

Una vintena de restaurants de Cambrils a les 9es jornades gastronòmiques dels fideus rossos

Del 4 al 20 de novembre, amb àpats maridats amb vins del celler Les Vinyes del Convent



Els fideus rossos, un dels tresors de la gastronomia cambrilenca | Cedida

Cambrils dedica les últimes **jornades gastronòmiques** de l'any a un plat típic de la vila molt arrelat a la seva tradició marinera. Els **fideus rossos** seran els protagonistes dels menús especials que oferiran una **vintena de restaurants** del poble **del 4 al 20 de novembre**. Els àpats es maridaran amb els vins del celler Les Vinyes del Convent (DO Terra Alta) a través del patricini de Distribucions García Moreno.

L'alcalde de Cambrils, Oliver Klein; el regidor de Promoció Econòmica, Juan Carlos Romera; el representant de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Cambrils (AEHC), Xavier Martí; propietari de Distribucions García Moreno, Enric Bort Subirats, i el propietari de Les Vinyes del Convent, Elias Gil Bel, han presentat la novena edició d'aquesta cita gastronòmica.

Klein ha destacat "l'excel·lència gastronòmica de Cambrils fruit d'una llarga tradició" i ha explicat que "les propostes culinàries són molt variades però comparteixen la mateixa essència marinera". Romera ha afirmat que les tres setmanes de jornades permetran seguir allargant la temporada

d'estiu i ha agraït l'esforç dels restaurants per portar la gastronomia de Cambrils al més alt nivell.

El representant de l'AEHC ha valorat "molt positivament" la temporada d'estiu, ha explicat que el "microclima" de Cambrils ajuda a mantenir l'afluència de visitants el cap de setmana. Per la seva banda, el propietari de Distribucions García Moreno, patrocinador de les jornades, ha fet valer "la qualitat i la personalitat" dels vins del celler Les Vinyes del Convent, ubicat a Horta de Sant Joan. Per acabar, el propietari de Les Vinyes del Convent, Elias, Gil, ha presentat els **quatre vins** que acompanyaran els menús i ha explicat que "la connexió amb la biodiversitat de l'entorn proporciona als vins una finor i una acidesa que lliga molt amb la cuina marinera".

Els vins seleccionats són *Los Ceps de la Via Verda* (blanc i negre DO Terra Alta), *Lola Bel* (rosat DO Terra Alta) i *Diferents DOQ Priorat* (espumós DOQ Priorat). Els restaurants participants en aquesta novena edició són Bec d'or, Brisas de Mar, Can Solé, Cal Tendre, Casa Macarrilla 1966, Club Nàutic Cambrils, Confraria del Port, Duomo, El Capi, El Pòsit, Gami, Germans Miquel's, La Palmera de la Llosa, L'Original Experiències Gastronòmiques, Les Barques, Rincón de Diego, Taberna Lekeitio i Xiringuito Restaurant del Mar.



Una imatge de la presentació de les jornades Foto: Cedida