farà un tast de vins D.O. Tarragona comentat per l'enòloga Elisa Ribé (cal confirmació d'assistència al 977 79 46 79). L'endemà, a les 17.30 hores les instal·lacions de la Cooperativa es farà un tast d'oli. Finalment, el diumenge 21 de febrer també tindrà lloc un dels actes més populars i multitudinaris de les jornades: la galerada popular al port de Cambrils, a partir de les 11 del matí. Es farà una degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo amb vi per un preu de 3 euros. En aquesta mateixa jornada, també es faran tallers de vela llatina a càrrec de l'Arjau i tallers del mar i curses amb els Vogadors Vent d'Estrop.

A banda, 27 dels 58 participants en les jornades, també seguiran amb la campanya "Cambrils cuina et convida a sopar". Una campanya que, segons va manifestar Manel Morell, "està sent un èxit, les nits de Cambrils s'estan animant".