Retroba't amb La Cuina del Cim i Tomba a Tossa de Mar

La Selva | 01-09-2021 | 15:38



Cim i Tomba 2021 Tossa

La campanya gastronòmica de La Cuina del Cim i Tomba torna a Tossa durant tot el mes de setembre, portant a les taules dels restaurants del col·lectiu de Cuina Tradicional Tossenca, un dels plats més característics de la cuina de barca dels pescadors locals.

Aquest plat té el seu origen en una època en què les barques navegaven a vela o a rem, i els pescadors sortien a pescar sabent que haurien de passar moltes hores al mar. Per això era costum que s'emportessin un fogó, un xic de carbó, un morter i una olla de ferro que els permetés preparar-se el menjar a bord. Tampoc hi faltaven un cistell amb patates, cebes, alls, tomates, pebrots, i un setrill d'oli.

En arribar l'hora de dinar, posaven dins l'olla la ceba i les patates a rodanxes, les hortalisses trinxades i uns grans d'alls. Hi afegien el peix que sortia trencat de la xarxa i sabien que no podrien vendre (bastina, lluerna, aranya, rata, rap, gat, etc...), un bon raig d'oli i ho cobrien d'aigua, deixant-ho coure tot junt a foc ràpid.

Mentrestant, agafaven el morter, feien un allioli negat ben abundant, i quan el peix ja era gairebé cuit, el posaven a l'olla i ho acabaven de deixar bullir tot junt de 2 a 5 minuts més. Tot seguit ho enretiraven del foc i ho tenien llest per menjar.

En l'actualitat, els restauradors preparen el cim i tomba d'una manera més elaborada i, malgrat que la base és molt semblant, cada cuiner l'interpreta de manera personalitzada. Els peixos que s'utilitzen són majoritàriament el rap o el rèmol però també hi ha cuiners que el fan amb bastina (rajada), escórpora o altres peixos de carn forta, per tal que no es desfacin durant la cocció.

Els establiments que participen a la campanya de La Cuina del Cim i Tomba 2021 són: Bahia, Can Carlus, Can Pini, Castell Vell, El Petit Restaurant, L'Ajustada, Mestre d'Aixa, Minerva, Sa Muralla, Tursia, Víctor i Victòria.

Poden haver canviat moltes coses al litoral català, però Tossa de Mar segueix oferint les millors essències de la Costa Brava i una gastronomia amb tot el sabor de la Mediterrània. Us convidem a retrobar-vos amb Tossa i amb la cuina dels nostres pescadors.

Autor: Redacció