

# mostra ranxets

LA CUINA A TORREDEMBARRA

**DIUMENGE 3 D'ABRIL DE 2022**

A PARTIR DE LES 12.00 H · JARDINS DE CAL BOFILL  
PLAÇA DE LES REMENDADORES · 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 marinats, asmarris, alls cremats, fideuejats, 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.

**Cal Silver // La Xeriueta // Las Palmeras // Òxid,** són els restaurants que convertiran en tota una fita gastronòmica els plats de la cuina tradicional torrenca. També participen la **Bodega Bon Vi** i la **Bodega Cal Serafí** oferint vins de qualitat.

Tota la informació la podeu consultar a:

[www.turismetorredembarra.cat](http://www.turismetorredembarra.cat)

Organitza:



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

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

[www.turismetorredembarra.cat](http://www.turismetorredembarra.cat)  
[turisme@torredembarra.cat](mailto:turisme@torredembarra.cat)  
f turismetorredembarra  
@TorredembarraTu  
@torredembarraturisme  
#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 prèvia dijous 31 de març, divendres 1, de 9.00 a 14.00 h i dissabte 2 d'abril d'11.00 a 13.30 h. a l'Oficina de Turisme, Pg. Rafael Campalans, 10
- ▶ El mateix dia a l'envelat de Cal Bofill.

DE 12.30 A 14.00 H.

## Taller infantil de cuina

Tartaletes farcides. A càrrec de **PetitXef**.

## Itinerant musical amb Stromboli Jazz Band



DURANT TOTA LA MOSTRA

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

tapa +  
beguda  
**3€**

### Arròs amb bacallà

CAL SILVER

### Mandonguilles amb canana Sípia estofada amb allioli

LA XERIUETA

### Fideuejat amb tinta de sípia i allioli

LAS PALMERAS

### Arrossejat amb gambetes i allioli

ÒXID RESTAURANT

### Bull a l'allipebre

CUINERS: ÀLEX SEGÚ I ELOI FIGUEROLA

- ▶ Les Bodegues **Bon Vi** i **Cal Serafí** oferiran degustacions de vins i caves de qualitat amb estand propi. \*preus a consultar el mateix dia de la mostra.

#### LLISTAT D'AL·LÈRGENS



SOJA



PEIX



MOSTASSA



MOL·LUSCS



LLET I DERIVATS



SÈSAM



OUS



GLUTEN



F. SECS



SULFITS



CRUSTACIS



CACAUETS



TRAMUSSOS



API

