

Del sonso fregit a la truita de sonso: l'Estartit reivindica aquest peix arrelat al territori

Tres menús i quinze plats en deu restaurants oferiran la possibilitat de conèixer el producte que també es divulgarà a través de xerrades i altres activitats en unes jornades entre el 15 i el 17 de maig

El sonso és el protagonista aquest cap de setmana a l'Estartit amb unes jornades per donar a conèixer un dels productes més emblemàtics de la seva tradició marinera. La proposta combina cultura, divulgació i gastronomia per reivindicar aquest peix arrelat al territori i reforçar el vincle entre el mar i la identitat local. Coincidint amb l'esdeveniment, s'engegarà una campanya gastronòmica que s'allargarà fins al 15 de juny. L'oferta inclou tres menús i quinze plats de suggeriment elaborats per deu restaurants de l'Estartit: Alba, Club Nàutic Estartit, Garbí, Racó del Port, La Palmera, La Sal, La Xula, Les Corones, Medes II i Pop and Roll. Els plats han estat creats per l'ocasió i se'n poden degustar tant tradicionals com innovadors, però el sonso serà el protagonista. Sonsos fregits, sonsos com si fossin angules, sonsos a l'andalusa, o truita oberta de sonso amb tempura amb fonoll marí i maionesa de cítrics són algunes de les propostes que ofereixen els restaurants en els plats de sugge. Aquesta proposta culinària vol valorar el producte local i fomentar-ne el consum, tant entre els visitants com entre la població del territori. Les jornades seran els dies 15, 16 i 17 de maig. El programa arrencarà divendres amb una conversa sobre la pesca al segle XXI, amb la participació del patró major de la Confraria de Pescadors de l'Estartit, Joan Massaguer, i el pescador Climent Oliveira. L'acte, organitzat per Espai Medes, tindrà lloc a les 18 h al restaurant Alba. Dissabte 16 de maig, la plaça 1 d'Octubre, al port, acollirà una sonsada popular amb la participació dels restaurants adherits a les jornades gastronòmiques. Paral·lelament, s'hi farà un taller de gyotaku —una tècnica artística japonesa d'impressió de peixos— a càrrec de Cocu Associació Cultural, i un concert vermut amb el grup Entredós. A la mateixa hora, la Biblioteca Mar de Llibres projectarà un documental sobre la pesca artesanal dins el cicle Manel Gil, 50 anys d'imatges subaquàtiques. A la tarda, s'hi podrà veure La Costa Brava de fa 50 anys, del realitzador Josep Marqués. Diumenge 17 de maig, la plaça tornarà a ser l'epicentre amb una demostració de cuina en directe a càrrec dels restaurants participants, així com exhibicions d'arts de pesca i tallers mariners. Durant tot el cap de setmana, es podrà visitar l'exposició permanent de l'Espai Medes. El Cap de Setmana del Sonso està organitzat per l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí i l'Estartit, amb la col·laboració de diverses entitats locals com la Confraria de Pescadors, l'EMD de l'Estartit, AFOMTUR i l'Espai Medes, i el patrocini del grup Peralada. La iniciativa neix amb la voluntat de preservar i difondre el patrimoni pesquer local, alhora que reforça l'atractiu turístic del municipi a través de la gastronomia i la cultura vinculades al mar.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/05/12/sonso-fregit-truita-sonso-lestartit-130123199.html>