

Setmana del Bacallà

Divendres 28 de febrer a les 17.30h

Taller de Cuina tradicional del Bacallà

Lloc: Mercat Municipal de Serraperera

Realitzat per **Montse Torregrossa**

Organitza: Associació de Concessionaris del Mercat Municipal de Serraperera

Inscripcions i informació: Mercat Municipal de Serraperera

Dissabte 7 de març a les 11.30h

Concurs de receptes de cuina

Lloc: Mercat Municipal de les Fontetes

Organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme del Vallès Occidental i Associació de Concessionaris del Mercat Municipal de les Fontetes

Inscripcions i informació: Mercat Municipal de Fontetes

En aquest concurs es valorarà l'elaboració, presentació i el gust dels plats. Els concursants s'hauran d'inscriure al Mercat Municipal de les Fontetes i podran finalitzar l'elaboració del plat al mateix mercat el **dia 7 de març a les 11.30h**. Els productes amb els que s'elaborarà el plat han de ser comprats a les parades del **Mercat Municipal de les Fontetes**

Hi haurà **cinc premis** que consistiran en vals de compra per a les parades del Mercat Municipal de les Fontetes i/o sopars als restaurant que participen a la **Setmana del Bacallà**

El Jurat estarà format per restauradors participants a la Setmana del Bacallà

Del 24 febrer al 14 de març

LA CUINA DEL BACALLÀ. Exposició bibliogràfica de cuina

Lloc: Planta -1, Biblioteca Central de Cerdanyola

Organitza: Biblioteca Central de Cerdanyola

Organitza:



Ajuntament de
Cerdanyola del Vallès

Col·laboren:



Setmana del Bacallà

Cerdanyola del Vallès

**Del 21 de febrer
a l'1 de març**





Poques coses hi ha en la nostra cuina tradicional mediterrània, amb tanta història i tanta presència - encara que no sigui un fruit del nostre territori -, com el bacallà. A la llauna, esqueixat, amb samfaina, en bunyols, amb arròs, en

brandada o fumat, al forn o dins d'un fresc xató, ... i qui sap quantes receptes més creades a base d'aquest peix atlàntic que com que es va poder conservar de molt antic, ha format part de la nostra cuina des de temps ben remots. Es diu, que com a mínim, hi ha un plat diferent d'aquest peix per cada dia de l'any.

I per fer-li un homenatge, i donar-li tot el lleu que es mereix, el Gremi de restauradors ha decidit organitzar per quinzena vegada a la ciutat, aquesta "Setmana del Bacallà" en què els "xefs" de Cerdanyola del Vallès faran una recerca en el seu bagatge culinari i en la seva creativitat, entre les receptes que incorporen aquesta menja, i ens oferiran d'una manera intensiva durant aquests dies una selecció de plats esplèndids i gustosos, plens d'aromes i sabors per encisar el nostre paladar amb aquest protagonista tan nostrat.

Els Mercats Municipals, uns dels llocs principals de la nostra ciutat on podem comprar aquest peix de la millor qualitat, també col·laboraran promocionant aquest producte tan important i saludable de la nostra cuina tradicional.

No us perdeu aquesta ocasió de gaudir d'aquest esdeveniment i de les exquisideses gastronòmiques que segur que s'hi manifestaran. Jo segur que no, m'agrada molt el bacallà.

Espero trobar-vos, en qualsevol dels restaurants que s'hi afegiran, asseguts i expectants davant d'un bon plat de bacallà.

Carme Arche Ametller

Regidora de Promoció Econòmica
Empresa, Comerç i Ocupació

Restaurants participants

- 1 BAR ALASKA**
Pg. de les Acàcies 9 | 93 691 90 53
- 2 BAR GRAU**
C. de Sant Ramon 180 | 93 580 84 81
- 3 CA L'ENRIC**
Pg. de Cordelles 2 | 93 511 61 57
- 4 CAFETERIA CHEER**
Av. de la Primavera 17 | 93 594 44 44
- 5 CAP I CUA**
Passatge del Llorer 15 | 93 580 96 35
- 6 CASA ANDREU 1**
C. d'Anselm Clavé 3-5 | 642 32 01 39
- 7 CASA ANDREU 2**
C. d'Anselm Clavé 13-15 | 93 171 81 56
- 8 CINNAMON**
C. de Santa Anna 58 | 93 580 92 96
- 9 EL PINAR** Ronda de Cerdanyola 15
| 93 580 64 96
- 10 EL RACÓ DE LA PLAÇA**
Pl. de Sant Ramon 1 | 93 691 10 21
682 22 88 16
- 11 ELS CARGOLS**
C. de Sant Antoni 23 | 93 691 52 02
- 12 MALAGRAPA**
C. de Santa Teresa 13 | 635 94 88 73
- 13 ODDVAR**
Av. de Flor de Maig 5 | 633 75 90 94
- 14 PIROPO**
Av. de Canaletes 13 | 93 692 83 93
- 15 RESTAURANT LOS ABETOS**
Pg. de les Acàcies 4 | 93 692 11 48
- 16 TANINO**
Av. de Canaletes 17 | 93 594 85 43
- 17 TAPS I TAPES**
Av. de Sant Iscle 19 | 93 348 62 34
- 18 MASIA TITO CARLOS**
Passatge Olivé 2 | 93 692 34 16
- 19 TOCAT DE L'OLLA**
C. de l'Àliga 26 | 697 40 40 34

Setmana del Bacallà

Cerdanyola del Vallès | 2020

