



El llagostí: signe d'identitat de Vinaròs

*M^a Lidón Luciano
Juan A. Serrano
Ana M^a Miralles
Carmen Mancisidor*

Seu del Nord, Vinaròs
Curs 2018-2019



A tota la gent de la mar

Agraïments

Associació Amics de Vinaròs pel seu treball de divulgació de la nostra cultura
J Manuel Vizcarro i Andrés Albiol, gent de la mar, oberta i generosa ,
que van dedicar-nos el seu temps per compartir la seva saviesa

Índex

1. Introducció
2. Breu història de la tradició marinera de Vinaròs
3. Característiques generals
4. La pesca del llagostí
5. El llagostí com signe d'identitat
6. Receptari
7. Conclusió
8. Bibliografia
9. Annexos

1. Introducció

Vinaròs i la mar són dos conceptes molt difícils de deslligar. La mar Mediterrània ha tingut una gran influència en qualsevol dels elements històrics que conformen el nostre poble i en el caràcter de la nostra gent. Era fàcil interessar-nos en la pesca perquè l'hem viscut de ben prop i ha situat al nostre poble en el mapa amb el seu producte estrella: el llagostí

Conta la llegenda que els llagostins van arribar des de Cartago fins a la desembocadura de l'Ebre lligats a la popa d'una nau comandada pel mateix Amilcar Barca, però sembla més raonable pensar que les condicions de la zona són les meé adients perquè el nostre llagostí sigues tan especial i el nostre millor ambaixador.

Segurament tots hem menjat llagostins, no cada dia, però no han faltat mai en les taules de les grans celebracions. També és segur que és un producte consumit amb menys freqüència pel seu preu, que no per la seva indiscutible qualitat.

En aquest treball explicarem perquè el llagostí està històricament tan relacionat amb els vinarossencs, com arriba a les nostres cuines i de quina manera forma part de les nostres tradicions. Però també ens ajudarà a valorar si la seva pesca totalment artesanal justifica el preu que paguem en certes ocasions.

2. Breu història de la tradició marinera de Vinaròs

És impossible parlar de Vinaròs sense relacionar-lo amb la mar, de fet el nucli medieval ja es va establir a la vora de la línia de costa i també es parla de la possible existència d'un entrant natural que afavoriria l'emplaçament d'un port, entenent aquest concepte com un lloc de fondeig vora la costa i totalment obert. Tenint en compte això, és fàcil pensar en la mar com una de les fonts de manteniment dels seus habitants, en les dos vessants, comercial i pesquera.

L'aparició d'un embarcador a la cartografia portolana en 1575, així com les referències fetes per autors com Cosme Ferrer o Rafael Martí de Vicià, li va fer adquirir gran importància en els itineraris dels viatgers de l'època per fer avituallament i alguna reparació

Directament relacionada amb l'activitat marítima es van desenvolupar altres oficis com els obradors de naus, fusters i calafats o mestres d'aixa, els quals tenien tal activitat a les drassanes que fins i tot van treballar per l'Armada Reial. També artesans dedicats als arts de pesca més emprats, nansa, bolig i encesa.

En aquell temps la població de Vinaròs es trobava agrupada en els gremis de navegants, pescadors i fusters que, al costat dels llauradors conformaven l'economia de la vila. També començaren a funcionar les Confraries que servien per a defensar els interessos dels treballadors així com reguladores de la producció.

Aquesta vocació marinera i comercial de la vila, així com la importància que la platja i el carregador van arribar a assolir, van permetre que, en la segona meitat del segle XVI es feren les majors fortunes.

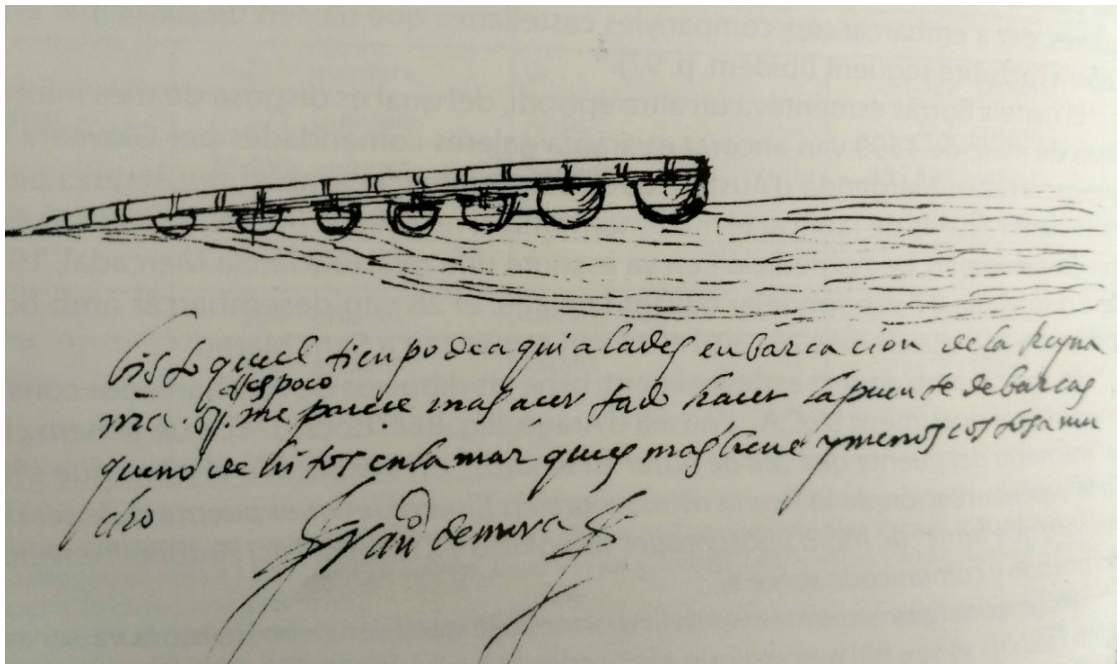


La nostra platja es va veure molt concorreguda. La història parla de personatges tan diversos com: El Rei Alfons el Magnànim, en 1420 va estar aparellant la flota que devia partir a Còrcega

Miguel de Cervantes, com soldat de la companyia de D Diego de Urbina, rumb a Barcelona, Roma i Nàpols per participar en la batalla de Lepanto.

Juan de Austria, va romandre amb una petita flota fondejat a la nostra platja entre el 10 i 28 de setembre de l'any 1651

Margarita d'Àustria, amb un gran sequi de membres de la cort espanyola va desembarcar en març de 1599. Escortada per l'Almirall Andrea Doria, procedien de Génova per dirigir-se a València a casar-se amb el rei Felip III. Per tal motiu es va haver de construir un embarcador artificial amb taulons que reposaven sobre barques creuades a fi de facilitar l'accés a la platja. Tal projecte va ser dirigit per dos enginyers de reconegut prestigi que van desplaçar-se a Vinaròs per coordinar el desembarcament reial.



*Dibuix de Francisco de Mora, Maestro Mayor de las Obras Reales. Arxiu de la Corona d'Aragó



Luis José de Borbón, Duc de Vendôme. Va morir a Vinaròs, en 1712. Sembla que aquest general del rei Felip V, va vindre a Vinaròs a descansar uns dies en la casa del ric comerciant de vins Pere Meseguer, quedant enamorat del tracte afectuós i del bon peix i excel·lent vi que li van oferir els vinarossencs va tornar al cap de poc. Allotjant-se de nou en la mateixa casa, va determinar passar l'estiu per a reposar-se de les fatigues de la guerra, De caràcter totalment descuidat per a la seva persona, fartó i àvid dels nostres fruits de la mar, després d'una gran menjada de llagostins va morir pocs dies després.



Pintura de Pere Oromig i Francisco Peralta 1613. Col·lecció d'art Bancaixa. València

L'any 1609 es va promulgar el Reial Decret d'expulsió dels moriscs.

Va ser significatiu el suport donat pel rei Felip III en triar aquest port junt amb els de Xàbia, Dènia o Alacant entre altres per reunir i embarcar més de 1500 moriscos que van haver d'abandonar les seves terres, causant una greu crisi econòmica i social al Regne de València.

La importància que van assolir aquest embarcador i les seves drassanes van fer que Aragó es plantegés la necessitat d'ampliar les seves comunicacions i buscar una sortida al mar, mitjançant una carretera que unirà Zaragoza i Vinaròs i la construcció d'un port, però des de València es van posar continus impediments per aturar el projecte i Vinaròs continuava sense tenir un port que facilitarà el reeiximent de la vila.



Més endavant, per iniciativa del rei Carles IV es va encarregar un projecte a l'enginyer Serstevens per la construcció del port que podria ampliar el comerç pel Mediterrani. Però el caos polític, la guerra d'Independència i les complicacions financeres van fer que el projecte fos abandonat. Passant els anys i veient que la construcció del port no arribava a terme i el projecte inicial estava desaparegut, l'Ajuntament va fer un nou projecte, menys ambiciós, que tampoc acabava de tirar avant. Tampoc les gestions per a què la reina Isabel II donarà suport als pressupostos va tenir èxit. No va ser fins a la segona meitat del segle XIX que no va es va tornar a parlar de la possible construcció del Port de Vinaròs, gràcies a la insistència de Jose Rafels Garcia, alcalde de Vinaròs i Jose Domingo Costa i Borràs, bisbe de Barcelona davant la Reina amb la qual tenia bona relació, no exempta de problemes per les contínues ingerències de la Cort, menys propera al bisbe. La gestió de Manuel Febrer de la Torre, diputat a Corts en 1863 davant de la reina Isabel II va donar l'impulsa final a l'aprovació dels pressupostos i la construcció del nou port.



En 1875 es va fer la recepció de l'obra del moll de Levant. Ja a principis del segle XX van fer-se les successives ampliacions del moll de Levant i construcció del travessal, de noves drassanes i duanes. Posteriorment es va construir el moll de ponent on es va instal·lar un altre far.



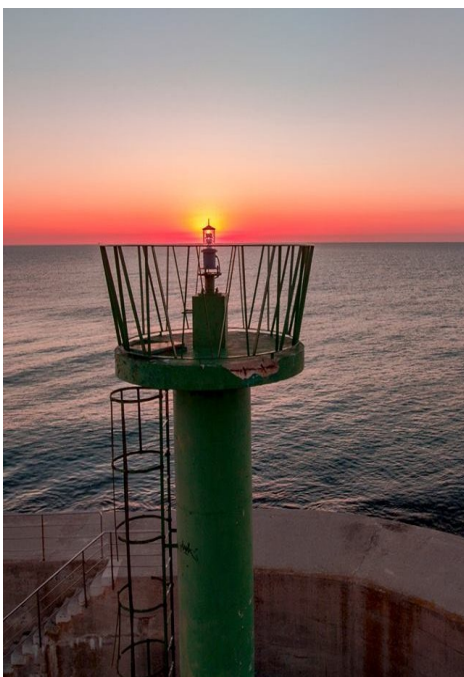


Durant uns mesos que va durar la guerra civil el port de Vinaròs es va utilitzar com base naval de la Flota i va patir un bombardeig important en setembre del 1938 quan es trobaven uns quants canoners, bombarders i llanxes torpederes que resultaren incendiades





Al llarg dels segles XX i XXI el port de Vinaròs va tenir successives modificacions pel que fa a trasllat de la llotja, fàbrica de gel i oficines del pòsit. Així com ampliació del moll de ponent i drassanes entre altres, fins a arribar a l'aspecte actual.



També la construcció del club nàutic i l'oferta de platges amb tots els serveis i per a totes les necessitats, nudistes, accessibles, per a mascotes, etc., van fomentar la visió de la nostra mar com un element d'oci que es sumaria a les activitats antigament conegudes com la pesca i el comerç



3. Característiques generals

El llagostí (*Penaeus Keraturus*)- És un crustaci decàpode parent de les gambes. Al món existeixen varies espècies totes elles similars. El seu cos és aplanat i el cefalotòrax està cobert per una closca amb una espina a la part anterior nomenada rostre. Té dotze dents més un inferior a la cara ventral. La regió dorsal té tres solcs longitudinals i la cua és allargada.

Els tres primers parells de potes finalitzen en pinces, les restants en una petita ungla.



El seu pes oscil·la entre els 10 i 200 grams i fa de llargada de 12 a 15 cm. És de color rosat a marró clar distinguint uns anells transversals als segments de l'abdomen

Viuen en aigües prop de la desembocadura dels rius i poc profundes des de 2 fins a 100 metres, també en platges arenoses de les costes atlàntiques europees i mediterrànies.

Animal prou passiu, passa tot el dia soterrat a la sorra traient únicament els ulls i de nit surt a buscar aliment que consisteix en mol·luscs, cucs crustacis de fons i algues. En fases larvàries és nodreix amb fito i zooplàncton.

El llagostí de Vinaròs centra el seu hàbitat des de Vinaròs fins a Torreblanca



Prolifera a la desembocadura dels rius aprofitant els sòls arenosos i on les aigües minoren la seva salinitat en barrejar-se amb la de la mar. També suma el clima suau de la zona durant tot l'any per donar com a resultat les seves especials característiques.

Durant els mesos càlids el nostre llagostí es troba a una profunditat mitjana de 20 mt. mentre que a l'hivern augmenta fins als 50 mt. La talla oscil·la entre els 8 i 14 cm. podent arribar fins a 18 cm. La closca és llisa amb colors que van entre els rosats i els marrons, sent més clars en els mascles encara que la frescor els fa més lluents podent-se apreciar reflexos de color taronja viu.



El ventall de la cua té tres espines mòbils destacant els colors blau bordejat amb roig i una franja groga. Després de cuinar-lo les bandes de la seva closca es tornen en un color roig viu. El procés d'aparellament del llagostí s'inicia amb un canvi de pell o muda de la femella que dura de quatre a cinc hores. Després comença el festeig del mascle, que dura unes quantes hores. Posteriorment aquest s'encarrega de buscar la posició adequada per la unió i diposita l'espermatòfor en la part mitjana ventral de cefalotòrax de la femella. Al cap de poc desova, ja que les femelles, a diferència de les gambes, no porten els ous sinó que els lliberen al mar. Durant les èpoques de bona temperatura la reproducció és major per quant és estimulada per la calor de l'aigua.

Els llagostins són especialment rics en diferents nutrients essencials, necessaris per a la nostra salut i pel correcte funcionament del nostre organisme.

Per una banda destaquen per l'altíssim contingut en proteïnes, les quals són necessàries per al correcte creixement i desenvolupament del nostre organisme, i d'altra banda, són molt rics en vitamines i minerals. Entre les vitamines podem destacar la B3, B9, B12 i E.

Respecto al contingut en minerals, podem destacar la presència de: magnesi, seleni, sodi i ferro. Aporta àcids grassos omega 3, els quals aporten beneficis interessants a l'hora de prevenir malalties cardiovasculars, al mateix temps que redueixen els nivells alts de colesterol alto i augmenten el colesterol LDL. A més, del seu contingut en magnesi, ajuden positivament a millorar i incrementar la fertilitat.

Els impactes sobre les poblacions de llagostins del mediterrani són els propis de l'arrossegament del fons marí, que sumat a la falta de dades sobre poblacions i captures, no permetien una explotació responsable del recurs.



Cal destacar a més, que la talla de maduresa del llagostí mediterrani es situa per a les femelles en tor 12 cm (i en mides menors pels mascles). La talla mínima de captura marcada per la legislació és de 10 cm al Mediterrani i de 8 cm al Atlàntic, però al final es permet capturar i comercialitzar exemplars immadurs. Aquest fet dificulta encara més la capacitat de regeneració del llagostí mediterrani i manté aquestes poblacions al bord de la sobreexplotació.

Una iniciativa interessant va ser el "Plan experimental de pesca de arrastre de la província de Castellón", elaborat pel CSIC l'any 1963, que consistia a regular tota l'activitat pesquera que es desenvolupava en el litoral de Castelló, sense considerar estrictament els límits geogràfics.

Atès que fins aquell moment la vida del mariner no sabia de festes ni horaris, pescant sense control, sobresaturant el mercat i amb pocs beneficis, es va provar aquesta iniciativa que va obtenir grans resultats

Aquest pla experimental es va centrar en una sèrie de punts fonamentals:

- Fer un cens de les embarcacions. En un primer moment es van dedicar a les d'arrossegament i més endavant es va ampliar a la resta.

- Limitació de la jornada laboral a 12 hores diàries de dilluns a divendres.

- Prohibir la pesca dins de la distància de 50 mt des de la costa, a fi de protegir l'alevinatge.

- No permetre malles amb calat superior al permès

- Limitar la potència dels motors

- Establir 3 mesos de veda que, per norma general, es farà en primavera.

Aquesta ordenació va permetre una millor qualitat de vida als mariners, així com una recuperació dels caladors.

També la Confraria va començar a elaborar estadístiques regularment, molt importants per estudis posteriors.

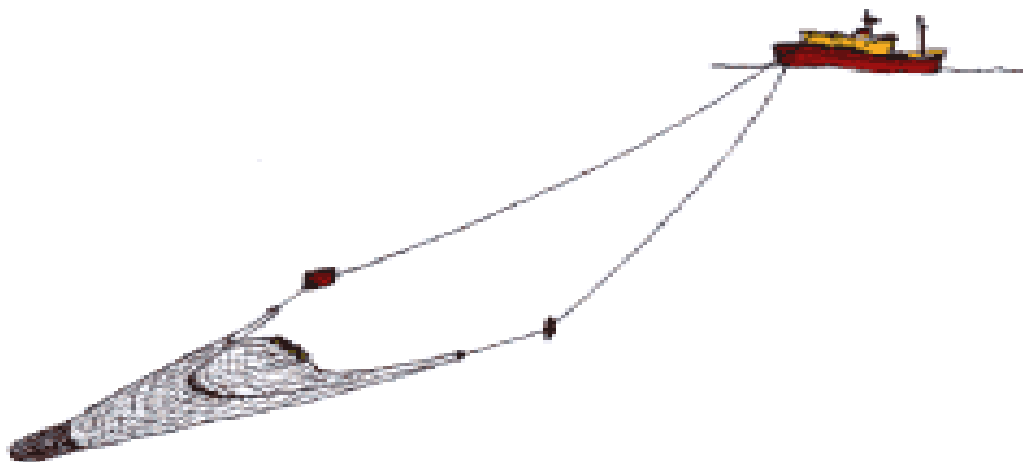
4. La pesca



Les arts de pesca més emprades a les nostres costes per la pesca del llagostí són el bou i el tresmall. Tant una com l'altra són efectives però presenten grans diferències

La modalitat de pesca d'arrossegament, ròssec, bou o retro pesca consisteix en l'ús d'una xàrcia llastrada escombra tot el fons marí capturant tot el que es troba al seu pas. No és selectiva i per tant molt nociva pels fons marins, ja que destrueix habitats, algues i altres organismes indiscriminadament.

Amb aquest mètode, el llagostí surt malparat perquè, fins que no es cobra, roman atrapat a la xàrcia junt amb altres espècies i exposat a cops que acaben per deteriorar-lo.



Actualment a Vinaròs tenim 10 barques de bou o arrossegament, de les quals 3 es dediquen al llagostí.

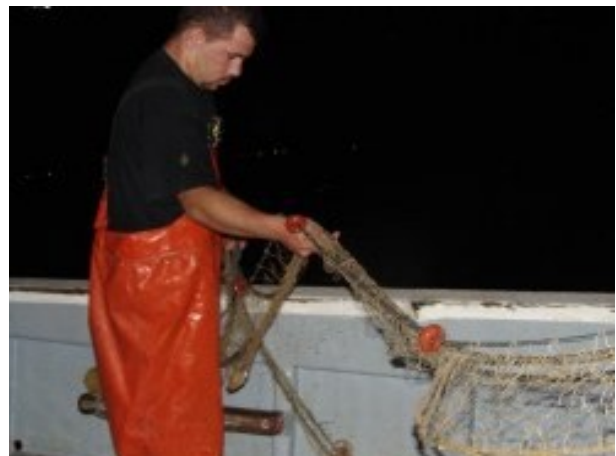
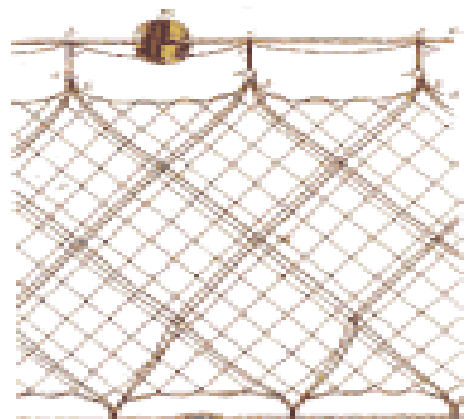
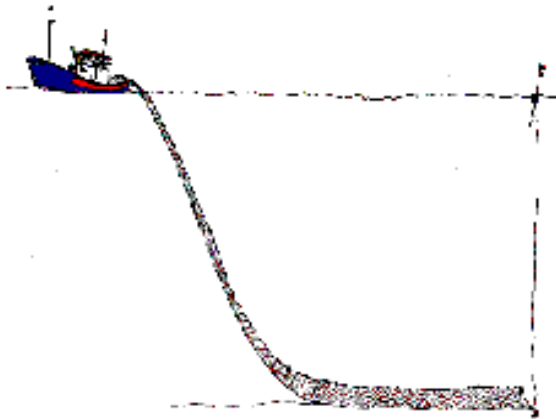
Són barques de més tonatge i que tenen uns cables que estiren les xàrcies uns portons a popa per facilitar la pujada



Les xàrcies d'arrossegament són més fortes i pesades que les de qualsevol altre art i la malla prou més gran

Més propi de l'estiu, des del mes d'abril fins a setembre, és la pesca de tresmall. Aquesta consisteix a superposar tres xàrcies, dos exteriors amb la mateixa malla i una altra central més cega i de dimensions més grans.

Al muntar les tres conjuntament sobre les ralingues (cordes superior amb suros i inferior amb ploms) formen bosses en la xàrcia central on queden enredatsats els llagostins. Els tresmallers obtenen les majors captures quan surten a calar les nits de lluna plena prop de la costa, a unes 15 brases, aprofitant que el llagostí surt a desovar, i a la matinada xorren, que es així com diuen quan van a recuperar les peces.





La pesca amb tresmall és selectiva i no danya el fons marí la qual cosa la fa més sostenible. També les captures són més apreciades perquè són netes i presenten un aspecte excel·lent. Per contra és pot dir que és una pesca artesanal, ja que cal perdre molt de temps en treure d'un en un els llagostins de la malla. També es habitual haver de reparar les xàrcies que han pogut trencar-se durant el procés



5.El llagostí com signe d'identitat

¿Que seria de Vinaròs sense el llagostí? El llagostí és l'estrella de la gastronomia vinarossenca. Gràcies a ell podem dir que Vinaròs és conegut en tota Espanya i molts llocs de l'estranger. És un producte elegant, de sabor exquisit, molt apreciat per la seva qualitat i textura que el fan únic i incomparable. És molt cert que la contribució d'un alcalde visionari, que va considerar la importància d'impulsar el turisme en la població, va fer que el llagostí es considerés com un element diferenciador i atractiu a la gent.

En 1963, per iniciativa de Francisco José Balada, l'ajuntament va organitzar la primera Festa del Llagostí, que s'ha perpetuat fins a l'actualitat.



Tal va ser l'interès per publicitar la festa, que en 1965 va estar apadrinada pel polifacètic artista Salvador Dalí. Amb una "performance" digna del personatge, va arribar al port embolicat en una xàrcia, on l'esperava una calessa tirada 8 cavalls que va portar-los a ell i el seu seguici, el qual incloïa una petita pantera, fins a la plaça de bous mentre un helicòpter llençava llagostins sobre el públic.



Salvador Dalí junt a Fco. José Balada Castelll



Aquesta visita va situar definitivament Vinaròs en el mapa turístic d'Espanya i al llagostí com el seu millor ambaixador

El proper mes d'agost la Festa del Llagostí tornarà a congrega a centenars de persones dins de l'acte de degustació al voltant de la font presidida per un enorme llagostí de ferro.







Una altra activitat iniciada en 1964 per l'alcalde Balada, va ser el "Concurs de cuina aplicada al llagostí", l'objectiu del qual és la promoció d'una gastronomia de qualitat relacionada amb els productes locals i especialment amb l'apreciat llagostí.

Dit concurs ha adquirit, desde 2002, rellevància nacional. Exercint de director tecnic Juanjo Roda, hem gaudit amb la presidència de grans figures com Carme Rusalleda (2006), Jordi Roca (2007), Ricard Camarena (2008), Kiko Molla (2014) Miguel Barrera (2016), entre altres.



Els guardonats reben aquest distintiu que va ser disenyat per Micaela Flores "La Chunga", la qual ha col·laborat en diferents ocasions en la difusió del turisme a Vinaròs

Al llarg dels mesos anteriors al concurs, els restaurants locals ofereixen una sèrie de menús on el principal ingredient no pot ser altre que el llagostí.



Actualment l'oficina de turisme, en col·laboració amb les associacions gastronòmiques, organitza una sèrie d'activitats al llarg de l'any com "Llagostí tapa tour", "Jornades del ranxo mariner", "Jornades del llagostí" i altres dedicades a diversos productes del territori.

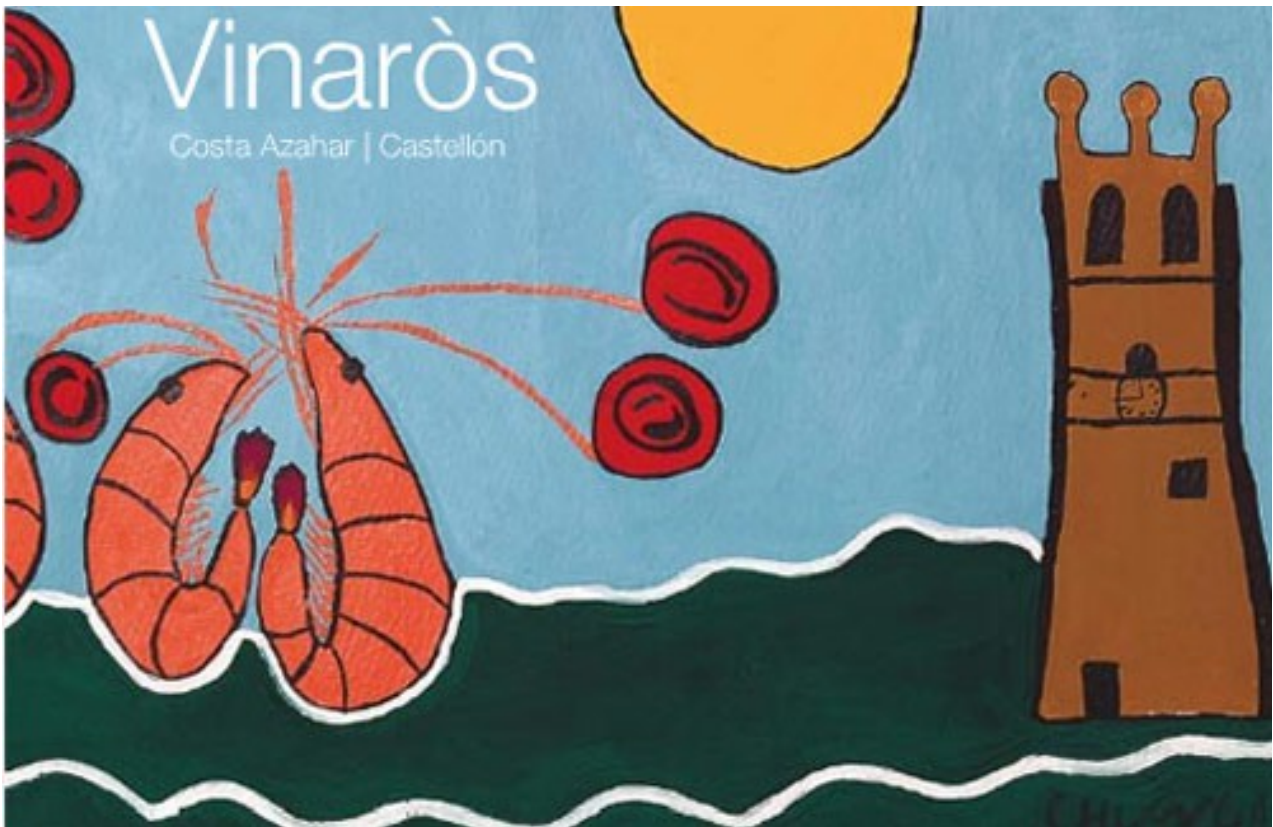
Aquestes iniciatives s'inclouen des de 2010 dins de la marca Saborea España que té com a premisses fonamentals la qualitat i diferenciació.

En aquest moment, i des de fa uns quants anys s'està treballant per aconseguir el distintiu de denominació d'origen.

La Conselleria de Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, d'acord amb les confraries de pesca de les poblacions afectades, han considerat que els llagostins capturats als ports del litoral des de Vinaròs fins a Borriana accepten la D.O. Llagostí de Vinaròs.

Òbviament la pesca del llagostí no té límits locals, com per exemple la carxofa. La qualitat del producte és el mateix en tot el litoral esmentat i per tant la comercialització dins de la D.O. Vinaròs és totalment lícita.

Però independentment de la importància del llagostí com producte de fama internacional i font de riquesa de la població, no hem d'oblidar que també és un signe d'identitat indiscutible i que forma part del dia a dia dels vinarossencs. No resulta estrany trobar noms de restaurants, penyes, equips o competicions esportives, logos empresarials o afectuosos malnoms que fan referència a aquest crustaci. Allà on es troba un vinarossenc es parla dels llagostins



ASSOCIACIÓ HOSTELERIA

VINARÒS

TERRA DEL LLAGOSTÍ





Club Natació Vinaròs



Llepolstins

6. Receptari

Recepta de llagostins en tempura japonesa

4 comensals

10m

Entrant

Dificultat baixa

Ingredients:

* 100 grams de farina per a tempura

* 1 ou

* 100 mililitres d'aigua molt freda

* 10 glaçons

* oli per fregir

* 12 llagostins grans



Salsa sambaizu

* **1 got menut de Vinagre d'arròs o Mirin**

* **½ got petit de salsa de soia**

A continuació, porta'ls directament a l'oli calent i fregeix els llagostins fins que vegis que es daura lleugerament la massa. Reserva sobre paper absorbent per a retirar l'excés d'oli.

5. Per a fer la salsa sambaizu simplement barreja tots els ingredients i col·loca el tros d'alga dins de l'envàs on la vulguis guardar. Si no tens l'alga no et preocupis, pots pr*

* 4 cullerades de Sucre

* 1 tros d'Alga kombu

Passos a seguir per a fer aquesta recepta:

1. El secret d'una tempura cruixent és barrejar els ingredients estant molt freds. Així que abans de posar-nos amb això, començarem per netejar molt bé els llagostins. Reserva. Retira la pela deixant la part de la cua, i amb molta de cura retira també el budell que és aquest fil de color negre, visible en la part superior del llagostí.

2. Ara sí, per a fer l'autèntica tempura japonesa mescla l'ou batut amb l'aigua bé freda. Quan s'hagin integrat aquests ingredients, hauràs d'anar tirant la farina per a tempura a poc a poc fins a aconseguir una massa homogènia i enganxosa.

Si vols aconseguir un arrebossat cruixent pots usar aigua amb gas o soda per a fer la tempura, també pots usar vi blanc.

3. Deixa el bol amb la tempura sobre un altre bol amb aigua i gel, la idea és que aquesta massa mantingui una temperatura el més freda possible tot el temps.

Mentrestant, veu escalfant l'oli, és important que tinguis una olla profunda amb suficient oli. Pots utilitzar un wok o si tens, una fregidora.

4. Veu introduint els llagostins, d'un en un, en la massa de tempura que mantenim al fred. Pots agarrar-los per la cua per a ajudar-te a xopar-los per complet en la mescla. escindir d'aquest ingredient.

6. Gaudeix llavors dels teus llagostins en tempura japonesa, amb una mica de salsa sambaizu i a gaudir. Aquest excel·lent aperitiu japonès és ideal per a compartir amb amics i recorda que pots fer-ho amb altres ingredients com altres verdures o fins i tot carn.

I si vols completar un menú amb tocs orientals et recomano servir com a segon plat l'hom amb verdures i arròs blanc.

Recepta de Còctel de llagostins amb alvocat

2 comensals

15m

Entrant

Dificultat baixa

Ingredients:

- * 4 unitats de llagostins cuits
- * 1 unitat d'alvocat
- * 2 cullerades soperes de blat dolç
- * ½ unitat de poma
- * 1 polsim de Menta fresca
- * 3 cullerades soperes de maionesa
- * 1 cullerada soperes de ketchup
- * 1 polsim de Sal
- * 1 cullerada soperes d'enciam arrissat



Passos a seguir per a fer aquesta recepta:

- * Reunim tots els ingredients per a elaborar el còctel de llagostins i alvocat.
- * En primer lloc, pelem l'alvocat, llevem l'os central i el tallem en daus no molt grans. Posem unes gotes de llima perquè no s'oxidi i reservem en un bol.
- * Pelem i tallem la poma en daus de la mateixa grandària que l'alvocat i l'afegim al bol. Si teniu poma verda millor, perquè donarà un sabor cítric al còctel de llagostins.
- * A continuació, afegim el blat de moro dolç i barregem. El blat de moro compta amb moltes vitamines del grup B, les quals ajuden a metabolitzar els greixos amb major facilitat.
- * Pelem els llagostins, llevem la tira negra central i els tallem en trossets. Afegim els llagostins al bol i barregem. A continuació, afeguem l'enciam arrissat picat i la menta fresca picada molt menudeta-
- * Nosaltres hem elaborat una salsa rosa senzilla barrejant 3 cullerades de maionesa amb 1 cullerada de ketchup. Si voleu conèixer el pas a pas d'aquesta salsa, podeu consultar la recepta de salsa rosa

per a amanides.

- * Per a acabar el nostre còctel de llagostins i alvocat, barregem la salsa rosa amb la resta d'ingredients.
- * Servim el còctel de llagostins i alvocat en bols individuals i a menjar! Si voleu conèixer altres aperitius especials podeu preparar l'amanida de préssecs rostits i pernil o les broquetes de salmó i gambes. A gaudir!

Recepta de Llagostins al cava amb ametlles

4 comensals

30m

Entrant

Dificultat mitjana

Ingredients:

- * 500 grams de llagostins
- * 1 copa de Cava
- * 5 grams de Julivert
- * 1 unitat de ceba blanca
- * 1 culleradeta de Mantega
- * 200 mil·lilitres de crema de llet o nata
- * 20 grams d'Ametlles
- * 1 polsim de Sal
- * 1 polsim de Pebre negre



- * 1 polsim de pasta d'all

Passos a seguir per a fer aquesta recepta:

- * El primer pas per a realitzar la nostra recepta de llagostins al cava és prealitzar els ingredients.

Recordem que els

llagostins vénen de diferents grandàries, així que pots utilitzar els que més desitgis.

* Primer, és important recordar que hem de retirar la pela que recobreix al llagostí, així com llevar la vena del llom, ja que és l'intestí de l'animal. Una vegada realitzis aquest pas, podem marinar el nostre marisc. Per a això, addiciona cava, pasta d'all, pebre negre i julivert picat molt fi. Deixa marinar durant uns 30 minuts en la nevera perquè penetri aquest sabor en el marisc.

* Una vegada marinats els llagostins, portem una paella a foc mitjà.

* Quan estigui calent, addiciona un doll d'oli d'oliva com s'observa en la fotografia.

* Afegeix la ceba blanca en quadres molt fins i salta.

* Afegeix sal i pebre al gust a la ceba.

* Addiciona els llagostins marinats i deixa saltar durant 5 minuts aproximadament, recorda que els mariscos no devem sobrecoquin-los perquè s'endureixen i perden sabor. Així doncs, sempre hem d'anar amb compte en cuinar mariscos perquè no es passin del seu terme de cocció ideal. Afegeix el cava i deixa que s'evapori l'alcohol per a poder realitzar la salsa, si desitges pots baixar la intensitat del foc.

* Una vegada evaporat l'alcohol del cava, pots afegir la crema de llet i una mica de mantega per a espessir la salsa.

* Finalment, apaga el foc i afegir les ametlles mòltes o senceres, com prefereixes.

Sartenada de llagostins i cloïsses

5 comensala

Ingredients

- * 5 gambes o llagostins
- * 10 cloïsses
- * 1 ceba tendra
- * 2 branques de julivert
- * 3 dents d'all
- * 50 ml de vi de Jerez
- * 4 bolets shiitake
- * oli d'oliva
- * surt



Passos a seguir per a fer aquesta recepta: * Comencem deixant les cloïsses en aigua durant una hora o més, perquè eliminin tota la terra que porten. Canviem l'aigua de tant en tant. També posem els bolets en remull si són deshidratades o les tallem en trossos si són fresques. Quan estiguin llestes, les saltem amb una dent d'all i una mica d'oli i les reservem per a afegir més tard a la sartenada.

* Continuem pelant els llagostins, retirant les seves potes i la closca perodejando el cap i l'últim segment de la cua. Els reservem així preparats per a afegir-los a la paella en l'últim moment.

Piquem la ceba en daus --en "brunoise"-- i les dents d'all en làmines i els escalfem en una paella àmplia.

* Quan comencin a prendre color, afegim el vi de Jerez i les cloïsses pujant el foc perquè es vagin obrint. Aprofitem per a anar picant el julivert i afegir-lo també. Finalment, afegirem els llagostins i els bolets saltats, afegint un altre chorrito de vi.

* Llavors esperem dos minuts, apaguem el foc i tapem la paella perquè els sabors s'integrin i els llagostins es cuinin amb la calor romanent. LlevamosLlevamos a la taula immediatament per a prendre-ho bé calenta.

Llagostins a la planxa

Ingredients

1. 1 kg de llagostins
2. 2 llimones
3. sal, i oli d'oliva

Passos a seguir per a fer aquesta recepta:

* Deixem els llagostins a descongelar bé.

* Posem una paella al foc i torrem una mica d'oli, el tirem en un bol per a anar afegint cada vegada que posem una tanda de llagostins

* Cobrim la paella amb els llagostins, afegim sal grossa, daurem per tots dos costats, traiem i posem en una safata, ruixem amb llimona

* Tirem una cullerada de l'oli reservat i fem la mateixa operació fins que estiguin tots els llagostins.



7. Conclusions



¡ Aún dicen que el pescado es caro! Joaquín Sorolla

Actualment el sector pesquer mostra una activitat econòmica que fa front a les múltiples dificultats amb treball i esforç. Després d'una dècada de caiguda de les captures i del valor d'aquestes, la flota pesquera ha anat minvant considerablement i el port de Vinaròs ha perdut la supremacia que tenia en la província

A més, la forta contaminació que sofreixen les aigües com a conseqüència de l'abocament de plàstics, llexius i altres productes i l'escalada del preu del gasoil són altres problemes del sector.

El futur de la pesca passa per continuar treballant en la conservació i protecció dels recursos pesquers, així com en el foment de la recuperació de caladors i l'obtenció d'ajudes estructurals. D'igual manera, ha de mantenir-se el foment en la recerca marina per a determinar nous recursos

La pesca artesanal ´ha estat una activitat econòmica de gran importància en la nostra població i seria impensable la seva desaparició sobretot pel que va lligat al llagostí. i a les nostres tradicions , però és cert que cal pensar en noves vies de promoció

En aquests moments, tal com informen des de les Confraries de Pescadors de la Comunitat Valenciana, el sector s'està aplicant mesures d'autoregulació en quant a les captures per baix del establert per la legislació, que a part de servir com a reducció d'esforç pesquer, contribueix a la regulació del mercat. Així mateix, les embarcacions han adoptat la mesura de no pescar en les èpoques en les quals en certs caladors hi ha juvenils d'espècies, protegint-los i evitant descartis i la comercialització d'aquests

També iniciatives com la pesca-turismo, que permet viure l'experiència de la pesca desde la propia barca i contada pels pescadors “de tota la vida”, són fomentades per la Unió Europea i podrien considerar-se un bon revulsiu. La Conselleria d'agricultura i pesca de la Generalitat valenciana va establir la normativa per permetre a les embarcacions professionals dur visitants a bord. L'estiu de 2018 ja es va iniciar aquesta activitat a Vinaròs amb gran èxit i esperem es torne a repetir

Lluitem per una pesca sostenible per a que futures generacions puguen gaudir de la nostra mar!

8. Bibliografia

- Adell Fons, R 1958. Historia del puerto. Semanario Vinaroz números 44 al 51, semanario de divulgación e información local. Año II. Vinaròs
- Baila Pallarés, M.A 1990, Desenvolupament urbà a Vinaròs, Sociedad castellonense de cultura, Castellón
- Baila Pallarés, M A 2008, Lloc, vila i ciutat: evolució urbana de Vinaròs (segles XIII al XX), Editorial Antinea, Vinaròs
- Borràs Jarque, J.M. Historia de Vinaròs. 1932 Imprempta Mas Castellò
- Gómez Aceves, A, 2014, Vinaròs y el mar. Relaciones comerciales socio-políticas y económicas entre los siglos XV y XVII
- Suau, P CSIC 1963, Plan experimental de pesca de arrastre de la provincia de Castellón, Dirección General de Pesca Marítima. Junta de estudios de pesca. España

Webgrafia

<http://www.queanimal.com/como-respiran-los-langostinos/>

<https://www.animales.website/langostino/>

http://turisme.vinaros.es/ca_ES/gastronomia/-/apartados/43

<http://www.vinapedia.es/letra-v/vendome-duc-de-lluis-danjou/>

https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/castellon/surrealista-visita-salvador-dali-vinaros_1186151.html

https://www.elperiodicomediterraneo-com/noticias/gastronomia/langostino-de-vinaros-embajador-nuestra-costa_786796.html

<https://www.lavanguardia.com/cultura/culturas/20181104/452674293501/las-performances-de-dali-provocador.html>

<http://www.llagostidevinaros.com/es/contenido/objetivo>

<https://m.directoalpaladar.com/tag/langostino-de-vinaras>

<http://www.comepescado.com/pescado/langostino/>

<http://m.gastronosfera.com/es/propuestas-gastronomicas/langostino-de-vinaros-el-anfitrión-gastronomico-de-la-costa-mediterranea>

<http://www.turismodecastellon.com/es/que-hacer/gastronomia/productoTierra/show/3>

http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-1_193-langostino-de-vinars-con-la-bandera-republicana-en-la-.html

http://es.m.wikipedia.org/wiki/langostinos_de_vinar%C3%B2s

<https://es.m.wikipedia.org/wiki/Dendobrachiata>

<https://animalpedia.fandom.com/es/wiki/Langostino>

<https://bocusedblog.wordpress.com/?s=Langostinos+de+vinaroz&submit=Buscar>

http://www.rtve.es/m/alacarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-estrella-vinaros-rico-langostino/2888414/?media=tve&ext=SM_FB_AQUI%20LA%20TIERRA

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/pesca/dar_especies_calador_mediterrani/dar_modalitats_pesca/

9. Annexos

	1967		1977	
	quilos	Preu ptes	quilos	Preu ptes
arrossegament	974.808'00	34.969.215'40	2.526.594'00	188.991.589'50
tresmall	23.652'00	1.730.049'00	55.816'00	8.272.219'50
llagostí	7.645'00	2.843.271'90	13.983'00	13.323.778'00
Total pesca	2.141.588'00	49.336.386'70	3.301.310'00	221.104.156'00
Motor HP	7449		16584	
barques	84		70	
Total barques	88		70	

	1987		1997	
	quilos	Preu ptes	quilos	Preu ptes
arrossegament	1929477	582.885.634'00	781.931'00	396.693.037'00
tresmall	839991	49.139.843'00	186.304'00	127.212.221'00
llagostí	8963	35.142.545'00	3.793'00	17.966.432'00
Total pesca	3130998	854.408.503'00	5.729.108'00	1.432.237.893'00
Motor HP	13119		9034	
barques	65		41	
Total barques	65		41	

	2007		2017	
	quilos	Preu euro	quilos	Preu euro
arrossegament	830.025'65	2.916.307'72		
tresmall	124.348'00	1.017.844'20		
llagostí	11.478'20		11.450'17	254.248'69
Total pesca	4.774.053'16	9.639.378'95	790.479'00	3.859.347'00
Motor HP	6274'96		3685'02	
barques	34		26	
Total barques	38		29	

Mostra d'estadístiques aproximades de les captures de llagostí i valor en llotja.

És significatiu que en l'última dècada del estudi observem una desproporcionalitat en el descens en potencia de motors, en comparació al numero de barques. Això es degut a que la majoria de naus desaparegudes es dedicaven a la pesca d'arrossegament, prou més potents que les de tresmall.

També cal tenir en compte que les captures de llagostí especificades es troben incloses dins de les quantitats referides a les arts de tresmall i arrastre.

