

La tirada a l'art

En la professió de la pesca, l'art és un sistema que consisteix a llançar, des de petites barques de rem, unes xarxes a pocs metres de la platja que, després d'un temps prudencial, es recullen a mà des de terra. En certes èpoques, l'art era un dels pocs mitjans de subsistència amb què es comptava. I un dels llocs on s'ha practicat la tècnica de l'art amb més excel·lència és a Lloret de Mar, a les platges de Canyelles i de Lloret.

A Lloret, l'art d'arrossegament fou, des del temps més remot, tota una institució d'un alt contingut social i benèfic. Va ajudar al sosteniment de centenars de famílies durant centenars d'anys.

aquesta tècnica ancestral. Alguns dels pescadors que van fer l'art en dècades passades ens en parlen amb sentiment d'enyorança per un món mariner que gairebé s'ha perdut del tot. Ens comenten les seves vivències d'aquest sistema rude, curiós, laboriós i, alhora, tan satisfactori.



La profusa i saborosa aforística amb què l'art va enriquir la llengua ja diu la repercussió que va tenir en l'ànima popular. Tota la vida hem sentit: "qui té un art, té una heretat"; "hi ha més gent que a l'art"; "a l'art tothom hi té part"; "qui l'ha calat (l'art) que el tiri".



La tirada a l'art és un dels més clars símbols del Lloret d'abans, quan quasi tothom era pobre. Tothom podia participar-hi: homes i dones. A ningú no li demanaven qui era ni d'on venia. Si agafaven peix, la part del vell era igual que la del menut; la part de l'home igual que la de la dona. Hi havia l'esperança de recollir un grapat de peix i de guanyar uns cèntims. Era, també, una prova de solidaritat. En cap altra platja catalana aquest ormeig no va prendre tanta volada. A Lloret van arribar a córrer set arts alhora.

A principis de 1970 les xarxes van ser tirades per última vegada segons



Restaurants i Hotels

- RESTAURANT AMÈRICA
- RESTAURANT AUTÈNTIC
- RESTAURANT BARCA D'OR - RIGAT PARK HOTEL
- RESTAURANT CALA CANYELLES
- RESTAURANT CAN BOLET
- RESTAURANT EL RACÓ DE FENALS
- RESTAURANT EL TORO
- RESTAURANT EL TRULL
- RESTAURANT EL TÚNEL
- RESTAURANT EL VENTALL
- RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL
- RESTAURANT FREU - HOTEL GUITART MONTERREY
- RESTAURANT GALICIA MAR
- RESTAURANT LA CUINA D'EN PEDRO
- RESTAURANT LA MAR BLANCA
- RESTAURANT LA TERRASSA VIVES
- RESTAURANT MARSOL - HOTEL MARSOL
- RESTAURANT MAS ROMEU
- HOTEL SANTA MARTA
- RESTAURANT SEVEN - GRAN CASINO COSTA BRAVA
- RESTAURANT XALOC



Ho organitzen:



Informació:

Oficina de Turisme de Lloret de Mar.

Av. de les Alegries, núm. 3

Tel. 972-36 57 88

www.lloretdemar.org

Ho patrocina:



Hi col·laboren:



Promoció especial:

Amb la presentació de la factura del menú de la cuina del peix de l'art, obtindrà 2 hores gratuïtes als parquings municipals de Lloret de Mar.



IX Jornades Gastronòmiques de "La cuina del peix de l'art"

De l'1 al 31 d'octubre de 2011

LLORET DE MAR



RESTAURANT AMÈRICA

Avinguda d'Amèrica, 32 (Fenals)

Tel. 972 36 64 17

- Neules de poma i formatge
 - Lletons de vedella a la llima amb pa d'all i anís
 - Besuc a la brasa de pi amb rossinyols saltejats
 - Brownie amb préssec al Drambuie
 - Pa, aigües minerals i vi blanc Campanas DO Navarra o Alcorta Crianza DO Rioja i cafè
- 35€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT AUTÈNTIC

Carrer de l'Havana, 11 (Fenals)

Tel. 972 37 09 21

- Aperitiu de benvinguda: copa de cava; milfulls de mango i formatge de cabra; làmines de pernil ibèric; musclos de roca amb allioli calent i "torpede" de llagostí
- Broquetes d'escamarlans amb préssec de vinya amb el suc del seu corall i daus de rap fregit en tempura d'arròs salvatge
- Pebrots del piquillo farcits d'arròs de sípia, coulis de la seva tinta i gel de fines herbes
- Filet de turbot amb romesco calent suau i flor de patata cruixent
- Mousse de formatge fresc de la casa amb fruits vermells, gelatina de menta i trufa de coco
- Pa, aigües minerals, vi blanc, rosat o negre Campanas DO Navarra

32€ IVA INCLÒS



RESTAURANT BARCA D'OR RIGAT PARK HOTEL

(de l'1 al 16 d'octubre)

Avinguda d'Amèrica, 1 (Fenals)

Tel. 972 36 52 00

- Aperitiu de benvinguda (un pica-pica lleuger)
 - Amanida tèbia amb pernil d'ànec i daus de foie
 - Suprema de llobarro amb escates de patata i oli d'alfàbrega.
 - La mousse de crema catalana amb caramel
 - Assortiment de petit-fours
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè
- 78,84€ IVA INCLÒS**



RESTAURANT CALA CANYELLES

(de l'1 al 23 d'octubre)

Platja de Canyelles, 2

Tel. 972 37 12 01

- Copa de cava de benvinguda i garota gratinada
 - Crema de cabra de mar
 - Carpaccio de tonyina vermella
 - Suquet blanc de peix de la cala
 - Sorbet "Colonel"
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè
- 40€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT CAN BOLET

Carrer de Sant Mateu, 12

Tel. 972 37 12 37

- Sopa marinera amb mandonguilles de sípia i pinyons
 - Caneló farcit de peix de roca amb suquet de cava
 - Llom de llobarro amb crema de ceps
 - Sorbet cremós de castanya
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè
- 35€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT EL RACÓ DE FENALS

Carrer del Pla de Fenals, 3 (Fenals)

Tel. 972 36 94 39

- Aperitiu de la casa amb copa de cava de benvinguda
 - Bloc de foie amb poma caramel·litzada, confitura de figues i bouquet d'enciams amb pernil d'ànec
 - Sepietes de la costa saltades sobre patata crocant amb pebrot del piquillo
 - Medalló de rap amb rossinyols i cloïsses sobre un llit de ceps
 - Mousse de coco amb pinya natural tallada, amb mango natural i sorbet de pinya
 - Pa, aigües minerals, vi blanc, rosat o negre Campanas DO Navarra, petit-fours i cafè
- 39,50€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT EL TORO

Avinguda de la Vila de Blanes, 8

Tel. 972 37 29 04

- Aperitiu de la casa
 - Sopa de peix de la costa
 - Suquet de rap amb marisc
 - Postres per escollir de la carta
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè
- 25 € IVA INCLÒS**



RESTAURANT EL TRULL

Cala de Canyelles, s/n

Tel. 972 36 49 28

- Coca de full amb tonyina marinada i guacamole
 - Galeta de carbassó farcida de marisc i gratinada amb allioli de poma
 - Llom de peix de llotja al caliu amb coulis d'alls tendres i risotto de sípia
 - Crep amb figues de la figuera del Trull i crema amb gelat de canyella
 - Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Azpilicueta Crianza DO Rioja
- 40€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT EL TÚNEL

Carrer de Narcís Fors, 34

Tel. 972 36 43 65

- Tapeta i copa de cava
 - Amanida de sardina fumada, foie gras i maduixes
 - Gules amb all i bitxo, amb ou ferrat i escamarlà
 - El Peix de tall amb llit de patata, ceba i pastana-ga amb el seu oli
 - Crema sabaiona d'amaretto amb figues
 - Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Alcorta Reserva DO Rioja
- 36€ IVA INCLÒS (mínim 2 persones)**

RESTAURANT EL VENTALL

Carretera de Blanes a Lloret, s/n

Tel. 972 33 29 81

- Aperitiu de benvinguda
 - Rajada amb escabetx agredolç, figues i magranes
 - Calamarsos farcits de mar i muntanya amb el seu suc
 - Llom de peix de les nostres llotges amb estofat de bolets de temporada
 - Tortel·linis de pinya amb mousse de mango i sorbet de litxi
 - Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Azpilicueta Crianza DO Rioja
- 38€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL

Carrer de Domènech Carles, s/n (Fenals)

Tel. 972 36 69 23

- Copa de cava
 - Bisque de cabra de mar amb torradetes
 - Mitges llunes farcides de mousse de rap amb salsa d'ametlles
 - Supremes de lluç de Blanes amb crema de ceps i escames de patata
 - Parfait de Cointreau i mel
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè
- 34,50€ IVA INCLÒS**



RESTAURANT FREU – GUITART MONTERREY

Carretera de Tossa, s/n

Tel. 972 36 93 26

- Pop i rovellons a la planxa amb escabeix lleuger amb vi blanc de l'Empordà
 - Tripes de bacallà amb escuma de patates, pinyons i resina dels pinars de Santa Cristina
 - Sopa de peix de la Pepa Flaquera 2011 amb oli de safrà, gambes i aranya de cap negre
 - Arròs amb sardines, nyores i picada d'ametlles
 - Nero amb saltat de wakame, fonoll, rossinyols, garoines i llima
 - Crema gelada de recuit amb figues de moro, móres i gerds i gelatina de mel de canya
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o Quinta de Tarsus DO Ribera del Duero, petit-fours i cafè
- 50€ IVA INCLÒS**



RESTAURANT GALICIA MAR

Passeig de Camprodon i Arrieta, 7

Tel. 972 34 97 59

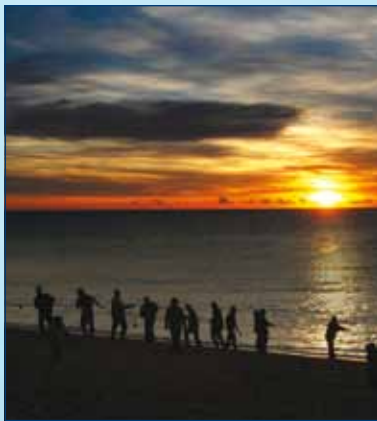
- Plat de closca (cloïsses, navalles, musclos, escopinyes...)
 - Vieira de Sant Jaume
 - Suquet de peix de Lloret
 - Broqueta de fruites amb xocolata calenta
 - Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat Campanas DO Navarra i cafè
- 26,50€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT LA CUINA D'EN PEDRO

Avinguda de Josep Pla i Casadevall, 44-46

Tel. 972 37 77 06

- Pica-pica de la casa: cloïsses amb all i julivert; musclos marinera; garotes gratinades
 - Carpaccio de gambes
 - Suprema de rap amb aroma de ceps i cruixent de pernil ibèric
 - Coulant de xocolata
 - Pa, aigües minerals, vi blanc, rosat o negre Campanas DO Navarra i cafè
- 29€ IVA INCLÒS**



RESTAURANT LA MAR BLANCA

Passeig de Camprodon i Arrieta, 22

Tel. 972 37 08 33

- Copa de cava de benvinguda
 - Aperitiu: verat marinat a l'estil japonès amb amanida d'escarola i cogombre
 - Amanida de Tou de Til·lers, figues i ruca
 - Crema de moniato amb cruixent d'escamarlanets i estragó
 - Peix de Lloret amb crema d'arbecuines i guisadillo de mandonguilles de pollastre rostit i tripa de bacallà
 - Galeta de coco amb crema de llimona, maduixes i gelat de vainilla
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Alcorta Crianza DO Rioja
- 32€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT LA TERRASSA VIVES

Passeig de Verdaguier, 23

Tel. 972 37 27 94

- Amanida de tonyina fresca escabetxada
 - Peix de Lloret pescat del dia al forn
 - Postres a escollir de la carta
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o rosat Campanas DO Navarra o negre Azpilicueta Crianza DO Rioja i cafè
- 32 € IVA INCLÒS**



RESTAURANT MARSOL – HOTEL MARSOL

Passeig de Jacint Verdaguer, 7

Tel. 972 36 57 54

- Copa de cava i aperitiu de la casa
 - Amanida de milfulles de llamàntol i fruits secs confitats amb vi dolç
 - Llom de rap en cruixent de papillote brea amb salsa bearnesa i estragó
 - Crema de maduixa sobre sorbet de poma verda i licor de crema catalana
 - Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Alcorta Crianza DO Rioja
- 34€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT MAS ROMEU

Avinguda de Mas Romeu, 2

Tel. 972 36 79 63

- Aperitiu de la casa amb copa de cava de benvinguda
 - Amanida tèbia de rogers
 - Arròs cremós de rossinyols i castanyons
 - Suprema de nero amb gambes en suquet
 - Coulant de xocolata amb coulis de taronja i maduixes
 - Pa, aigües minerals, vi blanc o rosat Campanas DO Navarra i cafè
- 42€ IVA INCLÒS**



HOTEL SANTA MARTA

Platja de Santa Cristina, s/n

Tel. 972 36 49 04

- Aperitiu: figues amb pernil d'ànec i foie gras; cuixa de guatlla amb puré de castanya; cava
 - Amanida tèbia de bolets amb escamarlans de platja i vinagreta de cibulet
 - Crema de peix de l'art i cruixent de blat
 - Llobarro a la sidra amb caviar de salmó
 - Mousse de coco amb cremós de papaia i sorbet de pinya
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o negre Azpilicueta Crianza DO Rioja, petits-fours i cafè
- 46,50€ IVA INCLÒS**



RESTAURANT SEVEN GRAN CASINO COSTA BRAVA

Avinguda de la Vila de Tossa, 27-43

Tel. 972 36 11 66

- Aperitiu: copa de cava Brut Jove Oliveda; seitons amb crosta de pa, tomàquet i terra d'olives; truita cruixent de gambetes
 - Carpaccio de gambes de Blanes amb vinagreta d'allada
 - Crema de cloïsses i escopinyes amb royale de carxofes
 - Peix de la Llotja, suquet de galeres i Parmentier de trompetes de la mort; tot lleugerament fumat
 - Tres Xocolates
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè
- 39€ IVA INCLÒS**

RESTAURANT XALOC

Carrer de Ramon Casas, 2 (Fenals)

Tel. 972 36 80 03

- Aperitiu i copa de cava
 - Tàrtar de tonyina amb anxoves de l'Escala
 - Suquet de peix
 - Gelat de la casa al Grand Marnier i nous amb coulis de préssec
 - Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè
- 38,50€ IVA INCLÒS**