

Les cuineres palamosines Lluïsa Ferrer, Marina Plana i Helena Juscafresa, distingides com a Ambaixadores de la Gamba de Palamós 2026

El guardó destaca la seva contribució a difondre la gamba de Palamós i la gastronomia marinera

Les cuineres de Palamós Lluïsa Ferrer, Marina Plana i Helena Juscafresa han estat reconegudes amb el guardó d'Ambaixadores de la Gamba de Palamós 2026, una distinció que atorga anualment la Comissió Reguladora de la Marca de Garantia Gamba de Palamós. L'acte de lliurament es va celebrar dijous a l'Espai del Peix de Palamós, en el marc de la 11a edició de la Fira de la Gamba de Palamós. Durant la cerimònia, també es va fer entrega dels certificats a les empreses que aquest any s'han incorporat a la Marca de Garantia, entre les quals destaca el restaurant local La Gatzoneta. El reconeixement posa en valor la trajectòria i implicació de les tres cuineres en la promoció de la cuina tradicional i del producte pesquer local, especialment la gamba de Palamós. En aquest sentit, la comissió ha destacat la seva tasca en la transmissió de coneixements culinaris i la seva participació en tallers, xerrades i iniciatives gastronòmiques al municipi. El guardó va ser lliurat per l'alcaldessa de Palamós, Maria Puig, i el patró major de la Confraria de Pescadors de Palamós, Miquel Mir. Al llarg dels darrers anys, Ferrer, Plana i Juscafresa han col·laborat activament en projectes com tallers de cuina a l'Espai del Peix, activitats a la llar de la gent gran o conferències a la Biblioteca Municipal. També han participat en iniciatives gastronòmiques com la creació de "L'Escudella de Palamós", un plat de tradició marinera elaborat amb productes de la llotja local. A més, les tres formen part del projecte "Gastrosàvies", impulsat per la Generalitat de Catalunya dins el marc de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb l'objectiu de preservar i transmetre la cuina tradicional catalana a les noves generacions. La Marca de Garantia Gamba de Palamós, creada l'any 2008 per l'Ajuntament i la Confraria de Pescadors, compta actualment amb unes 140 empreses acreditades, incloent embarcacions, peixaters, distribuïdors i restaurants. Aquesta certificació garanteix la qualitat del producte i el compliment de rigorosos controls en la seva manipulació, conservació i comercialització. Aquest reconeixement s'emmarca dins la Fira de la Gamba de Palamós, que se celebrarà dissabte 13 de juny a l'esplanada de la llotja del port pesquer. La jornada oferirà degustacions de gamba i plats elaborats amb aquest producte, així com activitats com showcookings, visites guiades a embarcacions i a la subhasta del peix. Amb aquest guardó, Palamós reafirma el seu compromís amb la promoció del seu producte estrella i amb la preservació de la seva identitat gastronòmica.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2026/06/12/les-cuineres-palamosines-lluïsa-ferrer-131321446.html>