



ST.VICENC
FESTA MAJOR D'HIVERN
20 A 26 DE GENER



2014
TOSSA DE
MAR



Mà d'obra **Gratis** en reparacions i manteniment del teu vehicle

Fes-te CLIENT ABONAT i gaudeix D'AVANTATGES EXCLUSIUS

La forma més econòmica,
fiable i segura de tenir
el teu vehicle sempre a punt.

Per més informació truquin's al telèfon:

972 342 318



Ctra. de Lloret, 23 Tossa de Mar
www.facebook.com/automocio.valls

Gaudeix durant un any de tots aquests avantatges:

- Mà d'obra **GRATIS** durant tot un any en mecànica i electricitat independentment del tipus de reparació i hores emprades.
- Oli i filtre d'oli **GRATIS** en les revisions
- Diagnosi electrònica del vehicle **GRATIS**

Ademés obtindràs:

- Servei ràpid i professional
- Garantia d'un taller autoritzat
- **Recanvis de màxima qualitat** amb descomptes especials

Exemple de quotes abonat

IBIZA 1.4	127€ l'any
FOCUS 1.8 TDI	146€ l'any
VW GOLF 2.0 TDI	162€ l'any



AUTOMOCIÓ
VALLS

PRESENTACIÓ

Enguany hem recuperat el format en paper del programa de la Festa Major d'Hivern. Feia anys que a l'hivern no es feia un programa de mà, només es feia a l'estiu, però se'ns va presentar l'oportunitat de fer aquest programa que teniu a les mans a cost zero i vam creure que seria una bona idea poder fer un programa per a la Festa Major de Sant Vicenç. La veritat és que va ser dit i fet. Vàrem pensar a quin tema podríem dedicar aquest programa que fos interessant, participatiu, que ens permetés recuperar alguna vessant del nostre patrimoni i que servís alhora per promocionar algun aspecte de la vila. I va sorgir la idea: dedicar el programa de la Festa Major de Sant Vicenç als arrossos que es cuinen a Tossa. La riquesa de la gastronomia local, és coneguda arreu. El bon fer dels restauradors de la vila, la bona qualitat dels productes locals –tant de mar com de terra-, el virtuosisme –hem de dir sobretot- de les dones de Tossa, han convertit la nostra vila en un referent culinari de la Costa Brava i més enllà. I vàrem pensar en els arrossos per la gran varietat de receptes que tenim. L'arròs en si mateix és un producte humil, però aquesta humilitat es veu transformada quan les mans expertes i les que potser no ho són tant, –però que almenys ho intenten- hi conjuguen sofregits molt treballats, i altres ingredients de qualitat, siguin de carn o de peix.:

Donant una ullada a les receptes que s'han recollit, i pensant en l'actualitat que ens aclapara, us haig de dir que penso que l'arròs diu força del



nostre caràcter: A Tossa amb quatre pallarides i bogamarins fem un arròs sensacional. Sí que en el recull hi trobareu l'inigualable arròs de cabra de mar, o el de llobregant, però el que a mi m'ha cridat l'atenció han estat els arrossos més senzills: el de "paraigüero" i el que abans us esmentava, i és perquè em diuen que a Tossa som gent de recursos, i que en la senzillesa hi ha l'excel·lència.

Benvolguts i benvolgudes, desitjo que aquest programa sigui del vostre gust i que tinguem una bona Festa Major de Sant Vicenç

Gisela Saladich i Parés

Alcaldesa



GOLDEN ***
BAHIA DE TOSSA & SPA**

HOTEL | SPA | CONVENCIONS | BANQUETS
Av. Puerto Rico, 29 - 17320 TOSSA DE MAR
Tel. 972 34 31 30 | bahiadeTossa@goldenhoteles.com | goldenhoteles.com



TOSSA, UN MAR PLE D'ARROSSOS

Al meu llibre "*La Cuina Marínera de la Costa Brava*", després d'analitzar les diverses cuines del peix de la Mediterrània, de l'Atlàntic, etc., i que he tingut la sort de conèixer de primera mà, sostinc que la millor cuina del peix que existeix és el de la Costa Brava.

Enlloc no en trobareu cap de tan depurada, perfecta, imaginativa i completa: les barques, les cases i les cales es perfumen amb tota mena de peixos i mariscos a la brasa, en suquet, en sopa, al forn, i s'hi ha creat un estil únic: el mar i la muntanya. I per ser més completa, té una fabulosa cuina de l'arròs i la pasta, que no trobem en altres cuines costaneres, o si de cas, de forma molt escassa. I dintre la difícil cuina de l'arròs, hi destaca Tossa de Mar, probablement per les fluïdes relacions que antigament existien, a través del comerç marítim, amb el País Valencià, com tan bé ha documentat Mario Zucchitello (per cert, pronuncieu-ho "zuquitello". I amb essa sonora!).

Com sap tothom que cuina, fer un bon arròs és, de tant aparentment senzill, molt difícil: saber trobar el punt just del sofregit, del líquid, de cocció –que quedi "grenyal"– no està a l'abast de tothom, ni tant sols dels grans cuiners o cuineres, ja que a vegades esmerçant-s'hi molt l'arròs no surt com un voldria. Docs bé, com dèiem, Tossa de Mar i el seu entorn destaca en aquest difícil art: des de l'arròs de l'Art de les cales de Lloret, passant pel fabulós arròs de cabra, fins als arrossos dels altres crustacis –com llagosta o llamàntol–, així com el curiosíssim i exclusiu Arròs de Paraigüero o Arròs del mal temps: al mal temps sense peix-, la bona cara de la imaginació, bacallà i botifarra negra, o bé cansalada, i a vegades fesols, que sempre es tenen al rebost. Altres arrossos són comuns a tota la costa i fins a l'interior, però completen una cuina de l'arròs esplèndida. Arròs de peix (que alguns anomenen Arròs de Tossa, però és igual a tota la costa), Arròs de colomí,

Arròs amb conill, Arròs de bacallà, Arròs de sardines, Arròs amb espadenyés...

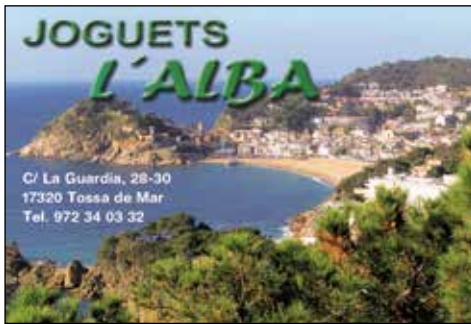
Arròs amb carn i marisc –que ara confonem amb la Paella, baldament els nostres arrossos sempre han estat melosos, és a dir, "a cassola"–, els restaurants els solen anomenar "caldosos", que és un error, ja que si més no al País Valencià, un arròs caldós realment té molt de brou, es fa en una olla i es menja amb cullera; el nostre arròs és "a la cassola", que per definició, ja és caldós. Convido als restauradors a recuperar aquest nom tradicional i a tornar a fer servir la fabulosa "cassola catalana" (ara d'alumini de fos, un material excel·lent) per cuinar-lo, superant els arrossos secs o paelles enganya-turistes.

Els plats d'arròs ara ens semblen molt corrents, ja que el producte és molt a l'abast: pot ser de Pals, de Tortosa o de València, però tot i que ja es documenta en els receptaris medievals, la cuina de l'arròs era molt escassa, ja que era un aliment car i escàs (el seu cultiu a causa del pal·ludisme era periòdicament prohibit). Durant el Barroc es consolida la cuina de l'arròs i, per primera vegada, es fa a l'estil modern, amb sofregit – que ja inclou la tomata-, tal com explico al meu llibre "*La Cuina Monacal*". Així com al dietari del mariner tossenc Jaume Vidal (s.XVIII; reportat per Joan Mundet i Torres) queda clar que l'arròs forma part de l'alimentació a bord. Al segle XIX es consolida la cuina de l'arròs i al segle XX aconsegueix la seva apoteosi i perfecció, amb les versions maríneres tan acreditades a Tossa com l'Arròs de cabra, una de les joies de la nostra gastronomia.

Jaume Fàbrega

Professor d'Enogastronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB, escriptor i consultor gastronòmic.

**JOGUETS
L'ALBA**



C/ La Guardia, 28-30
17320 Tossa de Mar
Tel. 972 34 03 32

**Magatzem
Fruits**



Teléfono: 972 34 01 89
Avda. Costa Brava, nº 34
Tossa De Mar

**Excavacions
Joan**



ÀRIDS • CONTENIDORS • EXCAVACIONS

Tels. 972 34 26 97 - 696 09 15 35
TOSSA DE MAR (Girona)

Vila
distribucions



Distribuidors de BEGUDES:
HEINEKEN, CRUZCAMPO I AMSTEL

CARRER PINTOR CREIXANS, 11
TELEF: 972 340 185
17320 TOSSA DE MAR (GIRONA)

FARMÀCIA CASTELLÓ



Avgda Ferran Agulló, 12 • Tossa de Mar • Telf. 972 341 303

**Pastisseria
IERN**




C/ Víctor Català, 8. TOSSA DE MAR
Tels. 972 34 25 31

COMESU



- Fabricació de portes, reixes, escales, baranes, etc., en ferro i en acer inoxidable
- Treballs de forja – Obra nova i reformes
- Treballs artístics en ferro, inox, coure, etc.
- Fem tot tipus de detalls en ferro, acer inoxidable, coure



C/ Cadretes, 15 - baixos • 17320 TOSSA DE MAR (Girona)
Tel/Wor: 972 340 437 • Fax: 972 343 363
E-mail: arimetal@sorallénacomesu.com
www.serviderivacomesu.es

Edicions MIC
93 799 07 07
www.revistesamida.cat




EL SECRET D'UN BON ARRÒS

Fa anys, quan anava a pescar i treia sa barca a es Codolar, tenia llargues converses amb els amics Jaume Leonart Gich i Josep Santané Gotarra, més conegut aquest últim com l'avi Santané (que al cel siguin). Bé, diem la veritat, més que converses i canvis d'impressions, eren monòlegs. Jo els escoltava quasi sempre en silenci. Vaig aprendre molt d'ells. Amb la confiança que em tenien, em deien on calar les batudes, m'explicaven els fets de la vida del poble, em volien a pescar. Més d'una vegada, vaig anar amb en Jaume a llevar palangres mar endins o a pescar moixons a es Codolar, que li servien d'esquer per a les nanses. L'avi Santané em portava a pescar saupes amb la saupera, que omplia de pèl (alques) i calava prop les roques. Era un veritable mestre. Saupera que em va regalar quan per l'edat deixà d'anar a mar.

També parlàvem de la cuina tossenca. Vaig aprendre com feien el suquet d'anxoves, com se salaven, com es feia el peix amb trumfos o l'arròs amb sardines o a la marinera, versió tossenca. Un dia l'avi Santané em va dir: "segurament no saps

el secret de fer un bon arròs?" "Home -li vaig contestar- tot està en fer un sofregit com cal fins que la ceba sigui ben fosca, poc tomàquet i un gra d'all, encara que a mi no m'agradi, i, naturalment, musclos, gambes, escamarlans, o una cabra", que llavors se'n pescaven força. "Sí tot això està molt bé, -em contestà- però no n'hi ha prou. No senyor. Va callar una estona i finalment em va dir: "Una anxova salada és el secret". "Què voleu dir avi?". "Quan tens l'arròs quasi cuit li afegeixes una anxova salada prèviament picada en un morter i desfeta amb una mica d'aigua. Ja veuràs com tindrà més gust de marisc. Ja m'ho sabràs dir. A casa ja ho feien la mare i l'avia".

I tenia tota la raó. Ho he provat i us ho recomano. Un secret que ve de lluny, segurament des de segles, quan a la vila hom salava peix blau que embarrilat, els nostres patrons i comerciants exportaven arreu de la Mediterrània.

Mario Zucchitello Giglioli
Historiador



NOTES ENTORN DE L'ARRÒS

L'arròs és una planta herbàcia semiaquàtica del gènere *Oryza*, de la família de les poàcies. Es tracta d'una gramínia de creixement anual que arriba a fer de 40cm a 1m d'alçada. L'home el va començar a conrear fa més de 6.000 anys, segons alguns historiadors a la Xina per primera vegada, mentre que per d'altres seria a l'Índia. Tant se val, el cert és que avui forma part de la dieta de més del 70% de la humanitat, alhora que constitueix una cinquena part de les calories consumides al món pels éssers humans. El 95% del conreu d'aquest cereal s'estén entre els paral·lels 53º de latitud nord fins a 35º sud. El seu gra correspon al segon cereal més produït del món, després del blat de moro, per bé que a nivell de consum humà és el primer. Constitueix l'aliment bàsic de moltes cultures culinàries especialment asiàtiques, però també americanes on es va introduir ben tardanament. El gra d'arròs conté midó en una proporció entre el 70 i el 80%, i pel que fa als minerals conté fòsfor, ferro i potassi. El seu contingut en greixos és baix, i és ric en hidrats de carboni i vitamines del tipus B.

L'arribada de l'arròs a la península Ibèrica coincideix amb l'entrada dels àrabs al s. VIII, i segles més tard es va estendre per Itàlia i França. Els aiguamolls litorals i els deltes dels principals rius del vessant mediterrani van ser els àmbits d'implantació, ajudats, quan la inundació natural no era possible, per les tècniques de regadiu i bombeig d'aigua i amb la construcció de les populars sínies. Les condicions geogràfiques de Tossa han impedit que aquí s'hi hagi conreat mai aquest cereal. Tanmateix, prop de nosaltres trobem algunes zones de tradició arrossera: la més propera al Baix Empordà, a tocar la desembocadura del riu Ter, la més coneguda al delta de l'Ebre, i la més productiva l'Albufera valenciana.

El conreu de l'arròs, tanmateix, ha estat una constant font de conflictivitat social derivada dels problemes de salut pública que comporta: l'imprescindible estancament de les aigües per al seu creixement suposava tradicionalment un augment de la presència d'insectes i conseqüentment la propagació de malalties per les picades d'aquests. Mentre uns estaven interessats exclusivament en la rendibilitat econòmica del producte, altres intentaven evitar els estralls de la putrefacció de l'aigua estancada. Tot plegat comportava que el conreu de l'arròs fos benvingut per pal·liar caresties alimentàries, però poc després acabés essent combatut perquè acabava propagant malalties. Una atzucac amb el qual van haver de conviure els pobles del baix Ter. En aquesta zona l'arròs es va introduir al s. XV, per bé que no fou fins al s. XVII i molt especialment al s. XVIII que va arribar a les seves majors cotes de producció. La lluita entre defensors i detractors del conreu de l'arròs es va perllongar fins al s. XIX com ha estudiat l'àmic Salvador Vega de Verges, per qui aquesta activitat agrícola "ens ha deixat un reguitzell de plets, actuacions judicials, normatives, contranormatives, i fins i tot, algunes revoltes i batusses memorables".

L'arròs forma part de la dieta tossenca des de fa segles, almenys des de l'època baixmedieval. S'importava de fora, i de fet els negociants tossencs el van comerciar a diversos ports de la Mediterrània. Tenim documentat com l'any 1454 el tossenc Joan Darder va emprendre un viatge a Dènia, la Vila Joiosa i Alacant per a portar a Barcelona saques de llana i arròs. Als s.XVII i XVIII comerciants tossencs van transportar arròs per tota la Mediterrània occidental.

David Moré i Aguirre
Arxiver Municipal

ELS ARROSSOS DE TOSSA

El programa de la Festa Major de Sant Vicenç, l'hem dedicat als arrossos que es fan i feien a Tossa. És sorprenent la quantitat de receptes que tenen l'arròs com ingredient indispensable, i encara són més sorprenents els noms d'aquests arrossos, com "l'arròs de paraigüero". Hem demanat a tothom que ens volgués aportar una recepta que ho fes. Hem procurat recuperar receptes tradicionals moltes d'elles "obligades" com les de l'arròs amb cabra, l'arròs de conyets, l'arròs amb sardines o l'arròs de bacallà. N'hem trobat un de molt curiós: l'Arròs de Setmana Santa que ens va explicar la Carme de can Lets.

En el recull, hi trobareu arrossos luxosos amb la llagosta i el llamàntol com a protagonistes i arrossos humils fets amb quatre pallarides que et fan veure les estrelles. Ha estat tot un plaer conversar amb les persones que ens han ajudat. N'hem après molt. No hem aconseguit escatir com es feia l'arròs amb menuts que feia la mare de l'Agnès Arbat i que ella i la seva germana recorden de tan bo com era. Na Socors, ens va explicar com es mata una llagosta i que aquella aigua que treu la llagosta no és aigua sinó que és la sang i que és un sacrilegi llençar-la! Na Rosa Ribas ens ha explicat que el nom de "paraigüero" vé de l'època que passava un senyor que arreglava petits utensilis, com ara col·locar les branilles a un paraigua trencat i que se li ofería un arròs de postguerra elaborat amb ingredients com ara un tallet de botifarra negra, un tall de cansalada i quatre fesols menuts. En Mario ens ha desvetllat el "secret" de l'anxova, la Carme de can Tonet ens han explicat un arròs d'allò més pràctic pels més petits de la casa. En Tòfol, els Jaumes, en Lluís Carbonell i en Lluís Blanco diuen que qualsevol dia ens conviden i sinó mireu els arrossos que ens

presenten. En Jaume ens ensenya a fer meravelles amb una llauna de tonyina. Les receptes que ens presenten els restaurants juguen a la divisió d'honor de la gastronomia del país. Capítol a part mereix la recepta de Botifarres amb cargols que ens ha explicat Na Rosa Puig, nascuda a Santa Coloma de Farners i veïna de Tossa. Aquest plat es feia al barri de Sant Sebastià de Santa Coloma, el dia de la festivitat del sant. L'hem recollida perquè Tossa, tot i ser el dia més estimat de la vila, no té cap recepta especial en el seu receptari per aquest dia. Això s'entén perquè tothom és a seguir el Pare Pelegrí, i, tot i que no té a veure amb els arrossos, hem pensat que si no la recollíem potser encara es perdria. Per dir-ho d'alguna manera l'hem recollit per la part que ens toca.

Trobareu que algunes receptes no porten les quantitats mesurades, només els ingredients. No ho hem fet a propòsit: la majoria de persones que saben cuinar, a l'hora de parlar de mesures et diuen: el cor t'ho diu. I només se n'aprèn vessant-la, (és allò de qui no en remena no en trenca). Per tant, tots cap a la cuina.

Totes les receptes han estat benvingudes. Aprofitem l'avinentesa per agrair a totes les persones que han participat en el recull la seva col·laboració. Hi han participat les cuineres de Tossa, els restaurants, amants de la cuina, les àvies, les mares, les filles de Tossa, tothom hi ha dit la seva, pots trobar dues receptes aparentment iguals, però si t'hi fixes hi ha quelcom que les fa diferents: un bri de safrà, la ceba ben rossejada, el trinxadet d'all i julivert... El que és curiós és que es coincideix en que "a vegades a l'arròs li "tires" coses boníssimes i

queda fantàstic, però a vegades fas l'arròs amb quatre rampoines i queda com mai". Però el que és més tendre, és escoltar a les persones que ens han relatat les receptes, que gairebé totes elles en un moment determinat de la conversa m'han dit "jo el faig com el feia la mare, n'he menjat molts i n'he fet moltíssimes vegades... on vas a parar...!, però com el de la mare, cap". I heu de pensar que la mare el feia com l'havia vist fer a la seva, i així successivament. Per tant aquestes receptes recullen el llegat d'anys i panys a la vora dels fogons sota el cel de Tossa. Potser perquè diuen que els únics paradisos són els perduts, però l'arròs de casa és el millor de tots i sempre ho serà. I si és de Tossa, encara més.

També hem de dir que hi ha alguns detalls que són curiosos i que Tossa en té l'exclusiva: en el sofregit hi predomina la ceba per damunt la tomata – de tomata, només un xic xic (diuen les àvies)-, el color ros de l'arròs ve donat pel color que pren la ceba quan ha estat ben rossejada, però vigilant sempre que no es cremi, el fumet o l'aigua que "tirem" a l'arròs ha de ser bullent, l'arròs sobretot, ha de ser ben rossejat i després, no cal dir-ho, el producte ha de ser de la terra, però de la nostra, de Tossa, i, -en el cas dels arrossos de marisc- finalment aquell secret que només es diu a cau d'orella i que el devia explicar l'àvia a la neta quan tot just li arribava a la falda del davantal: "i en el darrer bull s'hi tira un trinxadet d'all i julivert i una anxova confitada que haurem aixafat amb el morter".

Rosa M. Sureda i Solà
Tècnica de Patrimoni Cultural

"A l'ombra dels pins perfumats de la cala de Pola, hi hem menjat moltes paellades de peix fresquíssim acabat d'agafar, i a Giverola hem fet arrossos d'una importància sensacional. L'arròs amb peix es feia molt bo en el meu temps a la Costa Brava. La llagosta, la gamba, i els calamars, fan l'arròs fort però una mica moll. El millor peix per fer arròs, és el congret, els sublims congrets verdosos de carn dura i fina, dels reclaus de Giverola. El sofregit de l'arròs era un paradís terrenal. Hi posàvem el marisc corresponent, -el musclo, el cabrot, la pallarida- el trinxadet d'all i de ceba amb el tomàquet tan dolç. Els perfums del sofregit, barrejats amb l'aspror dels pins i amb la salabror del mar, ens feien mirar el món amb ulls enlluernats. L'arròs posat sobre aquesta base, sortia sòlid, aeri i perfumat. "

Viatge a la Catalunya Vella

Josep Pla



LES RECEPTES

ARRÒS DE CABRA

per Angeleta Tranis i Cullell

Ingredients:

1 cabra
1/2 kg de pèsols
1 ceba
Arròs
Tomata
Oli
Sal

Preparació:

Posarem oli en una cassola i sofregim la cabra, que prèviament haurem tallat a trossos. Una vegada cuita l'enretirem, i a continuació, fem un sofregit de ceba i tomata, i hi afegim el corall de la cabra. Quan haurem acabat de fer el sofregit, hi posarem la cabra, els pèsols i l'arròs. Hi posarem dos gots d'aigua per cada got que hàgim posat d'arròs, i a continuació li donarem el punt de sal que volguem. Ho deixarem coure uns quinze minuts, tenint present que aquest és un arròs que ha de quedar una mica caldós.

ARRÒS DE COLOMÍ

per Carme Soms Baltrons

Ingredients:

1/2 kg d'arròs
4 colomins
8 salsitxes
3 cebes grosses
Tomata natural
Oli
Sal

Preparació:

Netegem els colomins, els posem en una cassola amb les salsitxes i hi posem oli. Una vegada estigui tot enrossit, hi tirarem la ceba ratllada i la deixarem coure fins que agafi color. Hi posarem la tomata triturada i tornarem a deixar que cogui tot plegat. Seguidament, hi posarem quatre gots d'aigua perquè la carn quedi una mica més tendra. Quan ho hàgim fet, hi posarem una mica més d'aigua, l'arròs i un polsim de pebre. Ho deixarem coure tot plegat uns vint minuts. Aquest arròs ha de quedar una mica caldós.

ARRÒS DE PARAIGÜERO

per Isabel Nualart i Ros

Ingredients:

600 grs d'arròs
150 gr de fesols menuts
6 talls de cansalada viada
350 gr de cuet o de botifarra negra
1 ceba grossa o dues de mitjanes
2 o 3 tomates
Aigua
Sal

Preparació:

Per començar. Bullim els fesols menuts, els escorrem i els reservem. Tallem la cansalada, i la botifarra negra a trossos petits. Seguidament, posem l'oli a la cassola i quan estigui calent, hi tirarem la cansalada i la botifarra. Quan rossegi ho enretirarem. Després farem el sofregit de ceba i tomata. Quan estigui fet hi tirarem l'arròs, i l'aigua ben calenta. Quan l'arròs estigui a mig fer, hi afegirem la botifarra i la cansalada. Ho salarem al gust, deixarem que s'acabi de fer l'arròs, i ho deixarem a punt de servir.

ARRÒS DE BACALLÀ

per Maria Gol Viñas

Ingredients:

1 kg de bacallà
1 cabeça d'all
1 ramell de julivert
1 tomata
Arròs
Pèsols
Oli
Sal
Safrà

Preparació:

Desfilem el bacallà i el posem en remull. En una cassola hi posem l'oli i fem un sofregit amb l'all i el julivert tallats ben petits. Quan gairebé estigui fet hi posarem la tomata, i en acabat els pèsols i el bacallà que prèviament haurem tingut escorregut i dessalat. Guardarem l'aigua usada per dessalar el bacallà. Després de barrejar els ingredients del sofregit hi tirarem l'arròs i el cobrirem amb la meitat de l'aigua del remull i l'aigua nova, i n'hi afegirem més d'aquesta darrera si cal. Hi posarem una mica de safrà i ho deixarem coure de 15 a 20 minuts.

ARRÒS AMB CONILL

per Montserrat Nadal i Soler

Ingredients:

1/2 de carxofes
1/2 de pèsols
1/2 d'arròs
2 tomates
1 ceba mitjana
1 pebrot verd
1/2 pebrot vermell
2 grans d'all
1 kg de conill

Preparació:

Posarem una mica d'oli en una cassola i seguidament el conill tallat a trossos. El deixarem coure fins que quedi ben ros i l'enretirarem de la cassola. Llavors hi posem la ceba ratllada, els pebrots tallats ben petits, i ho deixarem sofregir fins que quedi ben ros. Hi posarem dos grans d'all tallat ben petits, els donarem una volta per evitar que es rossegin massa, i després hi afegirem la tomata. Quan tot estigui sofregit, hi tirarem deu cullerades d'aigua, i hi posarem el conill, el pèsol i les carxofes, i ho deixarem coure fins que vegem que els pèsols i les carxofes siguin cuits. Hi afegirem l'arròs i deixarem que es cogui tot procurant que no se'ns passi. Aquest és un arròs caldós.

ARRÒS AMB CONILL I SÈPIA

per Margarita Trebejo i Torrent

Ingredients:

Sèpia
Conill
Ceba
Fumet (peix de roca, porro, pastanaga i una ceba grossa)

Preparació:

Sofregim el conill i la sèpia tallat petit. Quan és ros, agafem tres o quatre cebes grosses, les triturem i ho afegim a la cassola. Ho fem enrossir tot plegat. No hi posem tomata. Hi tirem l'arròs, el rossegem i hi afegim el fumet. Ha de bullir deu minuts i ja podem apagar el foc.

ARRÒS AMB SARDINES

per Margarita Trebejo i Torrent

Ingredients:

6 alls
1 ramell de julivert
3 cebes
16 sardines
1/2 kg d'arròs
Tomata
1 raig de vi blanc
Oli
Sal

Preparació:

Primer de tot escatem les sardines, els traiem l'estòmac i els tallem la cua. Preparem una cassola amb una mica d'oli i sofregim l'all i julivert tallats a trossos ben petits, acompanyats d'un rajolí de vi blanc. Seguidament hi afegim la ceba, i quan aquesta s'ha daurat, hi posem la tomata. Quan tot és cuit passem les sardines pel sofregit un parell de minuts. Passat aquest temps les enretirem i tirem l'aigua i l'arròs a la cassola. Quan l'aigua bulli i vegem que falten uns cinc minuts perquè l'arròs estigui cuit hi posarem les sardines per sobre.

ARRÒS DE CONYETS I CALAMARS

per Lluïsa Boada

Ingredients:

Conyets
Calamars o sèpia
Ceba
Arròs
Tomata
All i julivert
Pèsols
Fumet

Preparació:

Aquest arròs es fa en temps de conyets, pel maig-juny més o menys. Primer de tot netegem els conyets, el procés és semblant al de la cabra: piquem les potes i treiem la closca. Passem els conyets per l'oli i es reserven. En el mateix oli, hi fem el sofregit generós de ceba, un xic de tomata, all i julivert. Un cop està al punt, s'hi posen els calamars o bé la sèpia -es pot fer amb els dos ingredients per separat o bé junts-. Un cop ben sofregit, hi tirem l'arròs i el rossegem. En acabat, s'hi tiren els conyets, un grapat de pèsols, i si es vol un bri de safrà dil·luït en aigua. Deu minuts i ja el podem servir.

ARRÒS DE GAMBES AMB PERNIL

per Isabel Nualart i Ros, segons una recepta de la Sra. Rosa Maymí

Ingredients (per a quatre persones):

3 gambes per persona
1 tall de pernil de Jabu
1 ceba grossa
1 cullerada de tomata
Vi blanc o conyac
Arròs

Preparació:

El pernil es talla a trossets petits. Es passen les gambes per l'oli i es retiren. Passem el pernil pel mateix oli, i el deixem a la cassola. Seguidament, hi posem una ceba grosseta ben trinxada, una cullerada de tomata i un raig de vi blanc o conyac, el que tinguem a mà. Quan està ben cuit, hi tirem l'arròs, l'aigua bullent, i un xic de sal. Convé vigilar amb la sal perquè recordem que hi tenim el pernil salat. Deixem que cogui de 15 a 20 minuts. Dos minuts abans d'acabar, hi disposem les gambes al damunt

ARRÒS AMB BACALLÀ

per Lluïsa Boada Latorre

Ingredients:

Bacallà esqueixat

Ceba

All

Pèsols

Carxofa

Preparació:

En primer lloc, dessalem el bacallà, el dia abans. Fem un bon sofregit de ceba. Quan la ceba és mig cuita s'hi posa all, perquè+e sinó, l'all es cremaria. Després s'hi posa el bacallà, seguidament, la tomata i s'acaba de sofregir. Tot seguit s'hi tira l'arròs i es rosseja. Hi posem els pèsols i la carxofa. A continuació hi posem l'aigua bullent i al darrer bull s'hi afegeix una picada d'all i julivert.

ARRÒS NEGRE

per Maria Gol i Viñas

Ingredients:

1 sèpia maca

Ceba

Tomata

All

Julivert

Peix de roca i verdures pel fumet

Preparació:

Netegem la sèpia i guardem la tinta a part. Sofregim la sèpia, i quan està rosseta, no massa rossa. perquè si no quedaria massa dura, hi afegim la ceba ratllada i la tomata. Després, hi posem una picada d'all i julivert. Hi tirem l'arròs i el rossegem. En acabat, hi posem el fumet, -dos cullerots per persona-. Ho barregem tot i anem coent fins trobar el punt de cuit de l'arròs.

ARRÒS A LA MARINERA

per Josefa Sánchez Rincón

Ingredients:

Ceba

Tomata

All

Julivert

Safrà

Sèpia

Calamars

Congre

Gambes

Musclos

Fumet de peix (peix de roca, porro, ceba i pastanaga)

Preparació:

Prenem una cassola i hi posem un raig d'oli d'oliva. Netegem la sèpia, els calamars i el congre. Anem fent els musclos al vapor perquè s'obrin i així podem comprovar que tots estan en perfectes condicions. Sofregim la sèpia, les gambes, els calamars i el congre, procurant que la sèpia no quedi massa dura. Ho reservem, i en el mateix oli, hi fem un sofregit amb la ceba. Hem de recordar que el color fosc de l'arròs el dona la ceba ben rossejada, -això sí-, procurant que no es cremi. Hi afegim una cullerada de tomata, no massa. Continuem sofregint. Quan vegem que és ben daurat, hi afegim, l'arròs i el rossegem. Seguidament, hi afegirem el fumet bullent, i el peix que abans havíem reservat. Al darrer bull, hi posarem un trinxadet d'all i julivert, i per acabar desfarem un bri de safrà amb aigua calenta (molt poqueta) i també ho afegirem a l'arròs.



ARRÒS DE BACALLÀ I BOTIFARRA NEGRA

per Maria del Socors Ribas Tort

Ingredients:

Ceba
Tomata
Pebrot
Bacallà
All
Pèsols
Arròs
Pebre vermell
Botifarra negra

Preparació:

Fem un sofregit amb ceba i tomata, hi afegim el pebrot tallat ben petit, ho anem sofregint fins a desmerèixer el pebrot. El bacallà es posa en remull el dia abans perquè no sigui fort de sal. Quan el sofregit està fet, hi afegim el bacallà, també hi posarem un parell de grans d'all. Mentrestant, amb dos caps de lluç, farem un fumet senzill, només amb lluç. Anem remenant el bacallà amb el sofregit. Hi afegim un grapat de pèsols. Quan el fumet és fet, posem l'arròs a la cassola, el rossegem i hi posem una mica de pebre vermell. En acabat de rossejar, hi anem afegint el fumet. Al darrer xup-xup de l'arròs, tallem rodelles de botifarra negra i les disposem damunt l'arròs.

ARRÒS DE BACALLÀ AMB OUS ESTRELLATS

per Cristina Baltrons Bertis

Ingredients:

1 cabeça d'all
Julivert
Tomata triturada natural
1 ou per persona
150 grs. de bacallà esqueixat i dessalat
Oli d'oliva

Preparació:

Coure l'all triturat amb oli d'oliva i el julivert en una cassola. Quan sigui ros hi posarem el tomàquet i ho deixarem coure. Hi posarem el bacallà, li donarem unes voltes i tot seguit hi tirarem l'arròs. Després hi afegirem l'aigua perquè cogui tot plegat. No caldrà salar, tot depèn del punt de dessalat del bacallà. Una vegada veiem que l'arròs és cuit, trencar els ous a l'arròs. Taparem la cassola i esperarem que quallin. Acabarem el plat amb un polsim de pebre bo. En temps de bolets, se n'hi poden afegir uns quants en el sofregit.

ARRÒS DE LLAGOSTA

per Rosa Santané Ribas

Ingredients

Llagosta
Arròs
Ceba
Tomata
All
Pebre vermell
Fumet



Preparació:

Matem la llagosta passant-li un tros d'antena per un forat que té al mig del cap. Aprofitem el líquid que treu i que després farem servir per cuinar. Tallem la llagosta. Podem fer servir les potes de la llagosta però no les puntes. Piquem les potes. Fem un sofregit de ceba, un xic de tomata, un parell de grans d'all, i un xic de pebre vermell. Sofregim la llagosta en aquest sofregit i la reservem. Fem un fumet a part amb peix de roca (aranyes, vespes...). Tirem l'arròs a la cassola, el rossegem, li afegim el fumet i la llagosta. Deu minuts i ja estarem.

ARRÒS DEL DIUMENGE

per Marina Mestres

Ingredients:

- 2 tires de costelló (pit de tocino)
- 1 cuixa de pollastre tallada ben petita
- 1 sèpia
- 8 gambes
- 1 culleradeta de tomata
- 2 cebes
- 2 tires de pebrot vermell
- 2 grans d'all
- 1/2 kilo d'arròs

Preparació:

Prenem una cassola i hi posem un raig d'oli d'oliva. Sofregim el costelló i el pollastre. Quan el veiem enrossit, ho retirem de la cassola, i en el mateix oli hi posem la sèpia i les gambes. Quan està tot sofregit ho retirem. Un altre cop a la mateixa cassola hi fem un sofregit de ceba, a part farem una picada amb el pebrot vermell, l'all i una cullerada de tomata, després ho afegim a la ceba i li posem un xic d'aigua. A part fem un brou de verdures: pastanaga, api, porro, nap i patata. Quan veiem que la ceba del sofregit ja està molt confitada, hi afegim la carn i el peix, i ho deixem deu minuts a la cassola que vagi fent. Després hi afegim l'arròs i el rossegem. Barregem els ingredients de la cassola ben barrejats i hi afegim el brou. Ho anem rectificant de sal fins que li trobem el punt.



ARRÒS DE SETMANA SANTA, O L'ARRÒS DE L'AVI NARCÍS

per Maria del Carme Torrent i Niell

Ingredients:

- Oli
- Sal
- Arròs
- Ceba
- Tomata
- All i julivert
- Alls tendres
- Pebrot vermell
- Pèsols
- Carxofa
- 1 sèpia
- Peix de roca pel fumet
- Ous

Preparació:

S'agafa una cassola, s'hi posa oli, i hi rossegem una sèpia força grossa tallada a daus. Quan és rosseta, prenem una ceba grossa, la tallem ben petita o bé la ratllem i l'afegim a la cassola. Després hi afegirem una carxofa, alls tendres, pebrot vermell, tot plegat tallat ben petit, un grapat de pèsols i una cullerada petita de tomàquet concentrat. Mentrestant anem fent un fumet amb peix de roca. Tirem l'arròs a la cassola i el rossegem. Convé recordar que per una mesura d'arròs n'hi posem dues d'aigua. Després hi anem afegint el fumet ben bullent. Als darrers minuts s'hi afegeix una picada d'all i julivert. Aquest arròs de Setmana Santa, se serveix amb un ou dur per a cada comensal o bé un ou estrellat per decorar, ben disposats damunt l'arròs. La Carme ens recomana treure l'arròs del foc i deixar-lo reposar de cinc a vuit minuts, i això sí, sempre tapat amb un drap blanc, perquè no es tapava amb una tapa de cassola, es tapava amb un drap blanc immaculat.



ARRÒS DE PAGÈS

per Agnès Arbat i Xirgu

Ingredients (per a quatre persones):

250 gr de pollastre
150 gr de pit de Tocino
250 gr de conill
150 gr de salsitxes de Tocino
250 gr de bolets confitats
1 ceba
1 pebrot verd
1 tomata madura
1 got petit de cervesa
300 gr d'arròs

Preparació

Prenem una cassola i hi posem un raig d'oli d'oliva. Hi sofregim la carn: el pollastre, el conill, el tocino, i les salsitxes. Quan estigui enrossit, ho retirem. En el mateix oli, hi posem la ceba, el pebrot i la tomata ben trinxats i ho sofregim. Quan el sofregit estigui ben fet, i un got petit de cervesa. Quan el sofregit se l'hagi begut, hi afegirem la carn que abans havíem enretirat. Després hi tirem l'arròs, l'enrossim i afegim els bolets, i hi tirem l'aigua bullent. Anem rectificant de sal. L'Agnès ens recomana tirar un polsim de pebre a cada plat si és del gust del comensal. També ens fa èmfasi en que els bolets s'entèn que són bolets confitats, -de pot, i si són collits de la temporada convé netejar-los bé.

ARRÒS DE CABRA

per M. Teresa Carreras Gelabert

Ingredients:

Una ceba gran
1 gra d'all
una mesura de tomata
una treta de pebrot vermell
un pebrot petit verd
julivert opcional
1 cabra
2 calamars mitjanets

Preparació:

Sofregim els calamars una estona, hi tirem la ceba, ho enrossim tot plegat. Hi afegim un got de vi blanc i l'all. Tot molt enrossit, que quedi molt confitat, després s'hi tira la tomata i tot seguit un polsim de pebre negre i el pebrot verd i el vermell. Hi afegirem un xic d'aigua. Mentrestant, trenquem les potes de la cabra, obrim la cabra, separem el corall i el suc, reservem. La cabra es desmunta a part perquè quan faltin deu minuts la tirem a l'arròs. El secret és que el sofregit sigui molt enrossit, molt confitat.



ARRÒS DE BOGAMARINS I PALLARIDES

per Isabel Nualart i Ros

Ingredients per a quatre persones:

Ceba
Tomata
Sèpia
1 grapat de pèsols
Pallarides
Bogamarins
Arròs

Preparació:

Posem oli a la cassola i hi posem la sèpia tallada a trossets. Quan estigui un xic feta, hi sofregim la ceba i la tomata. Seguidament, hi tirem les pallarides, i un raig de vi blanc o conyac. Després hi tirem l'arròs i el rossegem un xic. Hi afegim l'aigua i l'anem rectificant de sal. Mentre es va fent la sèpia, netegem els bogamarins i treiem el caviar que tenen a l'interior. Aquest caviar el posarem damunt l'arròs quan estigui fet.

ARRÒS DE BOLETS

per Isabel Nualart i Ros segons una recepta de Montserrat Nadal

Ingredients (per a quatre persones):

1 ceba
1 cullerada de tomata
Bolets de tota classe de temporada
1 botifarra grossa
Conyac o vi blanc
Arròs

Preparació:

Posem oli a la cassola, hi esmicolem la botifarra. La botifarra ha de quedar solta. Hi afegim la ceba ben trinxadeta, després hi tirem els bolets -que prèviament haurem netejat-, seguidament hi afegim la cullerada de tomata, un raig de conyac o vi blanc i l'arròs. Li donem quatre voltes per rossejar-lo i perquè prengui el suc. Hi tirem l'aigua ben bullent. Rectifiquem de sal. Aquest plat es pot servir amb un polsim de pebre a cada plat si és del gust.

ARRÒS DE CONILL AMB CARXOFES

per Isabel Nualart i Ros

Ingredients (per a quatre persones):

Alls tendres
Ceba
1 cabeça d'all
Tomata
Carxofa
Mig conill
Arròs

Preparació:

Salpebrem el conill i juntament amb la cabeça d'all el posem a la cassola i l'enrossim. Quan sigui ros el reservem. i retirem la cabeça d'all de la cassola. Tallem les carxofes, i els alls tendres, i els passem pel mateix oli d'abans. Ho reservem. Amb la mateixa cassola, fem un sofregit amb la ceba tallada ben petita i la tomata. Afegim a la cassola, tots els ingredients que hem anat reservant fins ara. Hi tirem l'arròs i el rossegem. Hi afegim l'aigua i en quinze minuts tenim l'arròs llest.

ARRÒS DE CONILL

per Rosa Santané Ribas

Ingredients:

Oli
Sal
Arròs
Conill (un tall per cada persona)
Ceba
Tomata
Anxova
All

Preparació:

Posem oli a la cassola, després rossegem el conill, un tall per cadascú, ben ros i una ceba tallada ben petita que quedi ben caramelitzada, després hi posarem un xic de tomata, molt poca tomata. Seguidament ja podrem tirar l'arròs i rossejar-lo. Després hi posarem l'aigua Mentrestant, agafarem una anxova confitada i la picarem amb un gra d'all i un xic d'oli. Al darrer bull de l'arròs hi tirem aquesta picada.

ARRÒS QUE FÈIEM A CASA

per Isabel Ruscalleda i Nadal

Ingredients:

Salsitxes
Conill tallat petit
1 sèpia maca
Gambes
Musclos
Cloïsses
Pebrot verd mitjà
Grapadet de pèsols

Preparació:

Primer de tot sofregim la carn, quan estigui sofregida la retirem. Després a la mateixa cassola, hi posem la ceba tallada ben petita, juntament amb la sèpia. Quan la ceba i la sèpia estiguin ben confitades, hi afegim un xic de tomata, molt poca, després hi afegim pebrot verd tallat ben petit i els pèsols i que tot plegat vagi fent. A part hi fem un bon fumet de peix (cap de rap, espines, porro, pastanaga, sal) . En el sofregit hi posem un raig de conyac. Mentrestant, passem les gambes, i les cloïsses per la paella. Passem les cloïsses per descartar que no n'hi hagi cap que no estigui en perfectes condicions ja que després ens espatllarien l'arròs. Prenem els musclos i els fem al vapor amb un raig de llimona. Després afegim les gambes, els musclos i les cloïsses al sofregit, posteriorment tirem l'arròs a la cassola i el rossegem. Quan tinguem l'arròs rossejat, hi afegim el fumet i ho anem rectificant de sal. Al final hi fem una picada d'all i julivert.

ARRÒS DE CABRA DE MAR

per Jaume Vila Hidalgo

Ingredients:

2 Cebes
1/2 Pebrot vermell
1/2 Pebrot verd
1 cabra de mar (femella si pot ser)
3 cullerades de tomàquet natural
Fumet
Arròs (400gr.)

Preparació:

Peleu i trinxeu la ceba i el pebrot. Poseu-lo a una cassola amb un raig d'oli i hi passem la verdura. Seguidament agafem la cabra de mar i l'obrim per darrere amb l'ajuda d'una mitja lluna. Fer-ho sobre una safata per aprofitar el suc que surt. Treure el corall i ficar-ho a part. Treure la part de sota on guarda els ous i tallar per la meitat amb les mans o amb la mitja lluna. Seguidament treure-li la punta negra de les potes. Afegir al sofregit les potes amb el corall i el suc del cap. Sofregir-ho una mica i afegir el tomàquet. Deixar-ho coure 5 minuts. Afegir l'arròs, el fumet i proveu el punt de sal. Aixequem el bull i ho poseu al forn (11-12 m.) i ja podeu gaudir de l'arròs.



PAELLA MIXTA

(recepta de la Sra. Pilar Torres Lahuerta (a.c.s.), mare dels germans Pilar, Mercè i Joan Mundet i Torres)

Ingredients (per a sis persones):

600 gr de conill
300 gr de costelló de porc tallat a trossets
300 gr de calamar o sèpia
500 gr de musclos al vapor
6 llagostins
6 gambes
1 ceba mitjana
1 pebrot vermell
1/2 kg de tomata natural pelada o 3 cassons de tomata triturada
800 gr d'arròs
200 gr de pèsols bullits
1 cullerada sopera i mitja de sal
Aigua bullent: el doble del volum d'arròs i dos cassons més

Preparació:

Salem la carn i la sofregim en una paella amb un xic d'oli. Quan la carn estigui un xic rostida, s'hi afegeix el calamar o la sèpia, la ceba picada i el pebrot tallat a quadrets. Es va remoyent i quan ja estigui fet, s'hi afegeix la tomata. Una vegada la tomata estigui cuïta, es posa el sofregit en una paella valenciana, s'hi tira l'arròs, es barreja bé tot plegat i s'hi afegeix aigua bullent i sal. Esperem que torni a arrencar el bull i aleshores s'hi afegeixen els llagostins i les gambes crues, els musclos al vapor i els pèsols bullits. Es deixa coure a foc fort durant deu minuts i després uns altres deu minuts a foc lent. És necessari remoyre contínuament amb una cullera de fusta perquè l'arròs no s'enganxi al fons de la paella. Finalment, es retira del foc, es cobreix la paella amb una tapa i es deixa reposar cinc minuts damunt la taula abans de servir-lo. També es pot prendre amb un xic de llimona espumada damunt l'arròs ja servit en el plat.

ARRÒS AMB GAMBES, MUSCLOS, ESCAMARLANS I CONYETS

per Anita Sureda

Ingredients:

Oli
Sal
Arròs
4 Cebes grosses
Tomata
Anxova
All
Musclos
Conyets
Escamarlans
Gambes

Preparació:

Agafem una cassola i hi posem oli d'oliva. Tallem les cebes a dauets i les posem a la cassola que vagi coent. Quan siguin ben enrossides, hi afegim una cullerada de tomata. Posem les gambes, els conyets, els musclos, els escamarlans, i una sèpia que sigui grossa, en altra cassola i ho sofregim i després ho posem a la cassola del sofregit, hi afegim l'arròs, el rossegem un xic, mentre acaba de bullir, hi posem una mica de safrà picat amb aigua amb el morter. L'arròs queda morena.

L'ARRÒS A LA CASSOLA QUE FEIA LA MEVA MARE

per **Lluís Blanco**

La meva mare va néixer a La Jonquera i, als disset anys, va anar a viure a Palafrugell. Deia que feia l'arròs a la manera empordanesa, com li havien ensenyat les cuineres de les cases on havia anat a servir, amb un toc personal adquirit de la seva àvia. Jo en conservo la recepta.

Ingredients:

80 grams d'arròs per persona, o sigui gairebé mig paquet de quilo.

300 grams de costella de porc

12 talls de pollastre petits

6 salsitxes a trossos

1 sèpia grosseta

Un quart de quilo ben pesat de musclos de roca i la mateixa quantitat de cloïsses

6 gambes i 6 escamarlans

2 carxofes

Mig pebrot vermell

Un grapat de pèsols, uns 30 grams.

Oli d'oliva i sal.

Preparació:

Els ingredients del sofregit, els habituals: 2 cebes mitjanes, 3 grans d'all, un parell de tomàquets ben madurs, sal, pebre blanc, sucre, oli d'oliva i mitja copeta de vi blanc ben sec. I un fumet -si es pot- amb peix de roca, crancs i cintes. També serveix perfectament (sacrilegi?) un brick de litre de brou de peix. Anem a preparar el sofregit: Es pela la ceba, es talla a llesques fines i es posa a coure dins l'oli

d'oliva amb el foc baix. S'ha d'anar remenant perquè agafi color però vigilant que no es cremi. S'hi afegeix el vi i els grans d'all, que ja hem pelat i trinxat. Quan l'all es dauri, hi hem d'afegir el tomàquet, que també hem pelat i triturat. Salpebrem-ho, i afegim-hi també una mica de sucre. I deixem-ho coure a poc a poc fins que agafi la textura que ens agrada. En una altra cassola anem escalfant oli per saltejar les gambes i els escamarlans. Els guardem apart. Posem llavors la costella de porc, el pollastre i les salsitxes dins el mateix oli i deixem que agafi un color bonic. Ho retirem i guardem. En aquest mateix oli hi posem a fregir la sèpia, que haurem netejat i tallat i també la reservem. Ara tornem a la cassola del sofregit i hi afegim les carxofes (haurem tret les fulles velles i les haurem fet a daus) el pebrot vermell tallat a tires i ho fem coure tot durant uns cinc minuts. Ara hi afegim la sèpia, la costella de porc, el pollastre i les salsitxes, ho remenem ben remenat i hi afegirem l'arròs. Ho tornem a remenar. Hi afegim el fumet calent. Convé que aquest arròs quedi una mica caldós, o sigui que posem-hi un litre i quart. Pugem el foc, que sigui ben viu i comptem deu minuts des del moment que arrenqui el bull. Ho tastem i podem afegir-hi sal al nostre gust. Hi afegim els pèsols, les cloïsses i els musclos, baixem el foc, el deixem a mig gas i ho fem coure cinc minuts més. Per últim, hi posem les gambes i els escamarlans i ho deixem tres minuts més. Apaguem el foc i ho deixem reposar cinc minuts abans de portar la cassola a taula. De cap de les maneres s'ha de portar a taula emplatat!

ARRÒS DE BOTIFARRES DE BOLETS I PINYONS

per Lluís Carbonell i Sarnago

Ingredients:

1 tassa de café d'arròs bomba per persona
Un litre de brou de carn
Un parell de grans d'all
1 tófona laminada
Una ceba grossa
Dos tomàquets de penjar
Una fulla de llozer
1 botifarra per persona al meu gust de bolets
sal, pebre i oli.

Preparació:

Primer a la cassola, amb un raig d'oli, enrossim les botifarres. Les reservem. Sense netejar la cassola, hi posem la ceba picolada i abaixem el foc, deixem que sofregeixi lentament, uns cinc minuts. Afegim els grans d'alls picats i els tomàquets ratllats. També hi posem una fulla de llozer. Deixem coure lentament i quan veiem el tomàquet ha perdut tota l'essència i només queda oli vermellós, hi posem un raig de conyac o de vi blanc. Deixem que evapori. Apugem al foc i hi posem l'arròs i les botifarres amb el suquet que han deixat. A foc fort, el fem coure uns 12 minuts, fem el tast sal pebre un parell de minuts sense parar de sacsejar la cassola i per compensar l'acidesa del tomàquet una culleradeta de sucre, -jo hi poso una cullerada de melmelada de tomàquet-, apaguem el foc i deixem reposar l'arròs dos minuts.

ARRÒS DE BUTXACA

per Jaume Fonalleras Codony

Ingredients per a sis persones:

1 Llauna de tonyina d'uns 115 g
1 Llauna de pebrot vermell d'uns 50 – 80 gr
600 gr. d'arròs
1 ou dur
1 ceba grossa
1 tomata grossa
Un grapat de pèsols
Uns brots de bròquil verd
3 grans d'all
Julivert
Oli d'oliva
Sal
2 litres d'aigua

Preparació:

Fer bullir una mica els pèsols i el bròquil. Separar. Fer bullir un ou amb aigua i sal durant uns quinze minuts. Quan hagi refredat del tot, pelar l'ou i deixar-lo a part. S'agafa una cassola, hi posem un raig d'oli i soffregim la ceba picadeta durant uns quinze minuts (de tant en tant hi afegim un raig d'aigua freda per hidratar la seva cocció). Quan sigui cuita, afegim la tonyina a talls i la tomata ratllada, hi afegim un pols de sucre – per l'acidesa de la tomata- i ho fem coure uns quinze minuts més. Tot seguit hi posem una picada d'all i julivert. Tirem l'aigua bullent després d'haver rossejat l'arròs, i tot darrere –com si fos una processó-, el pebrot, els pèsols, l'ou dur a talls i el bròquil. Ho couem uns cinc minuts a foc fort i uns quinze minuts més a poc a poc. Ho provem, ho salem, ho tornem a provar i empletem. El plat ha de sortir caldós.

ARRÒS A LA CASSOLA

per Tòfol Martínez

Ingredients:

2 cebes mitjanas

2 tomates

1 cabeça d'all

Oli d'oliva

1 llamàntol o llobregant

4 gambes de Tossa

2 calamars mitjans

1 kg de musclos

1 got de vi blanc

Per a la picada: 2 llesques petites de pa torrat, 3 grans d'all i un brot de julivert)

Pel fumet: 1 cua de rap

Preparació:

Primer de tot preparem el fumet. Posarem un litre i mig d'aigua en una olla i quan bulli hi posarem la cua de rap i el kilo de musclos. Deixarem el fumet que vagi fent. Prendrem una cassola i hi tirarem un raig d'oli d'oliva, aprofitarem per torrar-hi el pa que després farem servir per fer la picada. Un cop tret el pa torrat, hi posarem el llamàntol i les gambes. Ho fregim tot plegat. Un cop fet, retirem les gambes i el llamàntol i hi afegim el calamar a trossets i el rossegem un xic. En acabat, el retirem i posarem la tomata tallada a trossets petits –abans l'haurem escaldat i retirat la pela i passada pel tourmix, la

ceba tallada ben petita i l'all tallat a làmines fines. Desfarem la carn del rap, la triturarem, i també l'afegirem al sofregit. Baixem el foc i deixem que vagi fent. Quan estigui enrossit, ho triturarem tot, hi posarem el vi blanc i quan s'hagi evaporat, hi afegim dos cullerots de fumet (ben colat). Sobretot, i és molt important: a foc lent i sense pressa. Es pot mesurar el temps del sofregit amb el que pot durar prendre's una ampolla de bon vi. Després, hi afegim el llamàntol, les gambes i el calamar. Retirem quatre musclos per decorar, i els altres els esclovellarem i els afegim a la cassola. Anem afegint fumet fins que cobrim tot el que tenim a la cassola. Mentre arrenca el bull, prepararem la picada i un all i oli negat. Per fer la picada, agafem un morter i hi posem dos grans d'all, les dues llesques de pa torrat i el brot de julivert, ho piquem amb la mà de morter. Per altra banda, i sempre amb el morter fem l'all i oli negat. Quan la cassola bulli, hi afegim l'arròs: un grapat per persona. Quan l'arròs comenci a coure's, hi afegim la picada. Hi anem afegint fumet perquè l'arròs quedi caldós. Quan veiem que l'arròs està al punt, els últims cinc minuts, sense foc, hi afegim l'all i oli i taparem la cassola. Decorarem l'arròs amb els musclos, les gambes, i el llamàntol.



PROGRAMA D'ACTES

FESTA MAJOR D'HIVERN / SANT VICENÇ 2014

DILLUNS 20 DE GENER

SANT SEBASTIÀ

07h. Església Parroquial

Missa en honor de Sant Sebastià "EL CANTAR". Seguidament, processó i acomiadament del Pare Pelegrí. (Tot l'acte, en directe per TVTOSSA des de les 06:50h).

DIMARTS 21 DE GENER

18:45h. Antic hospital de Sant Miquel (Casa de Cultura)

ARRIBADA DEL PARE PELEGRÍ

Seguidament, solemne processó parroquial i cívica de rebuda al Pare Pelegrí amb acompanyament de la Cobla La Flama de Farners

DIMECRES 22 DE GENER

SANT VICENÇ – PATRÓ DE LA VILA

12h. Església Parroquial

Ofici solemne en honor a Sant Vicenç amb acompanyament d'orquestra.*

13h. Plaça de l'església

SARDANES

A la tarda, a l'Edifici La Nau

De 18h a 19:30h CONCERT DE FESTA MAJOR*

Preu de l'entrada: 6€

A les 20h i fins les 00h, BALL DE FESTA MAJOR*

Preu de l'entrada: 6€

Preu de l'entrada Concert + Ball: 10€

Durant l'acte se celebrarà el tradicional acte d'elecció de

l'Hereu i la Pubilla de Tossa 2014.

Servei de Bar a càrrec de l'Ajuntament de Tossa de Mar.

DEL DIMECRES 22 AL DIUMENGE 26 DE GENER

Avinguda Catalunya

FIRA D'ATRACCIONS INFANTILS

DIJOUS 23 DE GENER

SANT RAMON DE PENYAFORT – COPATRO DE LA VILA

12h. A la Creu de Sant Ramon de Penyafort, a la Mar Menuda

Ofici solemne en honor del Sant.

DIVENDRES 24 DE GENER

A la zona esportiva

BARRAQUES 2014 (Veure cartell a part)

DISSABTE 25 DE GENER

16h. A la pista d'skate darrera la Terminal d'autobusos.

BICICLETADA POPULAR

Seguidament, **XOCOLATADA DE FESTA MAJOR**
Organitza: Unió Ciclista de Tossa

A les 18h. Edifici La Nau

Presentació del llibre "En mar i en terra.

Una història de Tossa i la seva gent (1186-1835)"
de *Mario Zucchitello*.

Quadern d'estudis tossencs nº 11.

A la zona esportiva

BARRAQUES 2014 (Veure cartell a part)

DIUMENGE 26 DE GENER

A partir de les 11h a la plaça Sant Miquel-Sant Josep

CONCURS "ARRÒS PER FESTA MAJOR" I TASTET.
(Consultar bases del Concurs)

* L'orquestra que actuarà en tots els actes del dia 22 de gener serà l'Orquestra Costa Brava.

L'ARRÒS DELS RESTAURANTS DE TOSSA

HOTEL ROVIRA,

recepta de n'Antonieta Samada i Fossas

ARRÒS DE PARAIGÜERO

Ingredients:

Arròs
Fesols menuts bullits
Cuet (botifarra negra estreta)
Cansalada viada o (cap de llom)
All
Julivert
Tomata
Sal

Preparació:

Courem la cansalada amb un xic d'oli, i quan estigui daurada hi afegirem l'all, el julivert i la tomata. Tot seguit, hi afegim l'arròs, el cuet i l'aigua per coure l'arròs. A mig coure hi afegim els fesols amb sal i pebre.

ARRÒS DE CABRA

Ingredients:

Arròs
Cabra
Ceba
Tomata
Sal i pebre
Vi blanc

Preparació:

Trinxem les potes de la cabra, treiem la carcassa del cos i la sofregim amb un rajolí d'oli. La treiem i la reservem. En el mateix oli, hi afegim la ceba, un rajolí de vi blanc, un polsim de sal i pebre i tomata natural triturada. Tot seguit, afegim l'arròs i l'aigua i a mig coure afegim la cabra perquè agafi bon gust.

RESTAURANT L'AJUSTADA

per Maria Moratiel i Prieto

ARRÒS CALDÓS DE MARISC

Ingredients:

Ceba
1 fulla d'api
pebrot
Cloïsses
Musclos
Calamar
Bogavant
Carrabiners
Conyac
Arròs
Tomata
Ceba
Pastanaga
All i julivert
Nyores

Preparació:

Prenem una cassola i hi posem un xic d'oli d'oliva. Tallarem a trossets la ceba, el pebrot i l'api, i ho posarem a la cassola. Ho sofregim un xic. Netejarem quatre nyores i les afegirem a la cassola. Hi afegirem el cap de rap, quatre carrabiners, ho flamejarem amb conyac. Hi posarem l'aigua i ho deixarem bullir mitja hora, tres quarts. No hi posem sal. Després prendrem una cassola un xic fonda perquè l'arròs serà caldós. Hi posarem un raig d'oli d'oliva i hi afegirem les cloïsses, els musclos, els calamars tallats. Deixarem que les cloïsses i els musclos s'obrin. Llavors hi posem l'arròs. Hi afegim el brou que ha de cobrir tots els ingredients que hem estat treballant fins ara. En aquest moment és quan posem el bogavant a la cassola. El bogavant li posarem obert pel mig i cru. Ha de bullir tot plegat. Mentre bull, a part, fem una salsa amb tomata ceba, pebrot, all, i pastanaga. Quan tots aquests ingredients estiguin ben cuits, els triturarem. Posteriorment prendrem dues cullerades d'aquesta salsa i els afegirem a l'arròs. Ara hi posem la sal. A part, fem una picada d'all i julivert i l'afegim a la cassola de l'arròs quan bulli. Al cap de quinze minuts ja podem retirar l'arròs del foc.

RESTAURANT CAPRI
ARRÒS DE VERDURES A LA MANERA DE CARMEN ORTEGA

Ingredients (per a quatre persones):

2 tomàquets madurs
2 cebes mitjanes
1/2 pebrot verd
1/2 pebrot vermell
1 grapat de pèsols
1 grapat de mongeta tendra "perona"
Carbassó
Espàrrecs
Bròquil
Carxofa
Pastanaga

Arròs, oli d'oliva i sal

Per a la picada: ametlles, all i julivert

Fumet de verdures (porro, pastanaga, api, ceba...)

Preparació:

Saltem les verdures amb oli d'oliva. Treiem i reservem. En el mateix oli, sofregim la ceba, fins que quedi caramelitzada. Hi afegim el pebrot verd i el pebrot vermell tallats a tires, i per últim el tomàquet ratllat. Acabat el sofregit, hi posarem l'arròs barrejant-lo amb els altres ingredients que acabem de sofregir. Ho cobrirem tot amb el fumet de verdures. Quan comenci a bullir, hi afegirem la picada. Ho deixarem 15 minuts al forn. Es pot fer tant amb una cassola de fang com amb una de ferro.

RESTAURANT VICTORIA
ARRÒS DE CASTANYONS I BOTIFARRA

Ingredients:

1/2 kilo d'arròs
250 grams de castanyons
1 botifarra crua
Pebrot verd i vermell
Pèsols
3 cebes
Tomata natural
All i julivert
Oli
Sal
Safrà

Preparació:

Netegem els castanyons deixant una mica de la tinta que porten, els posem en una cassola amb la botifarra i un raig d'oli. Una vegada tot enrossit, hi posem una mica de safrà, la ceba tallada, el pebrot i ho deixem coure fins que agafi color. Hi posem la tomata ratllada i ho deixem que cogui tot junt. Hi afegim els pèsols i rossegem l'arròs amb tots els ingredients. Cobrim d'aigua o fumet de peix (recomenable) ho deixem cinc minuts a foc fort i deu minuts a foc més lent i cinc minuts al forn .



RESTAURANT SANTA MARTA

ARRÒS CALDÓS DE CABRA

Ingredients

1 cabra de mar
cloïsses
1/2 kg de pèsols
1 ceba
arròs
tomata
oli – sal pebrot (opcional)

Preparació:

Preparem primer de tot un fumet de peix, una mitja hora al foc a partir del primer bull. El colem i el reservem. Preparem un sofregit de ceba i tomata. Si agrada el pebrot també se n'hi pot posar. Tastem el sofregit. A continuació afegim la cabra tallada a trossos, aprofitant bé tot el seu suc; i després afegim els pèsols, i deixem coure ben a poc a poc. Seguidament, afegim l'arròs, ho barregem be amb el sofregit i després afegim el fumet de peix ben calent . Hi posarem dos gots de fumet per cada got que hàgim posat d'arròs, i a continuació li donarem el punt de sal que vulguem. Mentrestant va coent. Donarem una sacsejada a la cassola i la treurem del foc uns instants a reposar abans de servir. Ho deixarem coure uns quinze minuts, tenint present que aquest és un arròs que ha de quedar una mica caldós.

RESTAURANT HOTEL TONET

ARRÒS A LA MILANESA

Ingredients per a quatre persones

1/2 kg de carn picada de tocino
Ceba
Tomata
All tendre
Julivert
Pebrot vermell
Pebrot verd
Pèsols
Carxofa
Formatge parmesà

Preparació:

Primer de tot rossegem la carn picada, després hi anem afegint la resta d'ingredients per fer el sofregit: ceba, tomata, all, julivert, pebrot verd, i pebrot vermell. Quan tots aquests ingredients estan sofregits, hi afegim l'arròs i el rossegem un xic, hi afegim aigua bullent. Seguidament, hi posarem la carxofa tallada i els pèsols. A l'hora de servir hi posem un xic de formatge ratllat, si és parmesà millor. Tot i que agrada a tothom, aquest arròs està especialment indicat pels infants.



RESTAURANT CAN PINI

per Jofre Martínez Poveda

ARRÒS A LA CASSOLA AMB LLAMÀNTOL I CLOÏSSES

Ingredients:

300 gr..d'arròs
1 cebagrossa
700 cl. de fumet de peix de roca
2 tomàquets madurs
1 calamar
200 gr. de cloïsses
1 llamàntol gros de Tossa

Oli d' oliva verge

Sal

Preparació:

Escalfem l'oli a la cassola i daurem la ceba prèviament tallada a daus, fins que quedi ben fosca. Ratllem els tomàquets i l'afegim a la ceba per fer el sofregit. Afegim el calamar tallat a trossos i el deixem una estona. Afegim les cloïsses i el llamàntol trossejat. Incorporem l'arròs. Ho remenem tot bé i mullem amb el fumet ben calent. Deixem coure durant 18 minuts, remenant de tant en tant.

RESTAURANT LA CUINA DE L'ÀVIA
ARRÒS DE LLOBREGANT PER
MARGARITA TREBEJO I TORRENT

Ingredients per a quatre persones

1 llobregant
Sèpia
Ceba
Tomata
4 mesures de flamera d'arròs
8 cullerots de fumet
Fumet de peix

Preparació

Fem un bon sofregit de ceba ben rossa. Després hi posem una sèpia que es vagi fent amb la ceba. Es talla el llobregant a rodanxes, es passa pel sofregit i es retira. Hi afegim un xic de tomata, llavors s'hi tira l'arròs, es passa pel sofregit. Hi afegim el fumet. Quan l'arròs va bullint, s'hi posa el llobregant. Deu minuts justos i apaguem el foc.

RESTAURANT MARINA
ARRÒS NEGRE

Ingredients per 4 persones

Ceba
Calamar o reixos
Escamarlans
Gambes
Tinta calamar
Musclos
Brou de peix
Arròs
All i oli
Llimona

Preparació:

Prenem una cassola i hi posem un raig d'oli d'oliva. Es fregeixen les cebes, fins que quedin molt passades, però procurant que no es cremin. Hi afegim els reixos o calamars i ho deixem coure una estona més, s'hi afegeix l'arròs i la tinta de calamar. Hi tirem un raig de conyac, el brou de peix, els escamarlans i els musclos. Ho deixem coure 20 minuts i l'arròs ja està llest. Hi posarem uns talls de llimona i després hi afegirem una mica d'all i oli.

RESTAURANT CAN SIMÓN
CORNES D'ARRÒS NEGRE

Ingredients:

200 gr. Arròs (amb bastant gluten)
Tinta de calamar o sèpia
1 Litre d'aigua
Sal

Preparació:

Bullir l'arròs 35 minuts amb aigua i la tinta. Lliar-ho controlant la quantitat d'aigua (ha de quedar com una sopa-crema), estirar en silpac (paper antiadherent) i assecar 48 h a una temperatura 50-60°C. Trossejar uniformament (la fulla d'arròs negre) i fregir amb oli molt calent. Salar i servir en bols donant volum. La quantitat varia segons el gluten de l'arròs.

RESTAURANT CASTELL VELL

ARRÒS DE LLOBREGANT

Ingredients 2 pax

1 ceba
 1/2 pebrot verd
 1 gra d'all
 2 tomates madures
 1 cullerada de pebre dolç
 1 dl de vi blanc
 1 llobregant
 100 gr d'arròs
 0.5 dl oli oliva
 Sal i pebre

Per a la picada:

1 gra d'all
 Fulles de julivert
 1 pesic de safrà
 Triturar els ingredients amb una mica d'aigua

Preparació:

Primer posem al foc una cassola o paella amb l'oli d'oliva i tallem amb molt de compte el llobregant per la meitat, li podem trencar les pines i aixafar-les una mica (amb una mà de

morter) per esquarterar la closca i sigui més fàcil a l'hora de menjar. Ràpidament salpebrem el llobregant i el posem a la paella per sofregir-lo , el marquem un moment per el costat de la carn i el reservem. En la mateixa paella i en el mateix oli que hem sofregit el llobregant, anem sofregint l'all tallat a làmines. Quan comença a tenir color hi tirem la ceba picada, anem donant voltes a foc lent , quan comença agafar color i tirem el pebrot picat, mentre es sofregeix, podem agafar la tomata, pelar-la i treure-li les llavors, la piquem i la posem a la paella, donem voltes 5 minuts i li tirarem la cullerada de pebre dolç, donarem una volta. Seguidament hi posarem el vi blanc, i esperarem que redueixi. Tot seguit, hi tirarem l'arròs, li donem dues voltes i hi posem aigua, podríem començar amb dos gots d'aigua i anar afegint de mica en mica al nostre gust segons si el volem més o menys caldós. Li posem sal i pebre, ho posem a foc lent i quan hagi bullit deu minuts hi posarem el llobregant que teníem reservat i la picada. Anirem remenant perquè no s'enganxi l'arròs. Cinc minuts més i ja estarà.

RESTAURANT FABRELLAS

per Joaquina Mondéjar i Quirós

ARRÒS A LA CASSOLA

Ingredients:

Costelló
 Conill o pollastre
 1 ceba
 1 xic de tomata
 Pebrot vermell
 Pebrot verd

Preparació:

Prenem el costelló, el conill o bé el pollastre i el sofregim. Si volem fer l'arròs mixte hi afegim calamar o sèpia. Un cop sofregida la carn, hi posem ceba tallada ben petita, no n'hi posem gaire perquè la ceba fa l'arròs tou, un cop la ceba sigui ben rossa, hi afegirem un xic de tomata, pebrot vermell i verd a dauets, un parell de grans d'all. Quan el sofregit estigui ben enrossit, hi tirarem l'arròs i el rossejarem. En acabar hi afegirem l'aigua bullent (dues tasses d'aigua per una d'arròs). Ho anem rectificant de sal. Si hi volem afegir marisc, li posarem al final quan faltin uns deu minuts per acabar.

RESTAURANT EL SOL (1964-2014) ARRÒS AMB LLAMÀNTOL

Ingredients:

Un llamàntol
Musclos
Arròs
1/2 ceba
1 pebrot verd
Tomàquet triturat
Fumet de peix
Oli d'oliva
Sal

Preparació:

Prenem una cassola i hi posem un raig d'oli d'oliva. Sofregim la ceba. Quan la ceba estigui ben enrossida, hi afegim el tomàquet triturat. Ho deixem coure deu minuts i ho reservem. En una cassola a part, sofregim el llamàntol prèviament tallat i amb un polsim de sal. Posem el llamàntol, el sofregit i el pebrot verd en una mateixa cassola i ho sofregim tot plegat cinc minuts més. Seguidament, hi posem el fumet de peix. Quan comenci a bullir, hi afegim l'arròs i el deixem coure entre quinze o vint minuts. Uns cinc minuts abans d'acabar de coure l'arròs, hi afegim els musclos. El deixem reposar cinc minuts i bon profit.

RESTAURANT PINT BALL CAN GARRIGA PAELLA DE VERDURES

Ingredients per 6 persones

2 porro
1 pebrot vermell
3 pebrot verd
1 all
Brou de verduras
1 mica de conyac
3 tomaquets
1 mica de sucre
Pesols

Sal i pebre
Arròs bomba

Preparació:

Prenem una cassola i hi posem un raig d'oli d'oliva. Disposem totes les verdures, a la cassola. Hi afegim el tomàquet. Ho anem sofregint. Després hi posarem un raig de conyac i deixem que tot plegat redueixi una estona. Hi afegim l'arròs i el rossegem, s'apaga el foc i es deixa reposar una hora. Després, s'hi afegeixen els pèsols. Tornem a encendre el foc i hi tirem el brou, ho deixem coure quinze minuts, apaguem el foc i el deixem reposar quinze minuts.

CARGOLS AMB BOTIFARRES

Plat tradicional del barri de Sant Sebastià de Santa Coloma de Farners. Ens explica la Sra. Rosa Ribas, nascuda a Santa Coloma que quan ella era petita, el dia de Sant Sebastià es feia un plat tradicional:

Producció editorial:



Edicions MIC
Tel. 93 799 07 07
www.revistesamida.cat

CARGOLS AMB BOTIFARRES. Ella no sap que hi hagi cap altre indret on es faci en aquesta data assenyalada un plat semblant, ni que encara es faci. El plat consistia en rentar i bullir bé els cargols amb herbes aromàtiques, rossejar les botifarres, reservar-les; fer un bon sofregit de ceba, tomata, i una bona picada d'ametlles, all i julivert, i finalment barrejar els cargols i les botifarres en aquest sofregit.



UNICOR

www.unicor.es



Tot en parquet, pintures i revestiments

- Més de 30 anys d'experiència en el sector
- Gran equip de professionals al seu servei
- Atenció especialitzada y personalitzada
- Materials amb tots els certificats
- Primeres marques en laminats, parquets y pintures



Av. Europa, 26, naves 22-23
17300 Blanes (Girona)
Tel 972 358 515 / 972 337 017
Fax 972 333 820 / 972 337 017
administracion@unicoronline.com
central@unicoronline.com

C/Sant Vicenç Ferrer, 37
17300 Blanes (Girona)
Tel/Fax 972 354 836
blanes@unicoronline.com

C/Comte d'Urgell, 104
08011 Barcelona
Tel 933 235 604
Fax 933 230 060
urgell@unicoronline.com

Rda. Sant Pau, 69
08015 Barcelona
Tel 934 410 056
Fax 934 431 054
ronda@unicoronline.com

C/Molí, 14
08950 Esplugues de Llobregat
Tel 933 727 154
esplugues@unicoronline.com

gran casino
// COSTA BRAVA

OBERT
CADA DIA
A PARTIR DE
LES 10:00

Menú Costa Brava

17€

Tots els dies
de 20:30 a 1:30

RED group

LLORET DE MAR. Av. Vila de Tossa 27-43, 17310 T: 972 36 11 66 - www.gccb.com - email: info@gccb.com

FUNERÀRIA SANT ROMÀ

LLORET DE MAR

SERVEI 24 HORES EN LLORET DE MAR I TOSSA DE MAR

Camí del Repós s/n
TANATORI LA SELVA
APARTAT DE CORREUS 893 - 17310 LLORET DE MAR

TEL. 639 326 326

Tel. 972 37 25 30
Fax. 972 36 03 22



Ajuntament de Tossa de Mar

ST. VIGENC

FESTA MAJOR D'HIVERN

20 A 26 DE GENER



2014

TOSSA DE
MAR

Segon classificat del Concurs de Disseny de Barroques, de Pol F. Saladich