

Al llarg de tot l'any tindran lloc diversitat d'actes de dinamització i difusió de la cuina local torrenca amb promocions i sortejos entre les persones que omplim aquesta butlleta amb 5 segells diferents dels restaurants participants.

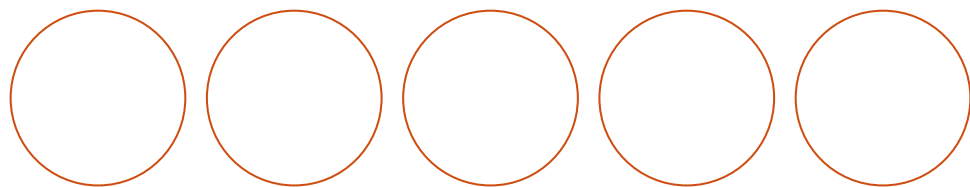
Nom i Cognoms _____ Telèfon _____

Codi postal i localitat _____

Adreça electrònica _____

Per a poder participar en el sorteig s'han d'omplir tots els camps

SEGELLS DE PARTICIPACIÓ



Per dipositar la butlleta i recollir els premis podeu adreçar-vos a la Regidoria de Turisme de Torredembarra

Pg. Rafael de Campalans, 10 · 43830 Torredembarra · T. +34 977 644 580

Es realitzaran diversos sortejos durant tot l'any 2017.

En compliment amb la Llei Orgànica de protecció de dades de caràcter personal (L.O. 15/1999 de 13 de desembre), posem al seu coneixement que les seves dades formen part d'un fitxer inscrit, responsabilitat de la Regidoria de Turisme de Torredembarra, les seves dades seran tractades amb la màxima confidencialitat i diligència. Si vol exercir els seus drets de rectificació o cancel·lació de dades, pot dirigir-se al responsable del fitxer.

Consulta totes les novetats 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
[t](#) @TorredembarraTu

Col·labora:



ranxets

LA CUINA A TORREDEMBARRA

Gastronomia tradicional, tot l'any!

“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...

Es coneix com “Ranxo” el menjar fet perquè degustin un grup més o menys nombrós de persones i que generalment es compon d’un sol plat, com els que feien els pescadors a bordo de les seves barques per donar de menjar a tota la barcada o l’àpat que els pagesos menjaven al tros... Ranxets doncs, ha esdevingut la manera singular d’anomenar aquests àpats de cuina modesta.

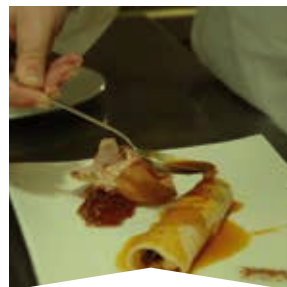
Aquest tipus de cuina, encara ben viva avui dia, és la que es vol promocionar a través de la campanya “Ranxets, la cuina a Torredembarra” oferint, ampliant i dinamitzant la gastronomia torrenca a través dels restaurants participants. Cada restaurador tindrà plats de Ranxets a la seva carta principal i durant tot l’any s’aniran actualitzant segons els productes de mercat i/o temporada; oferint així una diversificació continuada dels diferents “Ranxets” que sempre es podran consultar al web: www.turismetorredembarra.cat

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Blau Marí // Cal Coco // Cal Silver // Can Gla // Can Lluís
Cuina d’en Basili // El Capitán // El Marítim // El Vaixell
Eureka // Hostal Coca // L’avi Vitali // Las Palmeras // La Sirga
Oxid // Roda // Trencadissa Torredembarra i Picnic port



ACTES PROMOCIONALS



Showcooking

Tallers infantils
de cuina
de Ranxets



Concurs fotografia
Instagram



Xerrades
de productes
de qualitat
i proximitat



PREMIS



Visites guiades d’Indians i
al far de Torredembarra



Sortides marítimes amb
embarcació esportiva o
tradicional pel litoral
torrenc...



Lots de productes de
proximitat



Llibres: Ranxets, la cuina a
Torredembarra.



Classe de cuina a càrrec d’algun
restaurador o assistència a la
preparació d’algun Ranxet.



Lots de productes
Turisme; imans, clauers,
barrets indians, pósters,
catàleg...