



**ASSABOREIX**

**LES NITS** D'OCTUBRE 2011  
A FEBRER 2012

**GASTRONÒMIQUES**

**AL RESTAURANT**

**NORAI DE L'MMB**

**El Projecte Norai ha inaugurat un nou cicle de nits gastronòmiques al voltant del peix i la seva cuina, centrant-se, en cada ocasió, en un tema específic relacionat amb la salut, el peix de temporada, la sal, les verdures de la mar, etc.**

**Cada nit constarà d'una xerrada o debat amb cuiners i experts en cada tema específic i d'un sopar posterior, on es posarà en pràctica o es tastarà el que prèviament s'ha tractat a la xerrada.**

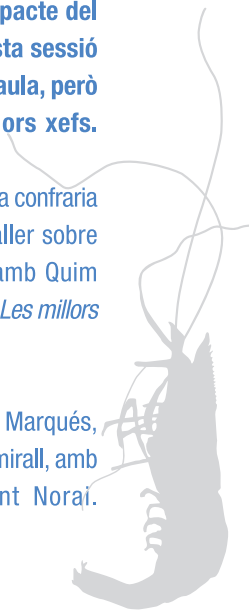
**Aquest cicle vol difondre la cultura i la història marítima del nostre país a través de la seva relació amb la gastronomia, posant especial èmfasi en els valors responsables originals del projecte, com ara: el treball en xarxa dins de la comunitat del barri i altres zones de tradició marinera, la implicació en la millora de la qualitat de vida al barri amb el programa de formació i inserció social de persones en risc d'exclusió social, la vinculació amb altres agents culturals i empresarials que enriqueixin el projecte i la recerca, i la experimentació i la recuperació de maneres de cuinar del món mariner.**

# EL PEIX DE PROXIMITAT - PEIX DE LA BARCELONETA 8 d'octubre

**Consumir peix de temporada, pescat a les nostres aigües, a més d'assegurar-nos l'èxit dels nostres plats, també contribueix a reduir l'impacte del comerç sobre el medi ambient. Aquesta sessió presentarà peixos menys utilitzats a taula, però valorats a la cuina dels nostres millors xefs.**

**20.30 h:** xerrada amb un representant de la confraria de pescadors de Barcelona i xerrada-taller sobre l'aprofitament del peix de temporada amb Quim Marqués (coautor del llibre *Cuina marinera. Les millors receptes de peix d'ara i de sempre*).

**21.30 h:** sopar a càrrec del cuiner Quim Marqués, propietari del restaurant El Suquet de l'Almirall, amb el suport de la cuina del restaurant Norai.



# LA CUINA DEL PEIX A LA BARCA 22 d'octubre



**"L'olla", "la cassola" o "el suquet" són noms que fan referència als plats típics que es cuinaven a bord d'una barca de pesca . Avui dia, algunes receptes continuen vives i d'altres han incorporat ingredients nous i noves receptes. En aquesta sessió també podràs fer uns tastets de peix de la mà d'un pescador i cuinar a la barca.**

**20.30 h:** xerrada amb Miquel Martí director del Museu de la Pesca de Palamós i de l'Espai del Peix, i amb el pescador i cuiner Ramon Boquera, col·laborador de l'Espai del Peix de Palamós.

**21.30 h:** sopar amb diferents tastets dels suquets i plats típics cuinats a bord de les barques de pescadors, a càrrec de Ramon Boquera, amb el suport de la cuina del restaurant Norai.

# EL PEIX I LA SALUT

## 24 de novembre

**La mar és una font de salut. Proporciona beneficis entre els quals, el peix, hi té una importància cabdal. En aquesta sessió aprendràs tot el que s'ha de saber sobre les bondats del peix i descobriràs noves maneres de cuinar-lo per gaudir-ne més.**

**20.30 h:** xerrada-taller amb Elena Roura, del Departament de Salut i Hàbits Alimentaris de la Fundació Alícia.

**21.30 h:** sopar a càrrec de Joan Sala, cuiner i propietari del restaurant Lossum de Sant Quirze del Vallès, amb el suport de la cuina del restaurant Norai.



# EL PEIX I LA SAL

## 15 de desembre

La sal ha estat un condiment molt valorat des de l'antiguitat, tant com a conservant dels aliments com per les seves propietats culinàries, amb els nous usos i tendències dels diferents tipus de sal a la cuina actual. Podràs aprendre tot això, a més de fer tastets de diferents tipus de sal i gaudir d'unes tapes preparades per a l'ocasió.

**20.30 h:** xerrada amb Lurdes Boix, directora del Museu de l'Anxova i de la Sal. Tast de diferents sals amb Toni Torradas, de les Salines de la Trinitat. Demostració de salaó a càrrec del salador Jonàs Mallart, d'Anxoves de l'Escala.

**21.30 h:** sopar a càrrec del cuiner Albert Adrià, propietari del restaurant Tickets, amb el suport de la cuina del restaurant Norai.



# EL PEIX I EL VI

## 21 de gener



**Intensitat aromàtica, tipus d'aroma, sabors, textures, quantitat de greix del plat cuinat... I després hem de pensar en el vi, tenint presents paràmetres similars: paleta aromàtica, textura a la boca, acidesa, quantitat d'alcohol, etc. A més de degustar els millors maridatges, aprendrem altres aspectes de la relació del vi amb la mar.**

**20.30 h:** xerrada amb Xavier Fornos director de Vinseum (Museu del Vi) de Vilafranca del Penedès. Un representant dels vins Torres parlarà de maridatges amb els plats més típics de la cuina marinera.

**21.30 h:** sopar amb maridatges a càrrec de Xavier Barrachina, cuiner del restaurant Norai del Museu Marítim de Barcelona.

# ES VERDURES DE LA MAR 11 de febrer



**El fonoll marí, els salicorns o espàrrecs de mar, així com les algues, han estat plantes comestibles que creixen a la vora del mar o dins d'aquest, i que han estat utilitzades des de l'antiguitat tant per les seves propietats terapèutiques com culinàries i que ara fan les delícies dels plats més sofisticats dels nostres restaurants.**

**20.30 h:** xerrada amb Antonio Muiños, propietari de Porto-Muiños, que es desplaçarà des de Galícia per parlar-nos de les verdures de la mar.

**21.30 h:** sopar i tastet d'algues a càrrec del cuiner Albert Raurich propietari del restaurant Dos Palillos, especialitzat en un tipus de cuina d'estil oriental que utilitza algues habitualment, amb el suport de la cuina del restaurant Norai.



**Amb la col·laboració i assessorament de:**

Josep Sucarrats, director de la revista Cuina  
Quim Marqués, cuiner del restaurant El Suquet de  
l'Almirall

Albert Adrià, cuiner del restaurant Tickets

Albert Raurich, cuiner del restaurant Dos Palillos

Joan Sala, cuiner del restaurant Lossum

Xavier Barrachina, cuiner del restaurant Norai

**Amb la col·laboració de:**

L'Espai del Peix del Museu de la Pesca de Palamós  
/ Museu de la Pesca de Palamós / Confraria de  
Pescadors de Barcelona / Vins Torres / Vinseum /  
Fundació Alcía / Museu de l'Anxova i la Sal / Salines  
de la Trinitat / Anxoves de l'Escala / Porto-Muiños  
/ Revista Cuina i els restaurants Suquet de l'Almirall  
/ Restaurant Tickets / Restaurant Dos Palillos /  
Restaurant Lossum / Restaurant Norai / Moritz

**Preu: 35 euros. Places limitades  
Reserves al telèfon 666 919 998  
i a [bcnnorai@gmail.com](mailto:bcnnorai@gmail.com)**



# PARTICIPA EN EL CONCURS DE RECEPTES MARINERES DEL FACEBOOK DE L'MMB

Organitzat per:



MUSEU MARÍTIM DE  
BARCELONA  
**mmb**

*Sorai*

**impulsem**  
S.C.C.L.



FUNDACIÓ  
**surt**

fundació  
**tot**  
**RAVAL**