vinetur

12 maneras de degustar el sabroso 'suquet de peix' de Roses con vinos DO Empordá

martes 29 de septiembre de 2020



Eran otros tiempos. Mientras faenaban en el mar, tras las capturas de la jornada, los pescadores de antaño elaboraban y compartían un sencillo guiso marinero a base de patatas y morralla, las piezas menos cotizadas en lonja. Así surgió el 'Suquet de Peix' que, con los años, se trasladó de las barcas a la mesa de los restaurantes convertido en

el plato estrella de la cocina rosense. Eso sí, con un fumet mucho más excelso y pescado de mayor calidad, como el rape, el mero, la merluza o las gambas.

Para valorar su tradición culinaria, Roses pone en marcha, al llegar el otoño, la campaña del 'Suquet de Peix', que este año se celebrará del viernes 16 al domingo 25 de octubre. Diez deliciosos días para degustar este plato de forma muy diversa; al estilo de cada uno de los 12 restaurantes que participan en ella: Avenida, Bitàkora, Ca la Valeria, El Mirador de l'Almadrava, El Trull, Falconera, Los Rodríguez, Punto 21, Roc Fort, Rom, Sa Brasa y Tramonti Platja.

Cada uno de ellos ha elaborado un menú especial para esta campaña, con precios que van desde los 20 euros a los 54 euros, en función de la calidad de los primeros platos o entrantes a compartir, los postres, o de si llevan incluida la bebida.

Entre los entrantes que acompañan al 'Suquet de Peix' hay deliciosas sugerencias como: 'Tártar de atún con aguacate al perfume de coriandro', 'Canelón asado', 'Carpaccio de bacalao con tomates secos, coulis de tomate y aceite de Pau', 'Buñuelos de bacalao con mayonesa de miel y romero', 'Fritura de pescadito de Roses', 'Parmentier de patata con tocino de cerdo ahumado', 'Langostinos crujientes con salsa romesco', 'Gambas con ajo y bicho' o 'Salpicón de marisco'.

Estos menús van maridados con los exquisitos vinos de la **D.O. Empordà**. Entre otros: Petonàs blanco o tinto, de Cooperativa Garriguella; Garoina blanco, de bodega Oliveda; Orlina, de Cooperativa de Espolla; Mas Airós, de bodega Perelló; Anhel d'Empordà o Floresta 3B8, de bodega Pere Guardiola; Magenc, de Cellers d'en Guilla; Només Garnatxa Negre, de Castell de Peralada; o el tinto 365 Ecològic de Tastingvino (Garriguella).

Los seguidores de Turisme de Roses en facebook –face.com/visitroses– podrán participar también en un sorteo, el premio del cual consistirá en un menú para dos personas en uno de los restaurantes participantes. El sorteo se realizará entre el 1 y el 16 de octubre y cada día se sortearán menús en un establecimiento diferente.

La campaña del 'Suquet de Peix' es una excelente excusa para una escapada gastronómica a Roses... pero también para visitar sus lugares más emblemáticos, como la Ciutadella, el Castillo de la Trinitat, el Castrum visigótico, las rutas megalíticas, el

parque natural del Cabo de Creus o hacer senderismo por sus caminos de ronda, descubriendo los rincones más bellos de la Costa Brava.