

## Recomanacions digitals per la Cuina Marinera

<b>Setmana</b>	<b>Temàtica</b>	<b>Link</b>	<b>Text descriptiu</b>
<b>Del 18 al 24 de maig</b>	Cuina marinera	<a href="#">La cuina de barca</a>	Els pescadors del Baix Empordà van ser protagonistes en la gènesi i expansió d'aquesta cuina popular, d'extracció humil, econòmica i intuïtiva, que paral·lelament es reproduí i perfeccionà a les llars, a les barraques de la costa i a l'àmbit professional dels restaurants en darrer terme. Avui la cuina dels pescadors és una de les icones de la identitat marinera del litoral català. La Fundació Promediterrània, va publicar el 2012 un document digital dels <a href="#">orígens de la cuina del peix al Baix Empordà: la cuina de barca.</a>
		<a href="#">Museu de la pesca de Palamós</a>	A la web del museu, a l'espai del peix, hi torbareu <a href="#">receptes de cuina marinera</a> tradicional elaborades amb peix del territori, herència dels pescadors de la Costa Brava.
		<a href="#">Jaume Pinet cuiner</a>	La web del cuiner Jaume Pinet, recull i explica les seves experiències al món de la cuina, i més en concret de la cuina tradicional marinera, on espera que esdevingui un punt de trobada per a persones que com ell, senten passió i estimen el mar i els seus indrets. Parla de peix, marisc, d'arròs, guisats; ens explica què és la cuina de barca, ens mostra la llotja de la Vila Joiosa i la manera que té d'entendre la nostra cuina.