vinetur

13 Suquets de peix para un festín gastronómico en Roses

lunes 17 de octubre de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



Del 21 de octubre al 1 de noviembre -¡incluyendo el Puente de Todos los Santos!– la localidad rosense celebra una nueva edición de esta sabrosa campaña gastronómica

Su esencia es la misma –la heredada de aquellos antiguos guisos de pescadores– pero hay distintas maneras de preparar el sabroso 'Suquet de Peix', plato estrella de la gastronomía de Roses: 'con rape, lluerna y gambas',

'con calamares, rape, gambas y mejillones', 'con rape, lubina y calamar', 'con rape, lubina, merluza, gambas, cigalas, sepia y calamar'... Trece restaurantes rosenses tientan al paladar con menús entre 23 y 50 euros cuyo plato principal es su interpretación particular del Suquet de Peix. Todos ellos, maridados con los vinos de la DO Empordà, a la que pertenece Roses... y 12 días para degustarlos. ¿Por cuál de ellos os apetece comenzar?



Qué poco podían imaginar los **pescadores de antaño**, que madrugaban para traer los 'frutos del mar' a la lonja de Roses, que aquel **sencillo guiso con el que se alimentaban en sus barcas mientras faenaban** acabaría convirtiéndose en un excelso manjar, santo y seña de la cocina rosense. Les bastaba una olla, patatas y morralla –aquellas piezas de pescado menos cotizadas en la lonja– para que, tras un buen rato haciendo chup-chup, se transformara en... **¡el Suquet de Peix!** Con el tiempo, los restaurantes de la localidad fueron **perfeccionando y reinventando aquel guiso**, sustituyendo la morralla por **pescados de mayor pedigrí –rape, mero, dorada, congrio, cigalas...–** y elevaron el Suquet a la categoría de suculento manjar. Y para ponerlo en valor, **Roses gestó hace unos años la Campaña Gastronómica del Suquet de Peix**, la mejor manera de saborear Roses en otoño...



Durante 12 días **–del viernes 21 de octubre al lunes 1 de noviembre**, por lo que incluirá el Puente de Todos los Santos (o Halloween)– **trece restaurantes** de la localidad se han unido para ofrecer al comensal su particular versión del Suquet de Peix, en menús con precios que van **de los 23 a los 54 euros** (entrantes, plato principal, postre, bebidas e IVA incluidos). Son estos: ***Avenida, Bitákora, Ca la Valeria, El Mirador de l'Almadraba, El Trull, Falconera, La Cala, L'Ancora, Risech, Roc Fort, Sa Brasa, Santa Llúcia y Sumac.***



Entre los **entrantes** podrán degustarse tentaciones como: '***Carpaccio de gambas de Roses con AOVE de l'Empordà y sal volcánica***', '***Pulpo de Cap de Creus a la brasa***', '**Croqueta de boniato y setas con crujiente de jamón ibérico**', '***Tartar de tomate, boquerones i aceite de alfábrega***', '***Dados de bacalao en tempura con miel y piñones***', '***Coca con tomate y anchoas de la Escala***' o '***Trilogía de raviolis de gamba*****'.**

De las diferentes **versiones del 'Suquet de Peix'** se podrá escoger entre: '***Suquet con rape, lluerna y gambas***', '***con calamares, rape, gambas y mejillones***', '***con rape lubina y calamar***', '***con rape, lubina, merluza, gambas, cigalas, sepia y calamar***', '***de escórpora o pescado de roca*****'.**...



Suquet de Peix... maridado con vinos de la DO Empordà

El maridaje perfecto a todos estos sabrosos menús lo proporcionan los **excelentes vinos de la DO Empordà, en la que está integrada Roses**. Entre los vinos seleccionados por los restaurantes participantes en esta campaña figuran: ***Garoina*** (bodega Oliveda), ***Xerrameca*** (bodega Perelló), ***Indispensable*** (bodega Oliver Conti), ***Dinarell*** (Cooperativa Agrícola de Garriguella), ***Clos Primat*** (bodega Oliveda), ***Vinya Verdera*** (bodega Empordàlia) o ***Inspirador*** (Bodega Perelada).

Como aliciente para los **aficionados a las redes sociales**, los seguidores de la página de Turisme de Roses **(facebook.com/visitroses)** podrán **participar en un sorteo** el premio del cuál consistirá en un menú para dos personas en uno de los restaurantes participantes. Se realiza desde principios de octubre y **cada día se sortearán dos menús del Suquet de Peix en un establecimiento distint**o.

Gastronomía... ¡y mucho más!

Una escapada a Roses por estas fechas, atraídos por la gastronomía, permitirá al visitante descubrir y admirar su gran riqueza patrimonial (**Ciudadela**, **Castillo de la Trinitat**, **Castrum visigótico**, **Ruta Megalítica**) y natural (Parques Naturales de **Cap de Creus**, los **Aiguamolls de l'Empordà**, **l'Albera**), hacer senderismo junto al mar

por sus **Caminos de Ronda**... o **dar un romántico paseo por la Bahía de Roses** en un año muy especial, ya que **celebra el 10º aniversario de su integración en la selecta Asociación de Bahías más Bellas del Mundo**, apenas una cuarentena en todo el mundo. ¡Bienvenidos!



Más Información en: http://ca.visit.roses.cat/experiencies/suquet-de-peix/