

"L'Escudella de Palamós", el nou plat mariner creat al municipi, s'estrena als restaurants

Sis establiments l'oferiran a les cartes en una campanya gastronòmica que va començar dissabte i acaba el 14 de desembre

"L'Escudella de Palamós", ja té recepta

L'Escudella de Palamós, el plat creat al municipi de forma col·laborativa (pescadors, cuiners, peixaters i palamosines) s'estrena a les cartes de sis restaurants en la primera campanya gastronòmica centrada en aquesta recepta. Des de dissabte i fins al 14 de desembre diversos establiments oferiran a la carta el nou plat de cullera de tradició marinera. La recepta creada pretén donar valor a espècies amb menys sortida comercial de la llotja. En total el serviran sis restaurants del municipi —Altamar, Arcada, Can Blau, Can Quel, Entre Dos Mons i El Nàutic—. Durant aquestes setmanes incorporaran la recepta a les seves cartes, elaborant-la amb el seu propi toc personal, però mantenint els elements que defineixen el plat: un brou mariner, peixos de la llotja i una reinterpretació de la tradicional “pilota”. La iniciativa és fruit del treball impulsat per l'Àrea de Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament de Palamós, en col·laboració amb l'Espai del Peix, i s'emmarca en el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. El municipi vol reforçar així la seva aposta per liderar projectes gastronòmics vinculats al seu patrimoni mariner. “L'Escudella de Palamós” va ser elaborada el mes de març de manera col·laborativa, amb la participació de cuiners i restauradors, però també de pescadors, peixaters i palamosines —moltes d'elles filles i dones de pescadors— que han aportat el coneixement tradicional de les sopes de peix fetes històricament a les llars del municipi. La recepta és hereva d'aquest llegat i ahora incorpora tècniques actuals i producte local de valor. La base del plat és un brou de peix fet amb espècies de sopa de la llotja, com el sorell, el rap, els rafets, els penegals o el congre, cuinat amb verdures de temporada. El “peix d'olla” combina espècies com el lluç o la maire, el penegal, la cua de rap, els gatets, així com escamarlans i la gamba de Palamós. Finalment, l'escudella s'acaba amb fideus i mongeta, i incorpora una canana farcida de peix que reinterpreta la “pilota” tradicional de l'escudella catalana, aportant-hi un toc mariner que li confereix identitat pròpia. La creació d'aquest plat es va iniciar a principis d'any, amb tallers a l'Espai del Peix on els agents implicats van definir ingredients i metodologia. Durant la primavera es va validar la versió definitiva de la recepta, que ara arriba al públic general a través d'aquesta campanya. Amb “L'Escudella de Palamós”, el municipi vol donar valor a espècies amb menys sortida comercial, reforçar la identitat gastronòmica local i continuar ampliant la seva oferta culinària amb propostes autòctones basades en producte de mar.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/11/29/l-escudella-palamos-nou-plat-124264990.html>