

Associació  d'Hostalers
de CABRILS

DESTAPA'T

6a RUTA GASTRONÒMICA DE CABRILS



GAUDIU DE LES NOSTRES TAPES SOLIDÀRIES AMB UN BON VI O UNA CANYA

Us convidem a tastar les diferents tapes d'aquesta Ruta Gastronòmica 2018, cadascuna amb la personalitat dels nostres establiments i acompanyades d'una bona copa de vi o canya de cervesa.

Veniu als nostres establiments i gaudiu de la varietat de tapes que us oferim del 2 de novembre al 3 de març.

A més a més, aquestes tapes són solidàries, 1€ de cada tapa anirà destinada al Casal dels Infants de Barcelona.

CA L'ESTRANY | CAN RIN | LA CONCÒRDIA | LA MOSSEGADA
L'HORT CABRILS | L'HOSTAL DE LA PLAÇA | HOTEL MAS DE BAIX | SAL I PEBRE



www.hostalersdecabrils.com

NOTA DE PREMSA



Arrenca a Cabrils la Ruta Gastronòmica més solidària

- **Cinc restaurants cabrilencs serviran una tapa solidària a benefici del Casal dels Infants de Barcelona durant la 6a Ruta Gastronòmica de Cabrils, que es celebrarà entre el 2 de novembre i el 3 de març**
- **L'Associació d'Hostalers de Cabrils ha concebut aquesta tapa com un aperitiu solidari per obrir boca en un àpat complet a cadascun dels restaurants participants i descobrir la variada oferta gastronòmica local**

Cabrils, 29 d'octubre— Si ets dels que gaudeixen fent una sortida per descobrir indrets culinaris interessants a prop de Barcelona, segur que et sorprendrà l'oferta gastronòmica de Cabrils, amb una llarga tradició hostalera i tot un referent a Catalunya per la seva gastronomia de qualitat, avalada amb el segell de #VilaGastronòmica.

I la millor forma de descobrir tot el que pot oferir el municipi és participar a la **6a edició de la Ruta Gastronòmica de Cabrils**, que se celebrarà del **2 de novembre al 3 de març del 2019**. La ruta, promoguda per l'**Associació d'Hostalers de Cabrils**, amb el suport de l'Ajuntament de Cabrils, el patrocini de **Font Vella** i la col·laboració de la cervesa **Inedit Damm**, es va presentar divendres passat a l'Hotel Mas de Baix, en un acte presidit per l'alcaldessa de Cabrils, Lina Morales; amb la participació de la regidora de turisme, Isabel Tamboleo, i el president de l'Associació d'Hostalers de Cabrils, Artur Masiques.

Els mitjans de comunicació i *influencers* gastronòmics assistents també van poder viure l'experiència de ser ajudants de cuina per un dia, participant en un *showcooking* múltiple i participatiu, durant el qual es van elaborar algunes de les cinc tapes que formen la ruta i que després es van tastar durant un dinar a L'Hostal de la Plaça: cor de carxofa gratinat farcit de verdures i llagostins (**Sal i Pebre**), patata farcida de xistorra amb ou ferrat de guatlla (**L'Hort Cabrils**), tonyina 'bluefin' amb foie, espàrrecs i vinagre fumat (**Can Rin**), patata farcida de rostit de carn de perol i reducció de vi ranci amb un toc de farigola (**L'Hostal de la Plaça**) i nigiri de salmó i maki de tonyina salvatge d'Arenys (**Ca L'Estrany**).

L'alcaldessa de Cabrils, Lina Morales, i el president de l'Associació, Artur Masiques



Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:



“Aquest any, com a novetat, hem traslladat la ruta de l'estiu a la tardor, però mantenim el mateix compromís, que ens mou a tots els que formem part de l'Associació, que es converteixi en una cita gastronòmica anual obligada de la comarca del Maresme, més enllà de la temporalitat dels mesos estiuencs. També, per primera vegada, li hem donat un sentit solidari, destinant 1 euro de cada tapa a benefici del Casal dels Infants de Barcelona, que des de fa 35 anys actua per revertir la situació de vulnerabilitat que viuen molts infants del Raval, facilitant l'educació, promocionant la seva escolarització”, va comentar el president de l'Associació, Artur Masiques.

Per la seva part, l'alcaldesa de Cabrils, Lina Morales, va destacar “la importància del fet que la Ruta Gastronòmica de Cabrils arribi a la sisena edició perquè és una prova més de la vinculació de la vila amb la gastronomia com demostra la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans, un esdeveniment gastronòmic, econòmic, turístic i social de primer nivell que aquest any ha celebrat la seva 31^a edició i que permet degustar els plats, vins i caves més representatius de la comarca i que des de fa tres dècades aplega els amants de la gastronomia, no només del Maresme, sinó d'arreu de Catalunya”. També va convidar tothom, cabrilencs i d'arreu, a descobrir tot el que culinàriament pot oferir la Vila Gastronòmica de Cabrils.



L'Associació d'Hostalers de Cabrils

L'Associació d'Hostalers de Cabrils és una entitat amb més de 20 anys d'història, que es va crear amb l'objectiu de promoure i dinamitzar la gastronomia local d'alta qualitat. Actualment, està representada per vuit establiments amb personalitat pròpia: els restaurants **Ca l'Estrany, Can Rin, Sal i Pebre, L'Hort Cabrils, La Concòrdia i La Mossegada**; i els hotels **L'Hostal de la Plaça i Mas de Baix**. Tots ells amb un únic denominador en comú: la promoció de la cultura gastronòmica local, els productes autòctons molt valorats a dins i fora de Catalunya i el turisme gastronòmic català de qualitat.

Durant tot l'any, l'Associació duu a terme una important tasca de foment i dinamització de l'hostaleria organitzant, participant o promovent iniciatives populars i professionals, moltes de les quals s'han convertit en cites ineludibles del sector.

Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:



5 tapes solidàries per obrir boca



Cor de carxofa gratinat farcit de verduretes i llagostins

El restaurant **Sal i Pebre** reuneix el sabor del mar i la terra en una tapa representativa de la seva carta, que ofereix cuina catalana i de mercat, unint tradició i avantguarda. La qualitat i la selecció dels millors productes és la base de la seva variada oferta de tapes, platets i menús. I la seva especialitat són els cargols a la llauna i plats de temporada, tots ells amb un toc innovador sense oblidar l'essència de la cuina tradicional.



Patata farcida de xistorra amb ou ferrat de guatlla

L'Hort Cabrils creu que en la senzillesa radica la perfecció. Per això, proposa una tapa amb 3 ingredients bàsics (patata, xistorra i ou) que junts fan una mossegada sublim. L'Hort és un multiespai gastronòmic dins un entorn privilegiat a una masia restaurada del s.XVI, que combina 3 restaurants en un (Pizzeria de l'Hort, Tempo Restaurant i L'Hort Banquets) i un Lounge Club (Down Tempo) on fer una copa amb bona companyia i bona música.



Tonyina 'bluefin' amb foie, espàrrecs i vinagre fumat

La proposta de **Can Rin** recull la inspiració de la seva carta: nova cuina catalana marcadament mediterrània, però oberta a sabors d'altres cultures. És sens dubte el més 'canalla' de la ruta i un habitual del circuit de música en directe del Maresme, que sempre està reinventant-se per atreure a nous públics: els seus dijous de pinxos ja són una cita 'imperdible'! Compromès amb els productes Km0 comparteix hort propi amb **l'Hostal de la plaça**.



Nigiri de salmó i maki de tonyina salvatge d'Arenys

El restaurant **Ca L'Estrany** ha volgut reflectir l'essència de la seva cuina basada en la qualitat dels ingredients, però aquesta vegada per menjar amb palets. Al seu propietari, en Joan, i la seva filla, Mariona, els agrada anar personalment a la Llotja d'Arenys per comprar els millors peixos i crustacis de la nostra costa com els protagonistes d'aquesta tapa ideal pels amants de la cuina nipona. Sens dubte, tot un referent de la comarca, inclòs a la prestigiosa Guia Michelin.



Patata farcida de rostit de carn de perol i reducció de vi ranci amb un toc de farigola

Un clàssic renovat de la carta tradicional de **L'Hostal de la Plaça**, que aquest any celebra el seu 75è Aniversari. Un bon pa amb tomàquet i una truita a la paisana van ser l'inici del negoci familiar que avui encara perdura de la ma d'una neta i un besnét. L'Hostal era una masia del s.XVII convertida en una fonda d'aquelles de tota la vida on cada estiu es trobaven les mateixes famílies i compartien tertúlia i nits a la fresca, al voltant d'un plat. I aquest esperit es respira encara avui, tant a les seves estàncies i com als seus fogons.

Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:



6^a RUTA GASTRONÒMICA DE CABRILS

DADES PRÀCTIQUES:

Dates: Del 2 de novembre 2018 al 3 de març 2019

Horari: Tots els dies en els horaris habituals de servei a cada restaurant

Restaurants: [Ca l'Estrany](#), [Can Rin](#), [Sal i Pebre](#), [l'Hort Cabrils](#) i [l'Hostal de la Plaça](#)

Preu: A partir de 3,5€ (beguda inclosa)

Contacte de premsa: Wanted Creativitat · comunicacio@wantedcreativitat.com

Bet Massó · Tel. 619 802 181 · Vicky Rico · Tel. 654 95 38 19

Més informació:

www.hostalerscabrils.com



Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:

