

mostra ranxets

LA CUINA A TORREDEMBARRA

DIUMENGE 22 DE MARÇ DE 2020

A PARTIR DE LES 12.00 H · JARDINS DE CAL BOFILL
PG. DE COLOM S/N · TORREDEMBARRA

#RanxetsTdb

“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, als musclos marinars, asmarris, alls cremats, fideuejats, romescos variats: sípia, pop...truita amb suc, bacallà amb tomàquet, xirles amb all i ceba, bull a l’allipebre...**

Enguany, 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.

Cal Silver // Can Lluís // El Capitán // Hostal Coca // La Xeriueta // Las Palmeras // Oxid, són els restaurants que convertiran en tota una fita gastronòmica els plats de la cuina tradicional torrenca.

Del 22 de Març al 5 d’abril, també podreu degustar aquests plats de la mostra als restaurants participants, **amb prèvia reserva**.

Paral·lament i conjuntament amb la campanya “Ranxets, la cuina a Torredembarra” tindran lloc diferents actes promocionals com showcookings, jornades gastronòmiques i tallers infantils de cuina.

Per més informació consulta el tríptic de “Ranxets, la cuina a Torredembarra” o bé al nostre web: www.turismetorredembarra.cat

Tota la informació la podeu consultar a:

www.turismetorredembarra.cat

Organitza:



**AJUNTAMENT
DE TORREDEMBARRA**
Regidories de Turisme
i de Comerç, Indústria
i Activitats

Pg. Rafael de Campalans, 10
43830 Torredembarra
Tel. 977 644 580

www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat
[f turismetorredembarra](https://www.facebook.com/turismetorredembarra)
[@TorredembarraTu](https://www.instagram.com/TorredembarraTu)
[#RanxetsTdb](https://www.tiktok.com/@RanxetsTdb)

Col·labora:



A PARTIR DE LES 12.00 H.

Showcooking: Com es cuinen els Ranxets?

A càrrec dels restaurants participants.

Degustació de Ranxets

tapa + beguda 3€ *Fins exhaurir existències

- Venda de tiquets de la degustació, el mateix dia a l'envelat de Cal Bofill. Cervesa artesana local, **Estraperlo**: 2€.

ALTRES ACTES

DIMECRES 18 DE MARÇ A LES 19.00 H.

Cicle de conferències curs 2019/2020 "A la vora dels Ranxos mariners"

Sala de reunions del Casal Municipal

A càrrec de Gabriel Comes i Joaquim Orts, URV, ACT i CESH

DE 13.00 A 14.30 H.

Taller infantil de cuina

Milfulls de verat.

A càrrec d'**Andrea Molné**.

Infable infantil

Havaneres Cavall Bernat

DURANT TOTA LA MOSTRA

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

tapa +
beguda
3€

- 1 **Arròs amb bacallà.** CAL SILVER   
 - 2 **Sardines al forn.** CAN LLUÍS 
 - 3 **Sípia amb mandonguilles.** EL CAPITÁN    
 - 4 **Fideuejat.** HOSTAL COCA   
 - 5 **Arròs amb galeres.** LA XERIUETA    
 - 6 **Fideuejat.** LAS PALMERAS      
 - 7 **Pop roquer de Torredembarra amb patates i romesco.** OXID      
- Bull a l'allipebre.** CUINERS: ÀLEX SEGÚ I ELOI FIGUEROLA    



DEL 22 DE MARÇ AL 5 D'ABRIL, TAMBÉ PODREU DEGUSTAR AQUESTS PLATS ALS RESTAURANTS PARTICIPANTS.

LLISTAT D'AL·LÈRGENS

- | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|---|
|  SOJA |  PEIX |  MOSTASSA |  MOL·LUSCS |  LLET I DERIVATS |  SÈSAM |  OUS |
|  GLUTEN |  F. SECS |  SULFITS |  CRUSTACIS |  CACAUETS |  TRAMUSSOS |  API |

