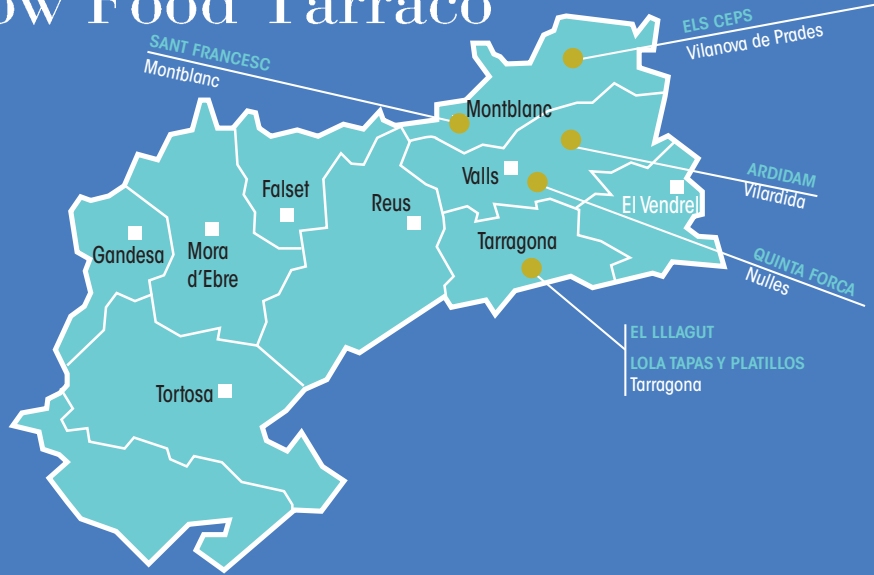


Restaurants km. 0

Slow Food® Tarraco



JORNADES de PEIX BLAU

OCTUBRE-NOVEMBRE 2015



Slow Food® Tarraco



Zona Slow

Junts per la pesca del peix blau

Peix Blau de Tarragona

SARDINA *Sardina pilchardus*. Es distingeix per les escates color planta que te quan és fresc. S'alimenta de plàcton a l'estiu, quan es fa més greixós i més gustos. A l'hivern no s'alimenta per la temperatura de l'aigua. Forma grans bancs de la mateixa mida. Es reproduïx de juny a setembre. La veda a Tarragona és de desembre a febrer (quan són més vulnerables al estar més a prop de la costa) Talla: 15-20 cm Talla mínima legal: 11 cm.

SEITÓ *Engraulis encrasicolus*. Boquerón/anchova. Amb escates platejades quan són frescos. Té una dinàmica de creixement similar a la sardina, però més petita i allargada. S'alimenta de plàcton, forma grans bancs de la mateixa mida, es reproduïx a l'estiu i a la tardor. Veda a Tarragona de desembre a febrer. Talla: 5-15cm Talla mínima legal: 9 cm

SORELL *Trachurus Trachurus*. Jurel. Es distingeix per la aleta central a la part superior del llom, en forma de serreta. Com més greix, més gustos i la carn és menys estallosa. S'alimenta de petits peixos (larves de sardina i seitó) Forma grans bancs homogenis, durant el dia es manté al fons del marí i a la nit ascendeix a la superfície. Reproducció de gener a abril. Talla: 10-30cm. Talla mínima legal: 12 cm

BONÍTOL *Sarda Sarda*. Bonito. Es distingeix pel llom ratllat en horitzontal blau marí. Carn molt gustosa i greixosa. Forma bancs prop de la superfície. És depredador de sorells sardines i verats. Es reproduïx de maig a juliol. Talla: 25-65 cm. Talla mínima legal: No

VERAT *Scomber Scomber* Caballa. Es distingeix per el llom ratllat de color verdós. Carn molt gustosa i greixosa. S'alimenta d'invertebrats, crustacis i juvenils de sardina i seitó. Viu en bancs barrejat amb sardines. Es reproduïx a l'hivern i l'inici de primavera. Talla : 18-30 cm. Talla mínima legal: 18 cm

Pesca D'encerclament: El peix blau de Tarragona

El peix blau es captura per a tècnica d'encerclament és un art de pesca que es realitza de nit i consisteix en situar una barca petita amb un focus a l'aigua que atrau als peixos i, amb un barca molt més gran amb l'ajut d'una xarxa (semicilíndrica que es va recollint per sota), encercla la més petita i captura els peixos que, atrets per la llum del focus, van cap al parany. Es defineix com a pesca sostenible, perquè no interfereix en el fons marí, i es respecten les talles damunt la mida mínima, (es detecten amb sonars específics). Amb aquesta tècnica es pesquen les varietats de peix blau: sardines, seitó, sorell, bonítol, verats. Tots d'espècies que trobareu als ports de Tarragona, Cambrils, i l'Ametlla de Mar de l'associació d'encerclament de la província de Tarragona.

Vine a degustar-nos durant l'octubre i el novembre als nostres restaurants km-0

(consultar dades)



Restaurants km.0 Slow Food Tarraco



- Amanida de verat amb verat al vapor, poma i alfàbrega
- Papillota de verat, farcit de tomàquets secs, olives, alfàbrega i menta al forn.
- Tallarines casolanes amb bonítol saltejat, porro i formatge curat.
- Sorell fregit amb olives negres, bitxo, tàpares i farigola.

Vilardida - Montferri
650 375 366 • www.lesvinyes.com

31€



- Braves amb Melva i All i Oli i el seu gelat
- Anxoves artesanes de L'Atmeilla
- Verdures i Seitó amb Vinagre Agredolç i Oli en Tempura
- Escabeix de sardina amb Oli Bo
- All cremat de Verat
- Postre

Vilanova de Prades • 977 86 90 32
www.restaurantelsceps.com

20€



- Menestra d'encurtits en pebre bord tap de curti amb seitons marinats.
- Verat fumat sobre fonoll amb sajolida i cumi
- Fondo de romesco amb farcellat de sardines
- Anguila de pantena en suc amb fesols del pinet
- Bonítol lacat sobre bolets escabetxats
- Corvall al forn amb tomacons i patata del bufet
- Milfulls de codony i pinya amb una infusió de gingebre

Tarragona • 977 22 89 38
www.elllagut.com

25€



- Coca de sardines 9.95€
- Cucurutxo de peix blau fregit 8.5€
- Sardines i verat escabetxat 7.50€
- Anxoves casolanes amb pa eco i tomacons 12.5€

Tarragona • 977 21 25 79
www.lolatapes.cat

Què és ZONA SLOW?

Són accions que donen a conèixer projectes i persones per **recuperar i protegir productes que identifiquen el nostre territori**. Slow Food® Tarraco i els restaurants Km 0 promocionen **cada dos mesos, varis productes**; que podreu gaudir a les seves cartes o bé, comprar-los directament per degustar-los a casa vostra. Són pagesos, pescadors, viticultors, cervecers, forners: **productors i cuiners compromesos dia a dia amb la tradició dels productes de sempre**. Apostem per la proximitat i l'ecologia per una alimentació bona, neta i justa.



- Crema de remolatxa amb anguila fumada i trompeta de la mort
- Sashimi de peix blau de Tarragona
- Carpaccio de carbassa amb seitons salats rovellons i bitxo
- Amanida de Sardines marinades sobre ceps saltats amb alls de Belltall
- Verats cuits amb fons de patata bufet, ceba i fredolics
- Arròs bahia amb bonítol, ceps i safrà de la conca
- Tast de formatges de pastor
- Magrana i préssec amb vi ranci
- Gelat de codony

Casafort - Nulles • 676 939 859
www.quintaforca.cat

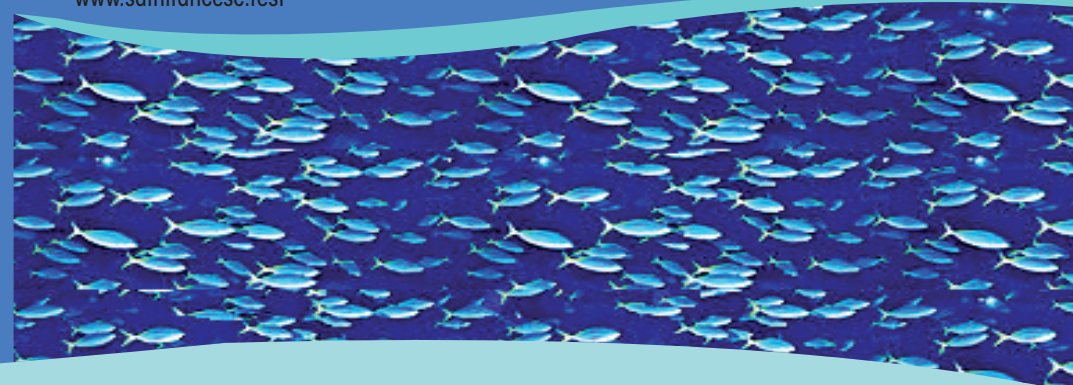
30€



- Carbassa confitada amb seitó i menta
- Amanida tèbia de sardines amb tempura
- Carpaccio de ceps i verat infusonat amb taronja
- Escabetx ràpid de bonítol i risotto amb plàcton marí
- Crumble de poma i codonyat amb escuma de castanyes

MONTBLANC - Tel. 977 87 51 85
www.santfrancesc.rest

32€





JORNADES de PEIX BLAU



els restaurants km.0
slow food tàrraco
junts per la pesca
de proximitat i sostenible
del peix blau de Tarragona

Organitzen:



Zona Slow



Slow Food® Tarraco



Slow Food®
Catalunya
Km 0

Col·laboren:



Aromis
de la Conca

