

## Producte amb certificat de Marca de Garantia

La Marca de Garantia assegura que la gamba que arriba al client manté el màxim nivell de qualitat: un sabor exquisit, un aroma inconfusible, un aspecte atractiu i un grau de frescor immillorable.

L'alta qualitat s'aconsegueix amb l'aplicació de mesures estrictes en la seva pesca, en el tractament, la manipulació de les gambes i la seva distribució, i amb un control rigorós de la cadena de fred (temperatura entre 0° i 4°C) des del mar fins al consumidor final. La seva traçabilitat queda garantida pel comitè de certificació de la marca.

## Per què Gamba de Palamós - Marca de Garantia?

- Per protegir l'espècie i els caladors.
- Per compromís amb els pescadors, peixaters i restauradors.
- Per mantenir l'excel·lència del producte.
- Per garantir-ne la frescor, el sabor i sobretot... l'origen.



**Si és certificada,  
és Gamba  
de Palamós**



## 6<sup>a</sup> fira *de la* gamba *de* Palamós

[firadelagamba.cat](http://firadelagamba.cat)

UNA PRODUCCIÓ DE



AMB EL SUPORT DE



AMB EL PATROCINI DE



GI1919-2019



# 6<sup>a</sup> fira *de la* gamba *de* Palamós

8 de juny 2019

d'11 a 22 h, a la llotja del port pesquer



Dissabte 8 de juny de 2019, d'11 a 22 h

## Degustacions\*

Restaurants certificats amb la marca de qualitat  
"Gamba de Palamós"

- El Casino  
– *Tàrtar de Gamba de Palamós*
- El Galeó  
– *Yakisoba amb Gamba de Palamós*
- Hotel Trias  
– *Fideuà amb Gamba de Palamós*
- Restaurant Mas dels Arcs  
– *Patís de peix de roca amb Gamba de Palamós*  
– *Arròs amb sofregit de Gamba de Palamós de Toni Izquierdo*
- Restaurant Salinera  
– *Croquetes de Gamba de Palamós*  
– *Gamba de Palamós amb espàrrecs verds i botifarra negra*  
– *Rossejat de fideus amb Gamba de Palamós*

També es podrà fer un tastet de Gamba de Palamós a la planxa cuinada per membres de la **Confraria de Pescadors de Palamós**  
– *Gamba de Palamós a la planxa*

## Expositors

Conserves Bomba  
Conserves Fontanet  
El Racó de l'Oliva  
Estrella Damm  
Fruiteria Pomes  
Gix Gamba i Peix de Palamós  
La Fleca de l'Empordà  
Oli de Marenyà  
Peralada Vins i Caves  
Sofregit de Gamba de Palamós de Toni Izquierdo

## Peixaters

Mar Peix  
Peixos Hereu  
Peixos Pilar  
Tejedor, marisc i peix

## Activitats

- 11 h **Obertura de la Fira**
- 13 h | **Visita a les barques de pesca**  
17 h | *Port pesquer*  
19 h |
- 11.30 - 13 h **Demostració de cuina amb Quim Casellas, Ambaixador de la Gamba de Palamós 2016, i cuiner del restaurant Casamar de Llafranc**  
*Espai del Peix*
- 12.30 h |  
13.30 h | **Visita a la subhasta del peix**  
18.00 h |  
19.00 h |
- 17 h **Demostració de cuina marinera**  
*Espai del Peix*

Aforament limitat. Preu: **gratuït**

\* A través de la compra de tiquets al punt d'informació. Preu: **5 €**

Dissabte 15 de juny de 2019, 9 h

## #PESCAICIENCIA2019 VI JORNADA TÈCNICA SOBRE LA GAMBA VERMELLA A CATALUNYA

Jornada de presentació de la investigació d'avantguarda sobre la gamba vermella (*Aristeus antennatus*), oberta a pescadors, científics, gestors i persones interessades en la recerca i la gestió de la pesquera a Catalunya.

*Casa del Mar. Plaça de la Catifa 5, 17230 Palamós*

Places limitades. Inscripció prèvia al tel. 972 60 12 44 o bé a dir.cem@udg.edu  
Preu: **gratuït**

Organitza:  
Càtedra d'Estudis Marítims  
(Universitat de Girona - Fundació Promediterrània)  
Institut de Ciències del Mar (CSIC)  
Confraria de Pescadors de Palamós  
Museu de la Pesca  
Ajuntament de Palamós



**Si és certificada,  
és Gamba de Palamós**