La Cuina del Cim i Tomba torna a Tossa tot el setembre

La Selva | 29-08-2022 | 15:34



La Cuina del Cim i Tomba / GN

La campanya gastronòmica de La Cuina del Cim i Tomba torna durant tot el mes de setembre a Tossa. Per presentar la campanya, el cuiner Marc Ribas ha elaborat un Cim i Tomba en directe davant d'unes 400 persones.

Ribas, que ha estat convidat per l'associació Cuina Tradicional Tossenca, ha fet una explicació de la tradició del plat i del seu procés d'elaboració mentre el preparava en directe, sota l'atenta mirada del president de l'entitat Carlus Roca i els cuiners que en formen part.

Un cop finalitzat el plat, se n'ha servit un tast a tots els presents. L'èxit de l'acte ha fet que en menys de 15 minuts s'haguessin esgotat tots els serveis del tast elaborat pels cuiners de l'associació.
El president de l'associació, Carlus Roca, destaca que "l'èxit d'aquesta acció ens motiva a continuar treballant per la cuina de qualitat de Tossa. A més per pròximes jornades, haurem de preveure més serveis de tast perquè ningú es quedi sense tastar el nostre plat". "Hem de pensar que aquest tast és un reclam extraordinari que anima a la gent a buscar restaurants on s'elabori aquest plat tan especial i autènticament tossenc que és el Cim i Tomba", ha dit.

La campanya
La campanya gastronòmica de La Cuina del Cim i Tomba porta 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, ja que tradicionalment es preparava a bord de les barques d'arrossegament i a les teranyines.

Actualment, els restauradors locals hi aporten el seu personal. Els peixos que s'utilitzen són majoritàriament el rap o el rèmol, però també hi ha cuiners que el fan amb bacallà, bastina (rajada), escórpora o altres peixos de carn forta, per tal que no es desfacin durant la cocció.

Els restaurants Bahía, Can Carlus, Can Pini, Castell Vell, El Petit, l'Ajustada, Mestre d'Aixa, Minerva, Sa Barca, Sa Muralla, Tursia, Víctor i Victòria són els que participen en la campanya d'enguany.

Autor: Redacción