

NOTA DE PREMSA

EL MUSEU MARÍTIM ENCETA UN NOU CICLE DE SOPARS PER A CONSCIENCIAR DEL CANVI CLIMÀTIC.

- El cicle està basat en el llibre *La cuina del mar que arriba; el canvi climàtic al nostre plat*, que recentment ha editat Càtedra Oceans i Salut Humana de la UdG.
- Els sopars volen donar a conèixer espècies marines poc conegudes a la nostra cuina.

Barcelona, 15 de febrer de 2023.- El Museu Marítim de Barcelona enceta un nou cicle de sopars, en el què el peix i el canvi climàtic són els protagonistes.

El cicle organitzat pel [Museu Marítim de Barcelona](#), [Impulsem](#), l'associació [Cap a Mar](#) i [Cuina](#) porta per títol **Peixos de resistència: Cuina d'una mar en transformació** i està basat en el llibre *La cuina del mar que arriba; el canvi climàtic al nostre plat*, que recentment ha editat [Càtedra Oceans i Salut Humana de la UdG](#), en el qual 14 cuiners proposen 14 receptes amb espècies termòfiles, espècies típiques d'aigües càlides que degut a l'escalfament de la temperatura de la mar associada al canvi climàtic, estan augmentant a la nostra costa.

Aquest nou cicle gastronòmic vol donar a conèixer espècies marines poc conegudes a la nostra cuina i que, d'una manera o altra, estan vinculades a la transformació que viu el medi marí a causa de la crisi climàtica, i que sovint són rebutjades ja des de la barca.

[Peixos de resistència: la cuina d'un mar en transformació](#) és un cicle format per 9 sopars, el primer comença el 23 de febrer, i s'allargarà fins al 30 de novembre.

Els sopars, a més, aniran maridats amb vins de la DO Penedès triats especialment per acompanyar els plats que cuinarà l'equip del Norai, amb la col·laboració de diversos xefs convidats.

Sopars:

23 de febrer: Bròtola	25 de maig: Llisa	28 de setembre: Cranc Blau
30 de març: Alatxa	29 de juny: Canana	26 d'octubre: Bacora
27 d'abril: Pop blanc	20 de juliol: Gamba Blanca	30 de novembre: Llampuga

Tots els sopars tenen un preu de 35 € i es faran al **restaurant Norai del Museu Marítim** a les 21 h. Es necessari fer reserva prèvia al restaurant Norai, al telèfon 666 919 998 o al mail reserves@norai.org

Contacte Premsa: Isabel Díaz

Premsa - Àrea de Comunicació i Màrqueting - Museu Marítim de Barcelona -
Tel. 933 429 920 - comunicacio@mmb.cat - www.mmb.cat