

“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’all i pebre...**

Enguany, a més de seguir gaudint del tradicional Bull a l’all i pebre, 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. A més durant tot l’any, els restaurants participants oferiran en les seves cartes diferents plats del receptari “Ranxets”.

Blau Marí // Cal Coco // Cal Silver // Can Gla // Can Lluís // El Capitán // El Marítim // El Vaixell // Eureka // Hostal Coca // L’Avi Vitali // Las Palmeras // La Sirga // Oxid // Roda // Trencadissa Torredembarra i Picnic port, són els restaurants que convertiran en tota una fita gastronòmica els plats de la cuina tradicional torrenca.

Paral·lament i conjuntament amb la campanya “Ranxets, la cuina a Torredembarra” tindran lloc diferents actes promocionals com: showcookings, tallers infantils de cuina, xerrades de productes de qualitat i proximitat, concurs de fotografia a Instagram.

Per més informació consulta el tríptic de “Ranxets, la cuina a Torredembarra” o bé el 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)

Col·labora:



mostra ranxets

LA CUINA A TORREDEMBARRA

DIUMENGE 19 DE MARÇ DE 2017

DE 12.00 A 15.00 H · JARDINS DE CAL BOFILL
PG. DE COLOM S/N · TORREDEMBARRA

DE 12.00 A 12.30 H.

Showcooking: com es cuina un Ranxet? "Asmarris i All cremat"

A càrrec d'Oriol Castro del Restaurant Compartir de Cadaqués i
Disfrutar de Barcelona i d'Àlex Segú del Restaurant Eureka de Torredembarra.

A PARTIR DE LES 12.30 H

Degustació de Ranxets

tapa + beguda 3€

► Venda de tiquets de la degustació,
el mateix dia a l'envelat de Cal Bofill.
Cervesa artesana local, **Estraperlo**: 1,5€.

A PARTIR DE LES 13.00 H. **actes gratuïts.**

Actuació de Jazz

amb en grup **Stromboli Jazz Band**

Taller infantil de cuina

a càrrec de **Petit Xef**

Inflable infantil



DURANT TOTA LA MOSTRA

Els restauradors participants oferiran
una degustació de "Bull a l'all i pebre"
i altres plats de Ranxets

tapa +
beguda

3€

Medallons de rap amb cloïsses. BLAU MARI

Fideus amb seitons. CAL COCO

Sípia amb romesco. CAL SILVER

Truita amb suc. CAN GLA

Bacallà amb tomàquet. CAN LLUÍS

Fideuejat. EL CAPITÁN

Asmarris de sardines. EL MARÍTIM

Escabetx de verat i sardines escabetxades. EL VAIXELL

Asmarris i all cremat. EUREKA

Musclos a la marinera. HOSTAL COCA

Sípia aromescada. L'AVI VITALI

Sípia ofegada amb cigrons i romesco . LAS PALMERAS

Pops amb ceba. LA SIRGA

All cremat. OXID

Lluç a l'all cremat. RODA

Xirles. TRENCADISSA TORREDEMBARRA I PICNIC PORT

Bull a l'all i pebre. CUINERS: ÀLEX SEGÚ I ELOI FIGUEROLA.

