

"Ranxets, la cuina a Torredembarra"

"Si haguéssim de triar un plat que fos representatiu de la cuina torrenca, segurament ens decantaríem pel Bull"

Aquesta frase, està extreta del llibre de receptes autòctones "Ranxets, la cuina a Torredembarra", un recull de plats que han estat sempre presents en la dieta dels torrencs durant moltíssimes generacions, fets amb ingredients i productes bàsics del mar i del camp, que tothom tenia a l'abast a casa seva: alls, tomàquets, fruits secs, oli, vi, vi ranci, verdures i peixos de temporada. Una generosa varietat de plats que van des dels escabetxos, musclos marinats, asmarris, alls cremats, rossejats, romescos variats: sípia, pop... truita amb suc, bacallà amb tomàquet, xirles amb all i ceba, bull a l'allipebre...

A més de seguir gaudint del tradicional Bull a l'allipebre, volem donar-vos a conèixer la gran diversitat de la gastronomia local. És per aquest motiu que, la Mostra de Ranxets, pretén ser el punt de partida d'un esdeveniment gastronòmic-cultural on durant unes hores cada restaurant oferirà un plat de "Ranxets" per tal que el pogueu degustar.

Tota la informació la podeu consultar a: www.turismetorredembarra.cat

Pg. Rafael Campalans, 10
43830 Torredembarra
Tel. 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

 [turismetorredembarra](https://www.facebook.com/turismetorredembarra)
 [@TorredembarraTu](https://twitter.com/TorredembarraTu)
 [@torredembarraturisme](https://www.instagram.com/torredembarraturisme)

#RanxetsTdb

Organitza:



Col·laboren:



mostra ranxets 2023

La cuina a Torredembarra

DIUMENGE 26 DE MARÇ

A partir de les 12.00 h. - Jardins de Cal Bofill
Plaça de les Remendadores - Torredembarra





A partir de les 12.00 h.

DEGUSTACIÓ DE RANXETS

Tapa + beguda 3 € "Fins exhaurir existències"

Venda anticipada de tiquets a l'Oficina de Turisme:

Dijous 23 i divendres 24 març de 9.00 a 14.00 h.

Dissabte 25 de març d'11.00 a 13.30 h.

El mateix dia a l'envelat de Cal Bofill



De 12.30 a 14.00 h.

TALLER INFANTIL DE CUINA

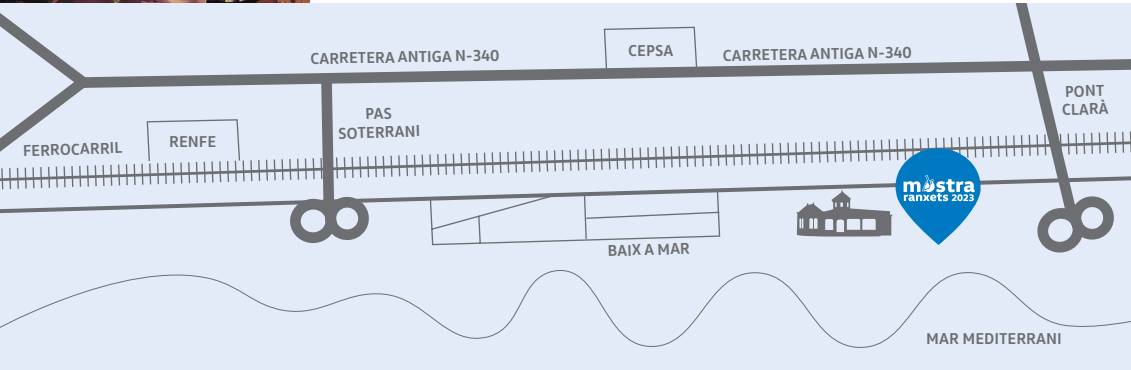
Pastís de crêp.

A càrrec de Petit Xef.



Itinerant musical amb

APOCADIXIE JAZZ BAND



DURANT TOTA LA MOSTRA

Els restauradors participants oferiran una degustació de diferents plats de "Ranxets"

Arròs amb bacallà



Cal Silver

Pops amb ceba



Mandonguilles amb tomàquet

La Sirga i Siguiente Idea

Mandonguilles amb canana



Sípia estofada amb allioli



La Xeriueta

Fideuejat amb tinta de sípia i allioli



Las Palmeras

Arròs de canana i galera



Òxid

Bull a l'allipebre



Cuiners: Àlex Segú i Eloi Figuerola

Milfulles de pa de pessic farcida de formatge fresc, confitura de tomàquet i crema de codony amb cobertura de Rocher



Si and Si

Les Bodegues **Bon Vi** i **Cal Serafi** oferiran degustacions de vins i caves de qualitat amb estand i tiquet propi.

**Consulteu preus el mateix dia de la mostra.*

Al·lèrgens:



Peix



Mol·luscos



Llet i derivats



Ous



Gluten



Fruits secs



Sulfits



Crustacis



Api

