

NOTICIES DEL DIA

AVUI SONSO FRESC DEL MARESME

PESCAT DE FORMA TRADICIONAL

El sonso forma moles voluminoses en aigües molt somes, gairebé a peu de platja.

La pesca amb la sonsera consisteix en el següent:

un cop localitzada i identificada visualment la mola de peix, se l'encercla amb l'art (de bandes molt llargues). Posteriorment es cobren les dues bandes amb l'ajut d'un virador de dos tambors, i el peix queda concentrat en el cóp, que és de malla pràcticament cega.

A la Cuina:

. Quan són frescos i petits, no cal treure'ls ni les tripes ni el cap. Cal que estiguin ben esbandits amb aigua i escorreguts. Se salen i s'arrebossen amb farina de blat.

El Toc de

LAMONTSE:

"Perquè quedin més cruixents hi poso una mica de farina de galeta!"



SONSO

El sonso és un peix de mida petita, no té talla mínima i la seva talla màxima és entre 15 i 18 cm. Per la seva mida petita s'ha de tenir cura de no confondre'l amb espècies immadures de pesca il·legal.

El sonso és una espècie força apreciada, fins i tot és un freqüent substitut del peix blau immadur i té tres qualitats molt importants, són econòmics, aporten proteïnes i sals minerals i són molt fàcils de cuinar.

Temporalitat

De març a desembre

