

2012

la cuina marinera 3_26 febrer

8^{es} JORNADES

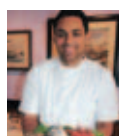
galera

cambrils
gastronomia

ACUAMAR
Consolat de Mar, 66
T. 977 36 00 59



DUOMO
Rambla Regueral, 4
T. 977 36 54 57



LA ROCA D'EN MANEL
Passeig Miramar, 38
T. 977 36 30 24



ASADOR GUETARIA
Drassanes, 7
T. 977 36 45 83



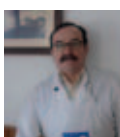
EL CAPI
Pau Casals, 16-21
T. 977 36 46 55



LA TAVERNA DEL PORT
Plaça d'Aragó, 2
T. 977 79 16 46



AXIA D'HOTEL DIEGO'S
Av. del Mil·lenari, 20
T. 977 36 24 39



EL FARO
Sant Pere, 11
T. 977 36 10 73



LEKEITIO
Mestre Planàs, 19
T. 977 79 46 68



BEC D'OR
Riera de Riudecanyes, 5
T. 977 79 20 13



EL PATI
PAU CASALS, 37
T. 977 36 40 54



L'ESCANDALL
Josep Iglésies, 40 (P. Marítim)
T. 977 79 51 72



BRASERIA AL PUNT
Pl. Mossèn J. Batalla, 5
T. 977 36 64 24



EL PESCADOR
Drassanes, 14
T. 977 36 37 59



LIZARRÁN
Barques, 6
T. 977 79 46 95



BRESCA
Travessera Àncora, 21
T. 977 36 95 12



EL PORTAL
Creus, 51
T. 977 36 41 57



MACARRILLA
Barques, 14
T. 977 36 08 14



CAL BESSÓ
Carme, 6
T. 977 36 18 60



EL PÓSITO
Plaça Mossèn J. Batalla, 3
T. 977 36 96 04



MAR DE TIERRAS
Plaça d'Espanya, 3
T. 977 36 89 53



CAL SISCO
Passeig La Salle, 28
T. 977 36 62 73



EL SETGE
Major, 5
T. 977 27 24 46



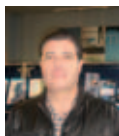
MAS GALLAU
Ctra. Nac. 340, km. 1147,5
T. 977 36 05 88



CAN BOSCH
Rambla Jaume I, 19
T. 977 36 00 19



EVA
València, 29
T. 977 36 07 40



MASET
Consolat de Mar, 48
T. 977 36 46 76



CAN SOLÉ
Ramon Llull, 19-21
T. 977 36 02 36



FONDA EL CAMÍ
Jacint Verdaguer, 17
T. 977 36 03 02



MIQUEL
Av. Diputació, 3
T. 977 36 03 57



CASA GALLAU
Pescadors, 25
T. 977 36 02 61



FONDA MONTSERRAT
Barcelona, 1
T. 977 36 10 24



MONTSERRAT
Miquel Planàs, 9
T. 977 36 51 04



CASA PORT
Sant Pere, 5
T. 977 36 55 02



GAMI
Sant Pere, 9
T. 977 36 10 49



NAUTIC'S
Passeig Miramar, 27
T. 977 36 69 68



CASA SARRÀ
Plaça Marianao, 2
T. 977 79 23 21



GERMANS MIQUEL'S
Consolat de Mar, 28
T. 977 79 16 53



PORTUS
Pescadors, 25
T. 977 36 59 45



CASAVELLA
Consolat de Mar, 62
T. 977 36 47 12



LA CUA CURTA
Plaça d'Aragó, 2
T. 977 36 43 42



RINCON DE DIEGO
Drassanes, 19
T. 977 36 13 07



CLASSICO DUOMO
Creus, 1
T. 977 36 12 76



LA GAVINA
Consolat de Mar, 58
T. 977 36 17 31



RINCON DE IRUÑA
General Belgrano, s/n
T. 977 36 51 82



CLUB NÀUTIC CAMBRILS
Passeig Miramar, 5
T. 977 79 50 02



LA MURALLA
Camí de Reus, 21
T. 977 36 36 96



ROVIRA
Av. Diputació, 6
T. 977 36 09 00



DOFÍ VERD
Rambla Jaume I, 35
T. 977 36 49 86



LA PALMERA
Til·lers, 11
T. 977 79 33 54



TOSCA D'HOTEL TRYP
Rambla del Regueral, 11
T. 977 35 86 00

Dissabte, 28 de gener

A les 10 h, al Passeig Marítim vora el pla de les serenes.

Fotografia oficial amb els restaurants participants.

Divendres, 3 de febrer

A les 11 h, a la sala de premsa de l'Ajuntament de Cambrils. Tret de sortida amb la **presentació oficial del programa d'actes.**

Divendres, 10 de febrer

De les 19.00 a les 20.00h, **CAMBRILS, CUINA OBERTA** el restaurant **ACUAMAR** i el **BEC D'OR** obriran les portes de la seva cuina i ensenyaran com cuinar una recepta amb galeres. Confirmar assistència (aforament limitat).

Divendres, 10 de febrer

A les 22.30 h, **MONÒLEGS AMB GALERA** a la Black discoteca, espectacle Black Comedy. Aforament limitat. Entrada: 9 € amb una consumició. Entrades anticipades en Facebook: blackcambrils.com. El mateix dia a Black discoteca.

Dissabte, 11 de febrer

A les 11 h, **TAST DE VINS**. Visita guiada i comentada a la finca Bodegues Clos Barenys. Confirmar assistència (aforament limitat). Traslats amb el Trenet Turístic de Cambrils. Parada davant de les oficines de Turisme (Passeig de les Palmeres, 1). Hora de sortida: 11.00 h.

Diumenge, 12 de febrer

A les 9.30 h, **AMB GUST D'OLI I CALÇOTS**. A la Cooperativa Agrícola de Cambrils. **Fregida de galeres i calçots de Cambrils** amb Oli Extra Verge DO Siurana de la Cooperativa de Cambrils. Preu degustació: 3 €. I després pots omplir el cistell a l'Agrobotiga fins a les 15h!

Divendres, 17 de febrer

De les 19.00 a les 20.00h, **CAMBRILS, CUINA OBERTA** el restaurant **CAN BOSCH** i el **PÓSITO** obriran les portes de la seva cuina i ens ensenyaran com cuinar una recepta amb galeres. Confirmar assistència, (aforament limitat).

Dissabte, 18 de febrer

A les 11 h, **TAST D'OLIS**. Curs d'iniciació amb olis d'oliva verge extra a la Cooperativa Agrícola de Cambrils a càrrec del Centre de Desenvolupament de l'Oli. Confirmar assistència (aforament limitat).

Divendres, 24 de febrer

De les 19.00 a les 20.00h, **CAMBRILS, CUINA OBERTA** el restaurants **LA GAVINA, MIQUEL** i el **RINCÓN DE DIEGO** obriran les portes de la seva cuina i ens ensenyaran com cuinar una recepta amb galeres. Confirmar assistència, (aforament limitat).

Divendres, 24 de febrer

A les 22.30 h, **MONÒLEGS AMB GALERA** a la Black discoteca, espectacle Black Comedy. Aforament limitat. Entrada: 9 € amb una consumició. Entrades anticipades en Facebook: blackcambrils.com. El mateix dia a Black discoteca.

Dissabte, 25 de febrer

A les 11 h, **TAST DE VINS**. Visita guiada i comentada a la finca Bodegues Clos Barenys. Confirmar assistència, (aforament limitat). Traslats amb el Trenet Turístic de Cambrils. Parada davant de les oficines de Turisme (Passeig de les Palmeres, 1). Hora de sortida: 11.00 h.

Diumenge, 26 de febrer

De les 10 a les 12h, **GALERADA POPULAR AL PORT DE CAMBRILS**. Al Mollet del Rec del Port de Cambrils, degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Preu degustació: 3 €.

De les 11 a les 13 h, a les escales reials del port de Cambrils:

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU. **Taller del Mar i Curses entre els equips de vogadors i jornada de portes obertes de llaguts tradicionals** a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP. Activitats d'animació a càrrec del grup de teatre LA TECA.

Sábado, 28 de enero

A las 10 h, en el Paseo Marítimo, frente al 'pla de les serenes'

Fotografía oficial con los restaurantes participantes.

Viernes, 3 de febrero

A las 11 h, en la sala de prensa del Ayuntamiento de Cambrils. Inicio con la **presentación oficial del programa de actos.**

Viernes, 10 de febrero

De las 19.00 a las 20.00h, **CAMBRILS, COCINA ABIERTA** el restaurante **ACUAMAR** y el **BEC D'OR** abrirán las puertas de su cocina y nos enseñarán cómo cocinar una receta con galeras. Confirmar asistencia (aforo limitado).

Viernes, 10 de febrero

A las 22.30 h, **MONÓLOGOS CON GALERA** en la Black discoteca, espectáculo Black Comedy. Aforo limitado. Entrada: 9 € con una consumición. Entradas anticipadas en Facebook: blackcambrils.com. El mismo día en Black discoteca.

Sábado, 11 de febrero

A las 11 h, **CATA DE VINOS**. Visita guiada y comentada a la finca Bodegues Clos Barenys. Confirmar asistencia (aforo limitado). Traslado con el Tren Turístico de Cambrils. Parada delante de las oficinas de Turisme (Paseo de las Palmeras, 1). Hora de salida: 11.00 h.

Domingo, 12 de febrero

A las 9.30 h, **CON SABOR DE ACEITE Y CALÇOTS**. En la Cooperativa Agrícola de Cambrils. **Fritada de galeras y calçots de Cambrils** con Aceite Extra Virgen DO Siurana de la Cooperativa de Cambrils. Precio degustación 3 €. Y después puedes llenar la cesta en la Agrobotiga hasta las 15h!

Viernes, 17 de febrero

De las 19.00 a las 20.00h, **CAMBRILS, COCINA ABIERTA** el restaurant **CAN BOSCH** y el **PÓSITO** abrirán las puertas de su cocina y nos enseñarán cómo cocinar una receta con galeras. Confirmar asistencia (aforo limitado).

Sábado, 18 de febrero

A las 11 h, **CATA DE ACEITES**. Curso de iniciación a la cata de aceites de oliva virgen extra en la Cooperativa Agrícola de Cambrils a cargo del Centre de Desenvolupament de l'Oli. Confirmar asistencia.

Viernes, 24 de febrero

De las 19.00 a las 20.00h, **CAMBRILS, COCINA ABIERTA**. el restaurants **LA GAVINA, MIQUEL** y el **RINCÓN DE DIEGO** abrirán las puertas de su cocina y nos enseñarán cómo cocinar una receta con galeras. Confirmar asistencia (aforo limitado).

Viernes, 24 de febrero

A las 22.30 h, **MONÓLOGOS CON GALERA** en la Black discoteca, espectáculo Black Comedy. Aforo limitado. Entrada: 9 € con una consumición. Entradas anticipadas en Facebook: blackcambrils.com. El mismo día en Black discoteca.

Sábado, 25 de febrero

A las 11 h, **CATA DE VINOS**. Visita guiada y comentada a la finca Bodegues Clos Barenys. Confirmar asistencia (aforo limitado). Traslado con el Tren Turístico de Cambrils. Parada delante de las oficinas de Turisme (Paseo de las Palmeras, 1). Hora de salida: 11.00 h.

Domingo, 26 de febrero

De las 10 a las 12h, **GALERADA POPULAR EN EL PUERTO DE CAMBRILS**. en la zona del "Mollet del Rec" del puerto de Cambrils, degustación de fideos con galeras según la receta tradicional de abordo de la Cofradía de Pescadores de Cambrils. Precio degustación: 3 €.

De las 11 a las 13 h, en las escaleras reales del puerto de Cambrils:

Demostración de Vela Llatina a cargo de l'ARJAU. **Taller del Mar y Competición entre los equipos de vogadores y jornada de puertas abiertas de laudes tradicionales** a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP. Animación a cargo del grupo de teatro LA TECA.

activitats

Dimecres 8 i 15 de febrer

De les 16.30 h a les 18 h a la Sala d'actes del Centre Cívic Les Basses. **Taller de formació: "Els autocontrols: els prerequisits"** dirigit als establiments dedicats a l'elaboració, venda i servei de productes alimentaris. Taller gratuït de 1.30h. Pre-inscripció del 10 de gener al 7 de febrer. Informació: Servei de Salut Pública (Centre Cívic Les Basses tel. 977 36 82 17). Amb la col·laboració de l'Agència de Protecció de la Salut.

Dijous, dies 2, 9, 16 i 23 de febrer

De les 19.30 h a les 22 h al Centre Cultural i Ocupacional de Cambrils. Tallers a persones emprenedores: Obre les portes del teu negoci: passos a seguir per obrir un restaurant, una cafeteria, un bar....CAMBRILS EMPREN t'ho posa fàcil. Inscripcions: Per e-mail: a empren@cambrils.org o tel. 977 79 46 79. Data màxima per la inscripció: 26 de gener de 2012. La inscripció es farà per rigorós ordre de sol·licitud

Del dia 15 al 24 de febrer

Concurs "De la mar als Fogons" per a joves cuiners/es.

VIII concurs a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Dimecres 15 de febrer: selecció dels semifinalistes. D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galera rebudes, un grup d'experts seleccionarà un màxim de 8 receptes per a participar en el concurs.

Divendres 24 de febrer: Concurs i lliurament de guardons. Els/les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant un jurat compost per experts del gremi així com persones representatives de la societat cambrilense. El concurs s'iniciarà a partir de les 9 h i fins les 14 h. A les 14 h, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/les guanyadors/es de l'edició d'enguany.

Miércoles 8 y 15 de febrero

De las 16.30 h a las 18 h en la Sala de actos del Centre Cívic Les Basses. **Taller de formación "Los autocontroles: los prerequisitos"** dirigido a los establecimientos dedicados a la elaboración, venta y servicio de productos alimenticios. Taller gratuito de 1.30h. Pre-inscripción del 10 de enero al 7 de febrero. Información: Servei de Salut Pública (Centre Cívic Les Basses tel. 977 36 82 17). Con la colaboración de la Agència de Protecció de la Salut.

Jueves, días 2, 9, 16 y 23 de febrero

De las 19.30 h a las 22 h en el Centro Cultural y Ocupacional de Cambrils. Talleres a personas emprenedoras: abre las puertas de tu negocio: pasos a seguir para abrir un restaurante, una cafeteria, un bar....CAMBRILS EMPREN te lo pone fácil. Inscripciones: Por e-mail: a empren@cambrils.org o tel. 977 79 46 79. Fecha máxima para formalizar la inscripción: 26 de enero de 2012. La inscripción se hará por riguroso orden de solicitud.

Del día 15 al 24 de febrero

Concurso "De la mar als Fogons" para jóvenes cocineros/as.

VIII concurso en la Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Miércoles 15 de febrero: selección de los semifinalistas. Entre todas las propuestas de aplicaciones con galera recibidas, un grupo de expertos seleccionará un máximo de 8 recetas para participar en el concurso.

Viernes 24 de febrero: Concurso y entrega de galardones. Los/las jóvenes seleccionados/das elaborarán, en las instalaciones de la 'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán delante de un jurado compuesto por expertos del gremio así como personas representantes de la sociedad cambrilense. El concurso se iniciará a partir de las 9 h hasta las 14 h. A las 14 h, se entregarán los galardones a los/las ganadores/as de la edición de este año.

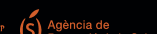
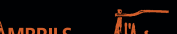
Organitzadors:



Patrocinadors:



Col·laboradors:



Més informació:

Plaça de l'Ajuntament, 4 · 43850 Cambrils · Telf. 977 79 46 79 · www.cambrils.org