

*Igual que els fruits del camp i l'horta,
el peix té la seva temporalitat.*

*Hi ha mesos que és molt abundant
i altres que no n'hi ha tant.*

Circumstàncies com les vedes biològiques o el mal temps afecten la disponibilitat de peix a les llotges i limiten les espècies que els restauradors poden oferir en cartes i menús.

Amb aquesta proposta de peixos de temporada, podreu oferir peix fresc i de proximitat tot l'any en els vostres restaurants.

Consulteu el calendari de vedes a www.confraria.cat

P rimavera

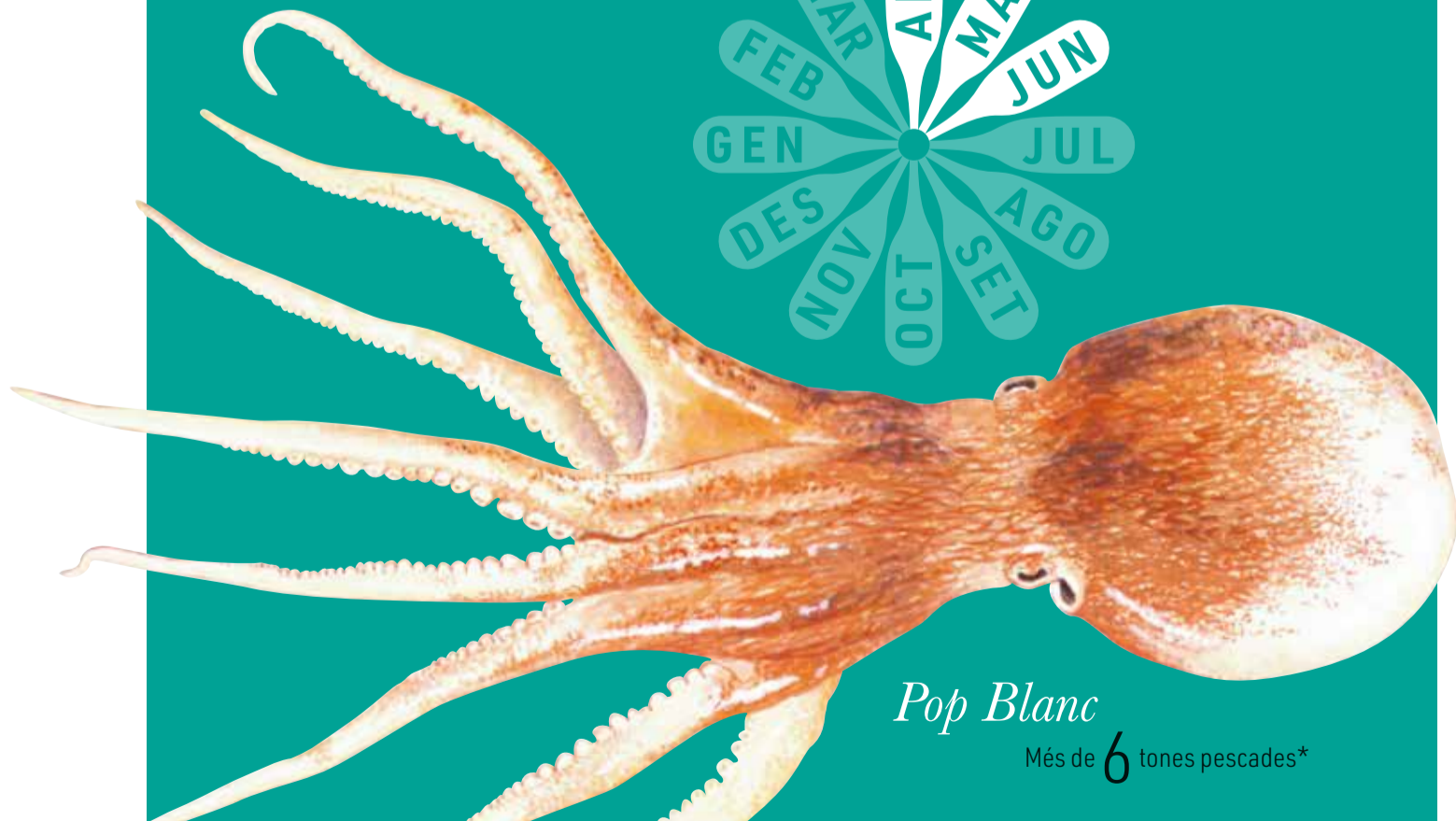
Amb la primavera arriba la temporada alta de captures, tant de peix blau (sardina i anxova) com de peix blanc i marisc. Destaquem una espècie poc coneguda com és la *bròtola de fang* (també anomenada molla). La seva carn tendra i gustosa pot substituir fàcilment la de peixos més clàssics com el lluç i el rap en moltes preparacions.



Bròtola de fang
Més de 20 tones*



Canana
Més de 9 tones de mitjana*



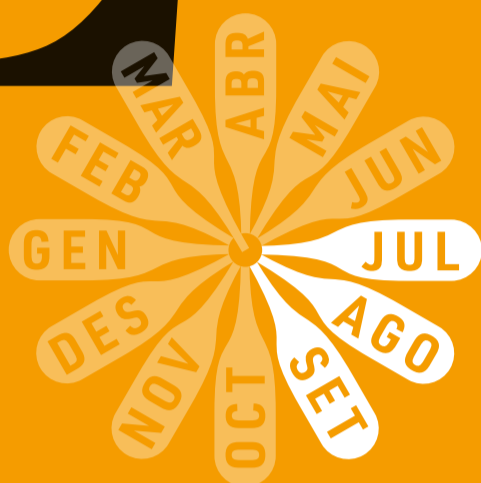
Pop Blanc
Més de 6 tones pescades*

* Volums de pesca mitjana durant els mesos d'abril, maig i juny a la llotja de Palamós, anys 2017 a 2021. Font: Confraria Pescadors de Palamós

Gastronomia blava. Campanya de consum de peix de proximitat per a la restauració

Festiu

Temporada alta a casa nostra és una bona ocasió per mostrar les espècies autòctones que defineixen la nostra cultura gastronòmica més local. Les captures de cananes que comencen a la primavera estan en un bon moment i resulten atractives com a alternativa a moltes receptes amb calamar. El *sorell* és abundant i econòmic a llotja, ideal per als brous dels arrossos i fideus de peix i marisc i per fer en escabetx.



Canana

Més de 6 tones de mitjana*



Sorell

Més de 14 tones de mitjana*

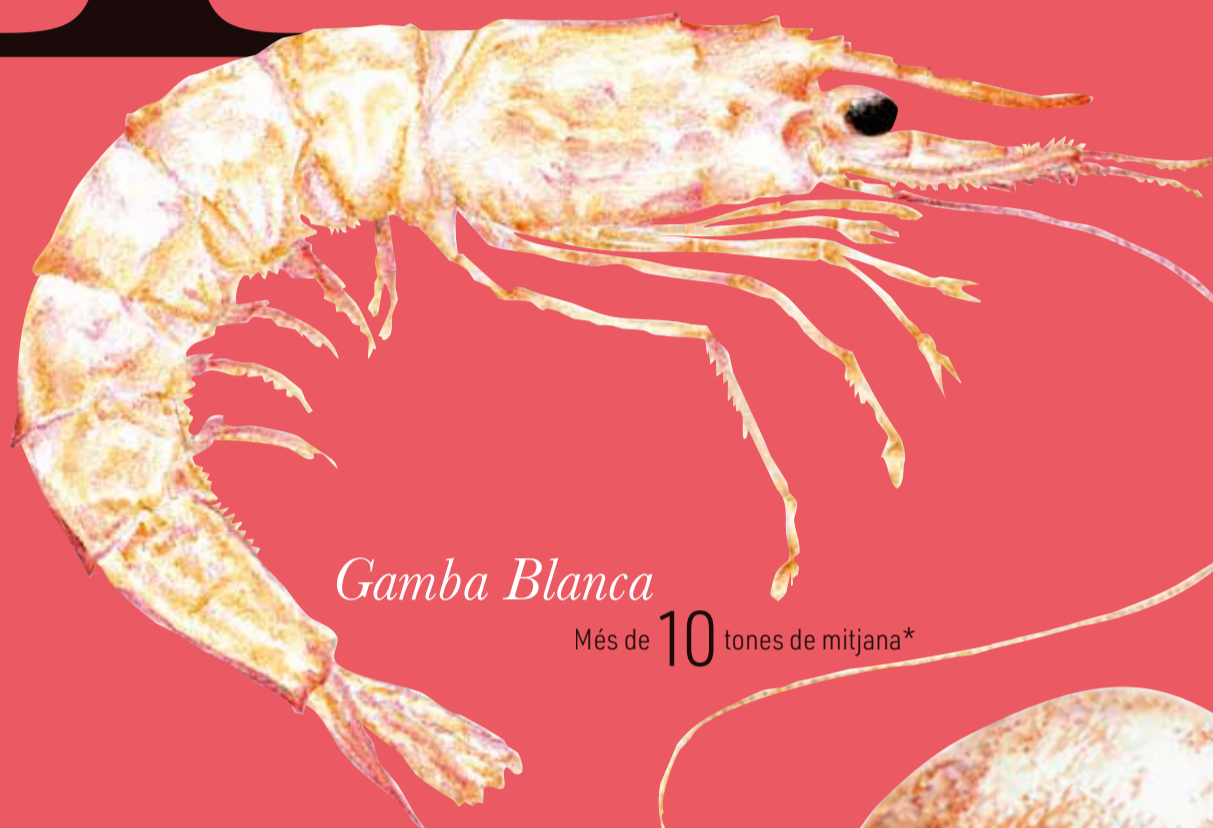
* Volums de pesca mitjana durant els mesos de juliol, agost i setembre a la llotja de Palamós, anys 2017 a 2021. Font: Confraria Pescadors de Palamós

Gastronomia blava. Campanya de consum de peix de proximitat per a la restauració



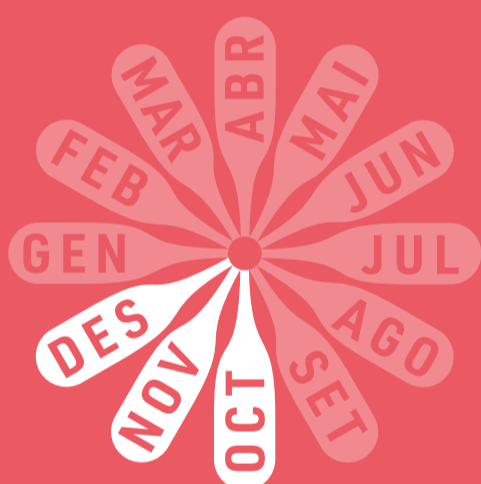
Tardor

Arriba la tardor i de seguida, les celebracions. Espècies com la *gamba blanca* i el pop blanc estan en un bon moment de captures i són productes magnífics per preparar elaboracions amb els bolets clàssics de la tardor i els plats festius.



Gamba Blanca

Més de 10 tones de mitjana*



Pop Blanc

Gairabé 5 tones de mitjana*

* Volums de pesca mitjana durant els mesos d'octubre, novembre i desembre a la llotja de Palamós, anys 2017 a 2021. Font: Confraria Pescadors de Palamós

Gastronomia blava. Campanya de consum de peix de proximitat per a la restauració

Hivern

El peix blau és la millor opció per a les vostres cartes perquè les captures del peix blanc són minses degut a la veda de les barques d'arrossegament. *Sardines i anxoves* n'hi ha tot l'any: a l'estiu són d'una qualitat immillorable i a l'hivern són els peixos que trobarem en més quantitat a les llotges. També volem ressaltar les captures al març del sorell, la gamba blanca i les maires.



Anxova

Més de **135** tones de mitjana*

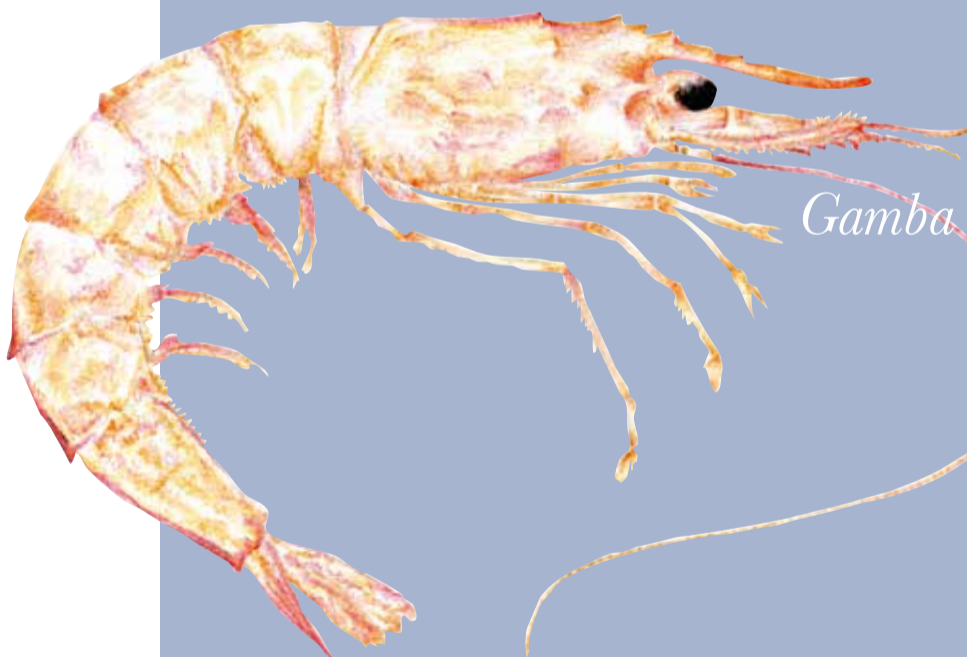
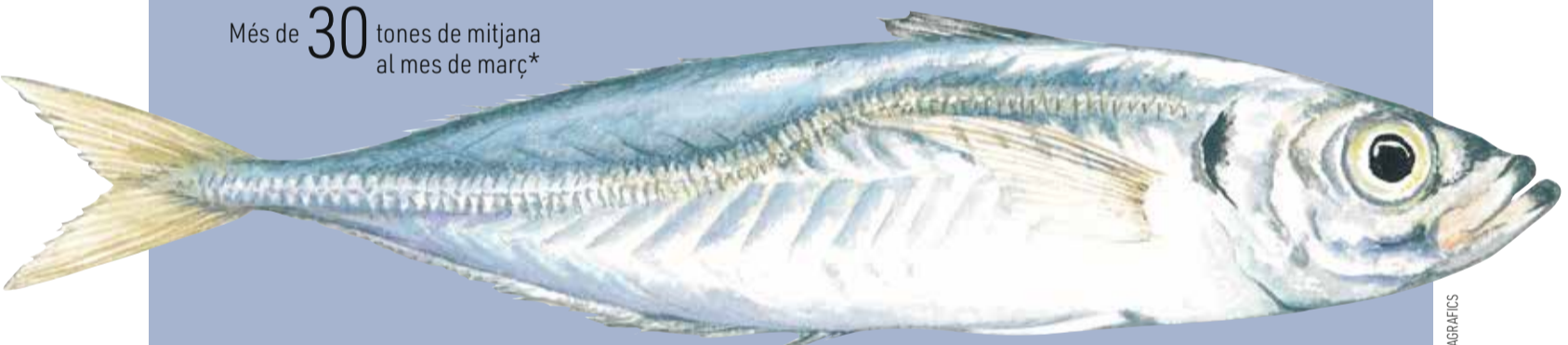


Sardina

Més de **45** tones de mitjana*

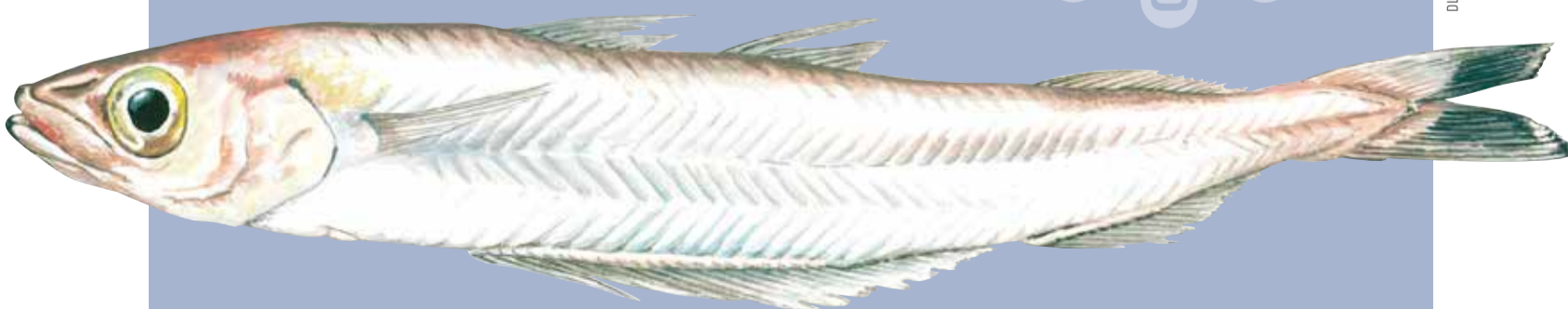
Sorell

Més de **30** tones de mitjana al mes de març*



Gamba Blanca

Gairabé **7** tones de mitjana al mes de març*



Maire

Gairabé **7** tones de mitjana al mes de març*

DL GI 14/04-2022 - © FUNDACIÓ PROMEDITERRÀNIA - IL·LUSTRACIONS: © JORDI CORBEA / GAMBA BLANCA © JORDI CANO - DISSENY: LUPAGRAFICS

* Volums de pesca mitjana durant els mesos de gener, febrer i març a la llotja de Palamós, anys 2017 a 2021. Font: Confraria Pescadors de Palamós

Gastronomia blava. Campanya de consum de peix de proximitat per a la restauració

