

L'Ametlla de Mar engega les Jornades Gastronòmiques del Peix de la Llotja i l'Arrossejat

Des del 8 fins al 17 d'octubre dotze restaurants participaran oferint menús amb productes locals



Manel Baxerias

Des d'este divendres **dia 8 i fins al 17 d'octubre**, l'**Ametlla de Mar** celebra les **Jornades Gastronòmiques del Peix de la Llotja i l'Arrossejat**. Diversos restaurants del municipi oferiran menús gastronòmics, elaborats amb la gran varietat d'espècies que cada dia capturen i descarreguen les barques caleres a la llotja.

El peix de proximitat i un dels plats més típics de l'Ametlla de Mar, **l'arrossejat**, protagonitzaran les últimes jornades gastronòmiques de l'any que celebra el municipi. Serà la desena edició d'estes Jornades, durant les quals **dotze restaurants** oferiran menús d'entre 19 i 45 euros, elaborats amb productes com el pop, la gamba blanca o amb l'element vertebrador, l'arrossejat.

Romesco de peix, crema de peix de La Cala amb raviolí cruixent de llagostins o arrossejat de galeres i calamars són alguns dels plats que es podran degustar **durant deu dies** als diferents

restaurants participants del municipi.

Les Jornades del Peix de la Llotja i l'Arrossejat seran **les últimes de l'any**. Ara a finals d'any, l'Àrea Municipal de Turisme es reunirà amb els professionals de la restauració per conèixer el feedback d'enguany i treballar i definir l'agenda gastronòmica de l'any 2021, amb l'esperança de poder tornar a oferir les diades populars que donaven tret de sortida a les diferents jornades.