

I Jornades *del* **romesco** *de* Tarragona

al **Serrallo**

amb **dos** pebrots!

del 12 al 21 de novembre
de 2010



www.arcs-serrallo.cat

DISSENY PAU CAVALDA



I Jornades del romesco de Tarragona al Serrallo



del 12 al 21 de novembre
de 2010

Tots els dies

Menú romescaire especialment dissenyat per les Jornades, als restaurants associats a l'ARCS, patrocinat per Inèdit-Damm.

Informació i menús a www.arcs-serrallo.cat

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

Balandra - Ca L'Eulàlia - Cal Joan - Cal Martí
El Racó del Pescador - Golondrina Tarragona
Blau - La Calera - L'Anap Tapes - L'Àncora
La Botiga - La Puda - La Xarxa - L'Onada
Manolo - Mar-Eva - Sidreria Donosti - Taverna
del Mar - Varadero - Xaloc - Zalամandra

Tastets de romesco. Durant les Jornades, tots els restaurants de l'ARCS oferiran tastets de romesco a tots els seus comensals.

Stand informatiu al Mercat Central de Tarragona, amb els productes frescos que son base per a fer el romesco.

Dissabte, 13 de novembre

11 h, Promoció al Mercat de Tarragona: demostració de cuina de romesco per part dels restauradors de l'ARCS, amb degustació gratuïta de romesco (200 persones) i tast d'Inèdit-Damm.

Diumenge, 14 de novembre

10 h, Esmorzar romescaire a la pèrgola de la Confraria de Pescadors: Romesco de pop amb patates, Cervesa Inèdit-Damm, coca i cafè.

Preu tiquet: 5 €.

Venda anticipada de tiquets als mateixos restaurants (ARCS) fins dos dies abans, i al mateix dia al lloc de l'esmorzar.

11 h, Demostració de cuina de romesco al carrer, per aficionats i participants dels últims "Concurs de Mestres Romescaires", davant de la Confraria de Pescadors.

Dilluns, 15 de novembre

19 h, Conferència: "El romesco i el Serrallo, una parella antiga", per Josep M^a Sabaté i Bosch. Lloc: Sala d'actes Confraria Pescadors.

20 h, Inauguració de les I Jornades del Romesco de Tarragona, al Serrallo. Lloc: Sala d'actes Confraria de Pescadors.

20.15 h, Signatura del Conveni de foment del "Romesco de Tarragona", per part de l'ARCS, Ajuntament, Cambra de Comerç, Diputació, Autoritat Portuària, AEH... Lloc: Sala d'actes Confraria de Pescadors. Al finalitzar, tast d'Inèdit-Damm.

Dimarts, 16 de novembre

10 h, Classe de romesco al Col·legi Serrallo.

Dimecres, 17 de novembre

10 h, Classe de romesco al Col·legi El Carme.

18 h, Tertúlia gastronòmica amb David Solé Torné i els assistents (és l'autor del llibre "El Romesco", editorial Cossetània). Lloc: Restaurant La Puda (amb tast d'Inèdit-Damm).

Dijous, 18 de novembre

19 h, Lliurament de la distinció "Romescaire d'Or", a títol pòstum al primer guanyador del "Concurs de Mestres Romescaires": M^a Carme Brull, vídua de Budesca. Acte presentat per Ramón Martí, l'avi Ramón (Sindicat d'Iniciativa i Turisme). Lloc: Restaurant La Puda (amb tast d'Inèdit-Damm).

Divendres, 19 de novembre

18 h, Promoció al Mercat de Tarragona: demostració de cuina de romesco per part dels restauradors de l'ARCS, amb degustació gratuïta de romesco (200 persones) i tast d'Inèdit-Damm.

Dissabte, 20 de novembre

12 h, Aperitiu romescaire a la pèrgola de la Confraria de Pescadors: degustació de romesco de moixina amb fesols i tast d'Inèdit Damm.

Preu tiquet: 2 €.

Venda anticipada de tiquets als mateixos restaurants (ARCS) fins dos dies abans, i al mateix dia al lloc de l'esmorzar.