

La gamba vermella de Tarragona arriba als 150 euros el quilo

Ajuntament, Confraria de pescadors i Port han iniciat una campanya per promocionar el peix pescat a la costa tarragonina



En una parada del mercat, gamba blanca de Tarragona. | Josep M. Llauradó

Preu de rècord de la **gamba vermella** pescada a Tarragona a l'octubre: 150 euros el quilo. Ho ha assegurat el **president de la Confraria de Pescadors, Esteve Ortiz**, qui ha destacat que "el preu marca sempre la qualitat". Aquest és un exemple de la demanda que té actualment el peix i el marisc tarragoní i per això **diverses institucions s'han posat en marxa per impulsar una campanya de promoció del consum local**.

A diferència d'altres ports, el peix pescat a Tarragona no té una fama reconeguda entre els ciutadans. Si bé molts restaurants venen "peix de Tarragona" de manera enganyosa -tal com ha assenyalat Ortiz-, indicadors de la Confraria recomanaven a les institucions reengegar la promoció d'aquest aliment de proximitat. La campanya no neix de la necessitat del sector, ja que la pandèmia els ha "beneficiat": el peix és més car i no és difícil de col·locar a la llotja.

A través de vídeos, tríptics i un web, l'Ajuntament de Tarragona, l'empresa de Mercats, el Port i la Confraria, així com de la mà dels hostalers i dels cellers de la DO Tarragona, comença una campanya de divulgació que decidirà en un futur com tenir continuïtat mitjançant un grup de treball. *Peix de Tarragona, tot un gust* no vol promoure tan sols el consum sinó també el coneixement de tot el recorregut des de la mar fins al mercat.

El Museu del Port té preparades diverses activitats familiars, com ara un parell de contacontes i visites a l'aquari i a l'Observatori Blau fins al 16 de novembre. A més, es vol posar en valor el paper de les peixateres del Mercat, que han estat entrevistades en diferents vídeos penjats des

d'avui al canal de Youtube de l'Ajuntament de Tarragona. Aquests vídeos els han produït uns joves *community managers* contractats per l'Ajuntament en un pla d'ocupació de la Casa d'oficis.

Més controls de qualitat

Un dels elements que es reivindiquen des de la Confraria és que els controls de qualitat vagin més enllà de la llotja. "Un cop surten, no hi ha cap control", ha afirmat Esteve Ortiz, que reclama a la Generalitat una major "traçabilitat dels productes" especialment als restaurants.



La campanya s'ha presentat aquest dimecres al Mercat Central. Foto: Josep M. Llauredó