



Dossier

# Alimentació i cuina marinera a la costa catalana



[pàg. 86 Un exemple de revalorització del patrimoni cultural del peix: l'Espai del Peix de Palamós / Joan Lluís Alegret i Alfons Garrido] [pàg. 98 Les receptes de la gent de mar com a peces de museu / Miquel Martí, Glòria Ñaco i Alfons Garrido]

La tradició del consum d'aliments que proporciona el mar, així com l'ús social que se'n fa, poden ser molt diferents d'uns grups socials a uns altres, i respon a moltes variables. Aquests comportaments diversos formen part de la tradició gastronòmica i sociocultural de cada grup humà i, per tant, formen part, alhora, del seu patrimoni immaterial. En el nostre entorn, aquesta cultura culinària és molt rica i ha anat variant al llarg del temps, com tota cultura viva. Si bé hi ha un consens generalitzat que menjar peix és bo per a la salut, el coneixement que es té sobre els productes pesquers i la seva cuina està disminuint entre les noves generacions.

En aquesta línia, recuperar tradicions i receptaris que s'estan perdent pot ser beneficiós per a la sostenibilitat de l'activitat pesquera, ja que incentiva el consum d'algunes espècies que actualment no tenen tanta acceptació, però que són comunes al nostre mar i que tenen moltes possibilitats culinàries, de manera que es propicia que no es concentri tant el consum en unes poques espècies. Alhora, aquests projectes de recuperació treballen en la preservació i en la posada en valor del patrimoni immaterial de la comunitat.

A Palamós s'han seguit estratègies i s'han dut a terme diverses accions per tal de valoritzar la cultura de la pesca i dels seus productes, com la creació de l'Espai del Peix, amb l'objectiu d'oferir un producte turístic cultural innovador que faci que la població esdevingui un referent territorial del turisme gastronòmic i ser un referent del peix fresc, de proximitat, vinculat al paisatge, a la identitat i a la cultura del territori. L'Espai del Peix posa en valor la cultura gastronòmica del territori associant-la al context del Museu.

D'altra banda, recuperar i preservar els receptaris i les maneres tradicionals d'elaborar els plats com feien les comunitats pesqueres del nostre territori ha esdevingut una tasca en la qual els museus poden tenir un paper important, i en la qual el Museu de la Pesca de Palamós hi està treballant.

En aquest dossier trobareu com s'han gestat aquests projectes, com s'han desenvolupat i com han esdevingut una reivindicació col·lectiva per tal de recuperar la memòria i enfortir la identitat local.