



Magazine | Redacció | Actualitzat el 17/09/2020 a les 10:17

Garraf Gastronòmic neix per recuperar el prestigi de la comarca com a punt d'interès gastronòmic

El segell Garraf Gastronòmic promocionarà els atractius i les singularitats de la cuina comarcal a partir del receptari genuí i els productes de proximitat.

Dinou establiments seran l'avantguarda de la restauració del Garraf i faran d'ambaixadors del districte gastronòmic. L'Agència de Desenvolupament NODE Garraf ha reunit a Finca Mas Solers, a Sant Pere de Ribes, els presidents dels gremis d'hostaleria de Sitges i Vilanova i la Geltrú i una representació dels 19 establiments que des del 16 de setembre del 2020 componen el **Garraf Gastronòmic**.

Rosa Huguet, presidenta de NODE Garraf, i **Antònia Pulido**, regidora de Turisme de Sant Pere de Ribes, han obert l'acte de presentació del nou segell promocional que s'emmarca en l'estratègia de turisme gourmet que impulsa NODE Garraf, de la mà de la Diputació de Barcelona

L'objectiu de Garraf Gastronòmic és recuperar el prestigi de la comarca del Garraf com a punt d'interès gastronòmic i promocionar els atractius de la seva cuina mediterrània. Per posar en marxa aquesta iniciativa i posicionar-la en un alt nivell de qualitat s'han llistat diferents arguments que pretenen aquesta iniciativa. Es tenen en compte la genuïnitat, arran del llegat culinari de moltes generacions; la diversitat, a partir del receptari tradicional, posat al dia; l'autenticitat, amb els relats dels ranxos a bord i de terra endins; l'exclusivitat, amb productes autòctons de la terra i el mar, i la sostenibilitat, amb un bon nombre d'ecoproductors compromesos.

Presentació Garraf Gastronòmic. Foto: NODE Garraf.

A més, es reforça l'aposta per recuperar el prestigi gastronòmic de la comarca tenint en compte el mestratge dels productors i els elaboradors de l'entorn i amb la singularitat del binomi enogastronòmic. Així, Garraf Gastronòmic aplega una selecció de restaurants de la comarca, i també Vins del Massís del Garraf, que reuneix una quinzena de cellers d'aquesta subzona de la **DO Penedès**.

Els establiments precursors del Garraf Gastronòmic són: **El Peixet**, de Cubelles; **Les Piques**, d'Olivella; **Finca Mas Solers**, de Sant Pere de Ribes; **Acqua**, **Fragata**, **La Nansa**, **La Salseta**, **Mare Nostrum** i **PícNic**, de Sitges, i **1918 Cuina del Mar**, **Bar del Mercat**, **Ceferino**, **El Dinou**, **L'Artiga**, **La Cucanya**, **La Cullera Mediterrània**, **La Daurada Restaurant**, **Marejol** i **Xiringuito Miramar**, de Vilanova i la Geltrú.

La llista d'establiments que formen part del Garraf Gastronòmic en el seu inici està oberta a noves incorporacions, sempre i quan compleixin amb els requeriments proposats i es comprometin a participar de manera activa.