

KIT DE PREMSA

Gall negre del Penedès Gamba de Vilanova



PLAT DE FESTA MAJOR

Vilanova i la Geltrú

del 18.07 al 7.08

a tots els restaurants MENJA'T VILANOVA

Vilafranca del Penedès

del 22.08 al 11.09

a tots els restaurants VEDEGUST



Disseny i imatge gràfica

Comunicació i Relacions Públiques

FeedbackMP
MARKET PROACTIVENESS

RAMAC
MARKETING - RRPP - EVENTS

DESCRIPCIÓ

QUÈ ÉS PLAT DE FESTA MAJOR?

- **Gall Negre del Penedès & Gamba de Vilanova:** Plat de Festa Major, és una **nova iniciativa gastronòmica impulsada pels ajuntaments de Vilafranca del Penedès i Vilanova i la Geltrú**, que neix per divulgar la combinació d'aquestes dues exquisideses de la zona com a **ingredients estrella de la gastronomia de Festa Major**.
- Els grups de restauradors Vilafranca Ve de Gust! i Menja't Vilanova s'uneixen per **reivindicar a les seves cartes dos productes de proximitat de qualitat** com a protagonistes de la gastronomia de les Festes Majors dels dos municipis.
- Un dels productes més característics del Penedès com és el **Gall Negre**, amb una carn de finesa exquisida, molt apreciada pel seu gran valor gastronòmic, s'uneix amb el sabor més mediterrani de la **Gamba Vermella de Vilanova**, possiblement un dels crustacis més apreciats del món.
- Cadascun dels restaurants participants **combinarà segons la seva creativitat els dos productes en un autèntic Plat de Festa Major** que reivindica i alhora reinventa el receptari tradicional de mar i muntanya.
- Els plats de Festa Major creats pels restaurants participants **estaran disponibles a les seves cartes durant el període de la campanya:**
 - Als 12 restaurants del col·lectiu **Menja't Vilanova: Vilanova i la Geltrú del 18 de juliol al 7 d'agost**
 - Als 8 restaurants **Vilafranca Ve de Gust!: Vilafranca del Penedès del 22 d'agost a l'11 de setembre**
- És una iniciativa gastronòmica inclosa en el marc de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia**

ELS RESTAURANTS

VILANOVA I LA GELTRÚ

- MENJA'T VILANOVA és un grup de restaurants i empreses gastronòmiques que es caracteritzen per la qualitat i promoció dels productes autòctons del Garraf i el Penedès. Té com a objectiu **oferir i divulgar el més autèntic de la gastronomia vilanovina**, basada en plats mariners i de la sinya, que des de temps remots ha constituït un dels valors més remarcables de Vilanova i la Geltrú.
- La diversitat d'aquest grup de restaurants demostra la riquesa culinària de la ciutat. En cada una de les seves cuines s'hi reuneixen productes autòctons, de primera qualitat, a més de l'experiència i imaginació dels seus xefs.



Vilanova i la Geltrú del 18 de juliol al 7 d'agost

La Cucanya
c/ Racó de Santa Llúcia, s/n
Tel. 93 815 19 34

Catering Caserco
c/ Solicrup, Núm. 10, Nau 9
Tel. 93 814 40 77

El Local
c/ Santa Madrona 26-28
Tel. 93 811 55 78

Genito Ibèrics i Vins
c/ Sant Joan, 35-37
Tel. 93 893 24 82

Mas Roquer
Ctra. de l'Arboç, km 2,5 (camping Vilanova Park)
Tel. 93 893 90 14

La Pepa Jaleo
Passeig del Carme, 12
Tel. 93 810 09 94

Pizzeria Il Forno
Llibertat, 11
Tel. 93 893 02 75

El Dinou
c/ Comerç, 2 1er
Tel. 93 814 33 02

Ceferino
Passeig Ribes Roges, 2-3
Tel. 93 893 59 51

Rincón de Llaverías
c/ Joan Llaverías, 11
Tel. 93 815 13 18

Genil
c/ Jardí, 77
Tel. 93 893 14 73

El Far
Passeig Marítim, 107
Tel. 93 815 42 07

ELS RESTAURANTS

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

- L'Ajuntament de Vilafranca del Penedès va impulsar l'any 2012 la iniciativa Ve de Gust! per donar a conèixer la cuina autòctona i de proximitat.
- És un distintiu per a tots els establiments de **Vilafranca del Penedès** que **aposten per la cuina autòctona amb productes proximitat i de temporada** i tenen com a objectiu la qualitat i atenció als comensals.
- En aquest sentit, tots els restaurants que hi formen part disposen del segell de qualitat **SICTED** ("Compromís de Qualitat Turística") que reconeix l'esforç realitzat pels restaurants en matèria de metodologia i compromís amb la qualitat i la millora contínua.

Vilafranca del Penedès del 22 d'agost a l'11 de setembre



Cal Ton
c/ Casal 8
Tel. 938 90 37 41

El Gat Blau
c/ Amàlia Soler 120-124
Tel. 610 24 37 47

Can Belles
c/ Amàlia Soler, 179
Tel. 93 8174363

Hotel Mas Tinell (En Rima)
Ctra. de Vilafranca a St. Martí Sarroca, km 0,5.
Tel. 931 156 132

Casa Joan
Plaça de l'estació, 8
Tel. 938 903 171

Racó de la Calma
c/ Casal, 1
Tel. 938 199 299

Casino
Rambla St. Francesc, 25
Tel. 938 921 076

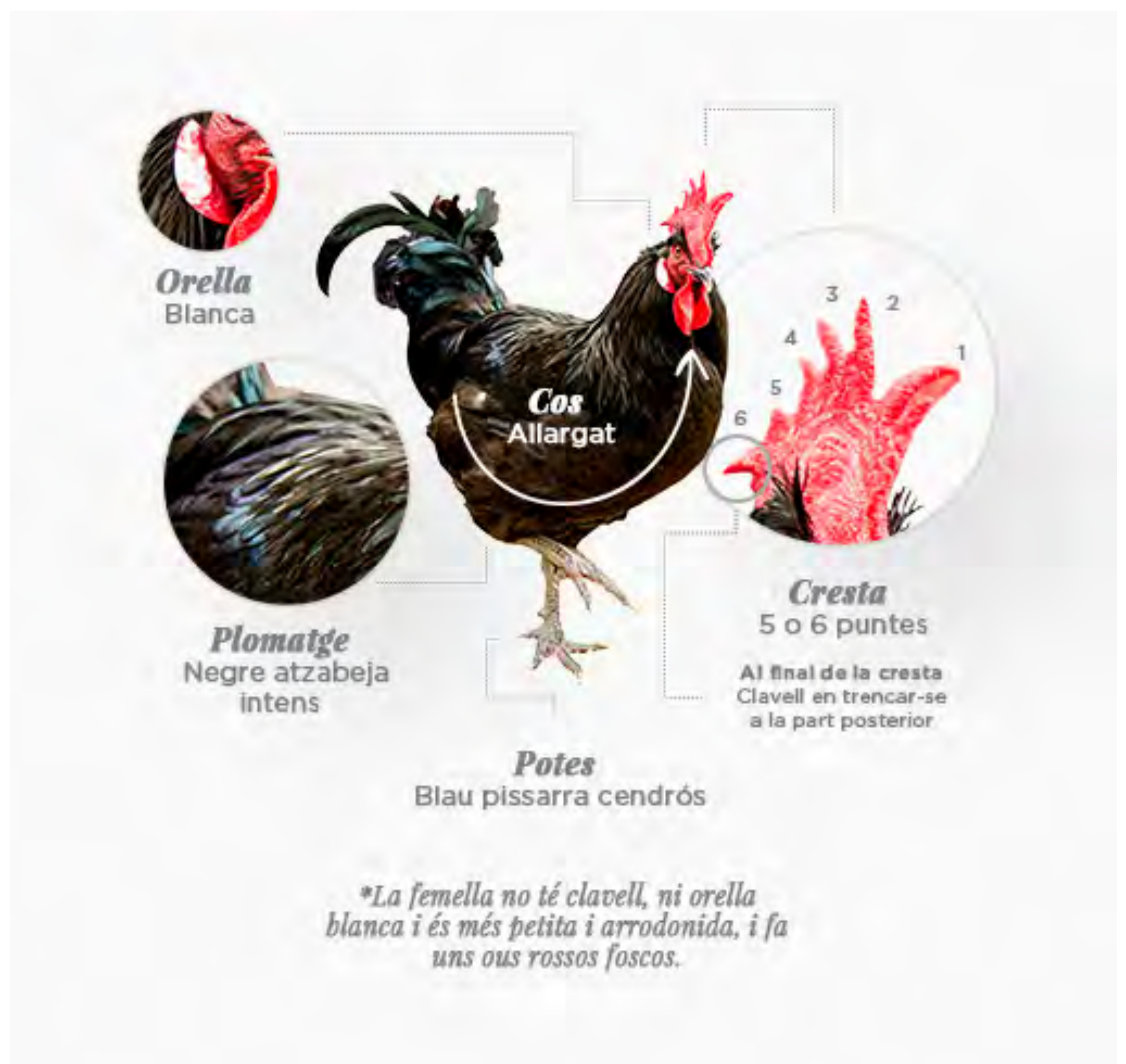
El Cigró d'Or
Pl. Vall del Castell, 17
Tel. 938 90 56 09



ELS PRODUCTES

GALL NEGRE DEL PENEDÈS

- Identificada com a raça a principis del segle passat, la varietat Vilafranquina negra va estar amenaçada d'extinció fins que es va encetar la seva recuperació a partir de 1980. Recentment ha obtingut la denominació d'**Indicació Geogràfica Protegida (IGP)** per part de la UE.
- De pota negra i pell blanca, dobla el pes del tradicional, tot conservant la qualitat de la seva carn. És molt rústic i s'adapta perfectament a la cria en llibertat.
- La seva carn és rica en proteïna d'alta qualitat i ferro, molt baixa en greixos; és magra i fàcil de digerir, destacant per la seva tendresa i sucositat. Els àcids grassos insaturats són més abundants que els saturats, fent de la seva carn un aliment molt saludable. Destaca el seu contingut en vitamina B3 i B9, i té més fòsfor i potassi que altres carns.



ELS PRODUCTES

GAMBA DE VILANOVA

- La **gamba vermella típica de Vilanova i la Geltrú** és de l'espècie *Aristeus antennatus* i només es pot trobar al Mar Mediterrani. Vilanova i la Geltrú és el tercer port pesquer més important de Catalunya i s'ha especialitzat en la captura de la gamba. Els seus vaixells i les seves tradicions asseguren una bona extracció i conservació del producte.
- La gamba **es pesca a alta mar**, en profunditats d'**entre 600 i 900 metres**, per vaixells d'arrossegament. La gamba vermella es captura pràcticament sense l'acompanyament d'altres espècies.
- És rica en proteïnes, minerals –entre els quals trobem calci, magnesi, fòsfor o ferro–, vitamina A, retinol, B2 o riboflavina, B6 i B12. El contingut en greixos del marisc no és molt elevat, i hi destaquen els poliinsaturats, amb àcids grassos Omega 3, que juguen un paper important en la prevenció de malalties cardíaques.



RECEPTA

GALL&GAMBA: PLAT DE FESTA MAJOR

Recepta dels restaurants La Cuacanya i EL Gat Blau

Ingredients (4 persones)

- 1 Gall Negre del Penedès de 1.8 Kg a 2 Kg.
- 8 Gambes de Vilanova mitjanes/ grans
- 50 gr. ametlla crua
- 50 gr. avellana
- 6 carquinyolis
- 1 copa de vi blanc Xarel·lo
- 4 grans petits d'all
- 50 dl. d'oli d'oliva
- 1/2 l. de brou dels menuts del Gall Negre
- 1 branqueta de romaní
- 50 dl. de brandi per flamejar
- Sal i pebre
- Sal fumada



Elaboració

Sofregir amb l'oli d'oliva les ametlles, les avellanes i els grans d'all. Amb el mateix oli saltejarem i flamejarem les gambes senceres, poca estona.

Retirarem les gambes i sense canviar d'oli marcarem el gall, prèviament sal-pebrat, començant per la pell, acompanyat de mitja branqueta de romaní. Afegirem a la cocció la copa de vi de Xarel·lo.

Un cop reduït el vi, afegirem el brou i ho deixarem coure tot tapat al forn i a baixa temperatura (130o aproximadament, depenent del tipus de forn) durant una hora/hora i mitja.

En un bol apart preparem la picada amb els fruits secs, els alls, els carquinyolis i una mica del suc de cocció que traurem de la cassola.

Una vegada feta la picada l'afegirem a la cassola.

Amb la resta de picada del bol posarem 4 caps de gambes ja saltejades, així com la pell d'aquestes, juntament amb una mica d'aigua o de brou si n'ha quedat. Ho triturarem tot al túrmix i col·larem el caldo resultant, afegint-lo també a la cassola de cocció. I a fer tot plegat xup-xup.

Un cop cuit, agafarem les gambes reservades i el gall i ho emplatarem tot de manera vistosa.

Li donarem el toc final amb la branqueta de romaní i la sal fumada.

RAMAC AGENCY

RAÚL HERRERA

Rambla de Catalunya, 16, 3º

Tel: +34 934 545 845

E-mail: agency@ramacagency.com

RAMAC
MARKETING · RRPP · EVENTS

FeedbackMP
MARKET PROACTIVENESS