

Delicious!

Sitges té gust de mar. I de muntanya.

De tapes, *Xató* i vi Malvasia.

Un viatge que el teu paladar es mereix. I ho saps.



1. Introducció

2. Plats i productes tradicionals

3. Restaurants

4. A l'aire lliure i terrasses

5. Experiències

Gust de Sitges

I després hi ha Sitges. Pel seu ambient, la seva gent i la mescla de blau i verd. Ingredients que trobes també a taula, amb una gastronomia única que mira cap al mar i cap a la muntanya. Amb vins que només s'expliquen per aquesta dualitat, com la Malvasia. Amb arrossos de recepta pròpia i amanides amb salses que creen addicció, com el *Xató*. Amb tapes creatives que tornen boig el paladar. I fins i tot amb postres pròpies que es desfan a la boca com l'escuma de mar. I tot plegat en el millor escenari i context: en restaurants, bars i guinguetes oberts a compartir, i també en festes i tradicions que prenen els carrers i en rutes gastronòmiques on cada parada és una emoció diferent. Vine i deixa't endur... és tan bo com sona.

2. PLATS TRADICIONALS I PRODUCTES DE QUILÒMETRE 0

MENJAR I BEURE

Mmmmm!

Aquest títol sonor i universal defineix la reacció majoritària després de tastar l'arròs a la sitgetana, el *Xató*, el vi de Malvasia de Sitges o les Escumes de Sitges, les nostres postres pròpies. Parlem de plats tradicionals que perduren en el temps... i en la memòria. Exagerem? Mmmmm... De cap manera!



XATÓ DE SITGES

El secret és a la salsa

El *Xató* és un plat fred que es prepara amb escarola, bacallà dessalat i esmicolat, tonyina salada, anxoves i olives

arbequines. Aquesta amanida d'hivern ve acompanyada d'una salsa que marca la diferència. Fixa't en els ingredients: alls, ametlles, avellanes, anxoves, nyores escaldades, pa fregit dolç, bitxo, oli, vinagre i sal. Ja trigues...

ARRÒS A LA SITGETANA

L'arròs dels nostres avis

De primer, *Xató*; i de segon, un bon arròs.

Sona bé, oi? De fet, la nostra vila té una àmplia gastronomia vinculada al peix i als arrossos mariners. I entre aquests hi destaca l'anomenat "arròs a la sitgetana", que és un plat que combina productes de mar i muntanya, a més d'incorporar-hi un ingredient molt especial i molt autòcton: el vi de Malvasia de Sitges (ara te'n parlem, és clar).





MALVASIA DE SITGES

Un vi que ens defineix

Sí, tenim un vi amb "denominació d'origen" Sitges. I el nom respon a la varietat de raïm amb què

s'elabora: la Malvasia. El seu particular sabor està influenciat per la proximitat al mar i l'equilibri perfecte entre acidesa i concentració de sucres a causa de la verema tardana. El resultat és un vi daurat, en què d'entrada predomina la fruita fresca (préssec, albercoc, pera i meló), amb notes florals i un toc d'herbes mediterrànies. Un llegat gastronòmic i cultural recuperat i vigent gràcies al Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (CIM).

MARIDATGES AMB MALVASIA

La Malvasia de Sitges és un vi que ens defineix. Es tracta d'un vi versàtil i que casa bé amb gairebé tots els plats, començant pels dolços i tot tipus de postres. Amb arrossos, peixos, mariscs, formatges o pastes, però, el maridatge és també sublim. Si l'adjectiu et sembla exagerat, espera a tastar-lo...

ESCUMES DE SITGES

Unes postres que es dissolen a la boca

Les Escumes de Sitges són unes pastes seques tradicionals pròpies de la nostra vila, fetes a base d'ametlla i merenga que, literalment, es desfan a la boca. D'aquí ve precisament el nom, ja que remeten a la textura de l'escuma del mar. Es prenen normalment per postres i acompanyades de moscatell o, encara millor, de vi de Malvasia de Sitges. Sí, imagines bé... Delicious!





ESPIGALLS

Un viatge molt curt fins al teu plat

A Sitges apostem perquè la majoria de productes que acaben al teu plat facin trajectes curts. La proximitat

garanteix una cura i una manera de fer les coses que després es nota. I molt. Un exemple en són els espigalls. És possible que no hakis sentit abans aquest nom. I és normal, ja que és una verdura que es cultiva a la comarca del Garraf. De fet, són les fulles de la col brotonera que es cultiva (i es ven) en localitats com ara Sitges; per això, la denominació de producte quilòmetre 0 està més que justificada. Atenció: és un producte de temporada propi de l'hivern. T'ho diem per si tens la feliç idea de venir a Sitges entre el desembre i el febrer.

SABOR SUAU QUE ACOMPANYA GAIREBÉ TOT

Els espigalls tenen un sabor suau –més que la col, de fet– i que quadra bé amb gairebé tot tipus de plats. Es poden acompanyar amb llegums, all, patates...o pop –deliciós, de debò. La versatilitat també la trobem en la preparació, ja que es poden servir crues (soles o en amanida), bullides, saltejades o al vapor.

Molt on triar, molt per gaudir

DESCOBREIX EL TEU RESTAURANT A SITGES

De cuina tradicional i de mercat, especialitzats en arrossos o banderers de les tapes i els platets, d'inspiració japonesa i asiàtica, petits i íntims o ideals per a famílies i amics, amb espectacle o discjòqueis en directe... Quan vinguis a Sitges, serà difícil que no trobis el que et ve de gust a cada moment. Per fer-t'ho més fàcil, tenim un web que hauries de visitar...



Taules fora!



Fem molta vida al carrer, a Sitges. Per a tot. També a l'hora de menjar i beure, beneïts a més per aquest clima privilegiat on el sol viu tot l'any. Això explica que et trobis terrasses tot l'any i a gairebé cada cantonada, on la manca de sostre i parets porta frescor en tots els sentits. Sí, el "terrasseig" forma part de l'ADN Sitges, és bo que ho sàpigues. I ho gaudeixis.



I després hi ha les nostres guinguetes!

[DESCOBREIX LA TEVA
GUINGUETA A SITGES](#)

No hi ha primavera ni estiu a Sitges sense que les taules s'instal·lin a la sorra de la platja. Perquè no hi ha terrassa millor que aquella a la qual es pot arribar descalç... per continuar descalç. I amb el mar sempre davant, és clar. A Sitges trobaràs una guingueta per cada platja urbana, cadascun amb el seu estil i la seva pròpia oferta gastronòmica. La teva platja, la teva guingueta. I si no vols platja, doncs només guingueta, que es pot...i s'ha de fer.

T'ho pots trobar... o venir-hi expressament

Amb el teu permís, et compartim algunes experiències que tenen la gastronomia com a punt de partida i que pensem que són imprescindibles. Experiències personals i personalitzades, que desperten sentits i emocions, que són úniques i que només s'entenen si ets a Sitges. Algunes depenen de tu, i d'altres te les pots trobar o participar-hi depenent de l'època de l'any que vinguis. A veure què et semblen ;)



FESTA DE LA VEREMA I MOSTRA DE VINS

Tardor, vi i Sitges: maridatge insuperable

[VEURE WEB FOMENT DE SITGES](#)

 Octubre —  Diferents espais

Cada tardor, Sitges s'engalana per celebrar una de les cites més emblemàtiques i esperades: la Festa de la Verema i Mostra de Vins, una combinació perfecta de cultura i gastronomia amb arrels vitivinícoles. El passeig de la Ribera i La Fragata acullen una mostra de cellers del Garraf i de la DO Penedès, on es poden degustar vins i caves (i malvasies) en un espai obert a la vora del mar. A més del pregó i del premsat del primer most, també hi podrem veure tradicions singulars com el concurs de trepitjadors de raïm o el pesatge de la Pubilla i l'Hereu de Sitges en ampolles de vi.

RUTA DEL XATÓ

Una ruta addictiva...

[VEURE WEB RUTA DEL XATÓ](#)

 Novembre — Abril

 Diferents espais

El Xató és un orgull compartit a Sitges. I una de les millors maneres de comprovar com s'expressa aquest orgull —i quin gust té, és clar— és poder degustar aquesta singular amanida d'hivern en algun dels restaurants de la vila que formen part de la Ruta del Xató, on es converteix en l'entrant estrella de novembre a abril.



SITGES TAPA A TAPA

Un petit gran plaer

[VEURE WEB DEL GREMIHS](#)

 Abril i novembre

 info@gremihs.com

A Sitges ens encanten les tapes, és clar. De fet, ens agraden tant

que dos cops l'any dediquem deu dies a promocionar aquestes delícies gastronòmiques de petit format. Perquè te'n facis una idea, es tracta de més de 30 bars i restaurants que promouen tapes d'autor i, entre tots, formen una ruta imprescindible per descobrir i compartir sabors locals i de temporada.

SETMANA DE LA MALVASIA

Una setmana daurada

[VEURE WEB CIM](#) Novembre Diferents espais cim@malvasiadesitges.cat

Si ets a Sitges durant el mes de novembre, pots gaudir d'un dels nostres esdeveniments gastronòmics de referència. La Setmana de la Malvasia concentra en set dies una agenda intensa de tast, maridatges, jornades pedagògiques, i visites i activitats culturals i artístiques que giren al voltant d'aquesta varietat de raïm autòctona de Sitges. De fet, gairebé tot marida bé amb el vi de Malvasia de Sitges: exposicions d'art, concerts de música, discjòqueis o poesia. I cada any s'hi sumen disciplines noves. Aquí som així, què t'hem d'explicar...



CARRETERA DEL VI

Una carretera amb sabor... i passaport

[VEURE WEB DE LA CARRETERA DEL VI](#)

✉ info@lacarreteraldelvi.com

☎ 938 172 762

Una carretera amb vinyes a banda i banda i amb verd de fons, de ritme tranquil i traçada sobre l'antiga ruta que unia les vinyes del Penedès amb les platges del Garraf, que avui ofereix una de les millors experiències d'enoturisme d'Espanya. Els nou cellers que et conviden a parar suposen una emoció per al paladar que has d'experimentar. De totes totes.

RUTA LINEAL PER SET MUNICIPIS I NOU CELLERS

33 quilòmetres uneixen, en una ruta lineal, Sitges amb Sant Martí Sarroca. És la denominada carretera del Vi, que passa per set municipis i permet fer escala en tretze cellers de la denominació d'origen Penedès. Es tracta de la primera "wine road" d'Espanya i fins i tot té un passaport propi, vàlid durant dos anys i que t'aniran segellant a cada parada.

[DESCOBREIX LA RUTA I LES PARADES](#)

CONCURS DE MESTRES XATONAIRES

Un concurs amb molta salsa

[VEURE WEB DEL CASINO PRADO](#)

[SUBURENSE](#)

 Diumenge anterior al diumenge
de Carnaval

 Jardins del Casino Prado Suburense

 casino@casinoprado.cat



El Carnaval de Sitges té gust de *Xató*. Gust d'aquella salsa ataronjada a base d'avellanes, ametlles i oli. I gust de bacallà, anxoves, escarola i olives negres. Un sabor que surt a concurs el diumenge de Carnaval, quan adults i infants competeixen en aquest acte tradicional que té lloc als jardins del Casino Prado. Que si pots venir-ho a veure? I tant! I també hi pots participar, eh?

Finançat per:



Amb el suport de:



Distincions:

