

“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...**

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. 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 // Hostal Coca // La Cuina d'en Basili // Las Palmeras // Oxid // Roda, 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 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
[@TorredembarraTu](#)
#RanxetsTdb

Col·labora:



Disfrutar



L'HOR...



mostra ranxets

LA CUINA A TORREDEMBARRA

DIUMENGE 18 DE MARÇ DE 2018

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

#RanxetsTdb

DE 12.00 A 12.30 H.

Showcooking: com es cuina un Ranxet? “Romesco de rap”

A càrrec d'Oriol Castro de Restaurant Compartir de Cadaqués i
Disfrutar de Barcelona i d'Àlex Segú del Restaurant l'Hor de la Riera de Gaià.

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€.

ACTES GRATUÏTS

Actuació de música itinerant

amb el grup **Xalecos Street Band**

Taller infantil de cuina

a càrrec de **Andrea Molné Navas**

Inflable infantil



DURANT TOTA LA MOSTRA

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

Pop amb salsa. BLAU MARÍ

Arròs amb bacallà. CAL COCO

Sípia amb romesco. CAL SILVER

Allipebre de pop. CAN GLA

Filets de sardines amb romesco. CAN LLUÍS

Fideuejat. EL CAPITÁN

Cassoleta de bacallà i carxofes. EL MARÍTIM

Romesquet de pop roquer. EL VAIXELL

Fideus amb cananes. HOSTAL COCA

Fideus negres amb sípia i pinyons. LA CUINA D'EN BASILI

Fideus negres amb gambes. LAS PALMERAS

Romesquet de moixina. OXID

Popets amb suc. RODA

Bull a l'allipebre. CUINERS: ÀLEX SEGÚ I ELOI FIGUEROLA

Truita amb suc / Sípia ofegada. NC ESPAI DE CUINA

tapa +
beguda

3€

