

“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 marins, 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 // Gambito // La Quilla d’en Xavier // Las Palmeras // La Tour Danbare // Oxid, 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, jornades gastronòmiques i tallers infantils de cuina. Durant tot el mes d’abril, podran degustar aquests plats de la Mostra als restaurants participants.

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

Col·labora:



mostra ranxets

LA CUINA A TORREDEMBARRA

DIUMENGE 24 DE MARÇ DE 2019

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 cuinen els Ranxets?

A càrrec dels restaurants participants.

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

DE 13.00 A 14.30 H.

Taller infantil de cuina

Deconstrucció de romesco amb musclos. A càrrec de **Andrea Molné**.

Infable infantil

Havaneres amb Neus Mar



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 **Caldereta de cananes.** CAN LLUÍS   
- 3 **Musclos a la marinera amb patates i carxofes.**   
GAMBITO 1995 & JOAN MORROS
- 4 **Arròs de cananes i carxofes.** LA QUILLA D'EN XAVIER   
- 5 **Fideus negres amb allioli.** LAS PALMERAS      
- 6 **Sípia ofegada.** LA TOUR DANBARE   
- 7 **Allipebre de pop roquer de Torredembarra.** OXID     
Bull a l'allipebre. CUINERS: ÀLEX SEGÚ I ELOI FIGUEROLA     

DURANT TOT EL MES D'ABRIL, PODREU DEGUSTAR AQUEST PLATS ALS RESTAURANTS PARTICIPANTS.

LLISTAT D'AL·LÈRGENS

