

La Fira de la Gamba de Palamós bat rècords amb 50.000 tiquets venuts

L'onzena edició serveix 500 quilos del producte estrella i reuneix una quinzena de restaurants i productors a l'esplanada de la llotja del port pesquer

La jornada reuneix una àmplia participació de públic i torna a convertir aquest producte pesquer local en protagonista. La major part de la gamba es consumeix a la planxa, però també es pot degustar en diverses receptes elaborades pels restauradors i productors participants. En total, una quinzena de restaurants i productors es distribueixen per les parades ubicades a l'esplanada de la llotja. Entre les propostes gastronòmiques hi ha croissant amb tartar de Gamba de Palamós, arrossos i fideus amb gamba, suquet de canana i gamba, ravioli, croquetes, mandonguilles amb calamar i gamba, carpaccio, i fins i tot gelat i granissat elaborats amb aquest producte. Tot plegat permet arribar a la mitja tona de gamba servida al llarg d'una jornada que s'allarga de les dotze del migdia a les deu de la nit. La fira també ofereix als visitants la possibilitat de participar en visites guiades a dues barques d'arrossegament de la flota pesquera local, el Nou Gisbert i el Solraig, així com a la subhasta del peix, ubicada a l'edifici de la llotja. Aquestes activitats permeten acostar al públic el funcionament del port pesquer i el paper de la pesca en la identitat del municipi. El programa es completa amb dues sessions de showcooking a càrrec dels cuiners de l'Espai del Peix, amb la Gamba de Palamós com a protagonista. Durant les demostracions s'elaboren plats com un suquet de canana i gamba, un ravioli de gamba i un carpaccio de gamba amb paté de gamba blanca. L'edició d'enguany també compta amb la presència del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat, Òscar Ordeig, que visita els diferents espais de la fira, coneix de prop els expositors i restauradors participants i degusta el producte pesquer local. En el marc de la Fira de la Gamba, la Comissió Reguladora de la Marca de Garantia Gamba de Palamós va lliurar dijous el guardó d'Ambaixadores de la Gamba de Palamós 2026 a les cuineres palamosines Lluïsa Ferrer, Marina Plana i Helena Juscafresa. El reconeixement posa en valor la seva tasca de difusió de les espècies pesqueres locals i de la gamba a través de tallers de cuina, xerrades i activitats de divulgació. Les tres cuineres formen part també de les Gastrosàvies, un projecte impulsat en el marc del reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb l'objectiu de preservar i transmetre la cuina tradicional catalana a les futures generacions.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2026/06/13/fira-gamba-palamos-bat-records-131372985.html>