

A close-up photograph of several cooked crayfish tails, showing their segmented, reddish-brown shells and dark eyes. The texture of the shells is clearly visible, and the overall color palette is warm and appetizing.

13es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

2017_CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER

Activitats programades

Divendres, 10 de febrer

De les 17 a les 18 h, GALERES EN VIU, visita guiada a les instal·lacions de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja.

Confirmació d'assistència [veure](#) 

Diumenge, 12 de febrer

AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A les 9.30 h, a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2). **Fregida de galeres i calçots de Cambrils** amb Oli Extra Verge DO Siurana de la Cooperativa de Cambrils.

Preu degustació: 4 euros. I després de fer un tast pots omplir el cistell a l'Agrobotiga fins a les 14h!

Divendres, 17 de febrer

De les 17 a les 18 h, GALERES EN VIU, visita guiada a les instal·lacions de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja.

Confirmació d'assistència [veure](#) 

Diumenge, 19 de febrer

GALERADA POPULAR AL PORT DE CAMBRILS

Venda de tiquets: de les 11 a les 14 h, al Mollet del Rec del Port de Cambrils, degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils.

Preu degustació: 4 euros.

De les 11 a les 13 h, a les escales reials del port de Cambrils:

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU.

Passejades amb llagut adreçades principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP.

ACTIVITAT FAMILIAR: LA MAR EN TEMPS PREHISTÒRICS: Rebot i joier.

A les 11 h i a les 12 h, a la Torre del Port.

Explicació i demostració de fabricació de les eines de pedra utilitzades durant la prehistòria per treballar les petxines i els cargols marins. Els participants elaboraran el seu propi collaret o penjoll amb conquilles usant rèpliques d'eines prehistòriques.

Aforament limitat. Activitat gratuïta.

Dissabte, 25 de febrer

TAST D'OLIS

A les 11 h, Curs d'iniciació al tast d'olis d'oliva verge extra a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2) a càrrec del Centre de Desenvolupament de l'Oli. Confirmació assistència **veure i** (aforament limitat).

CONCURS "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES

Concurs "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es

13è concurs a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Divendres 3 de febrer: selecció dels semifinalistes

D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galera rebudes, un grup d'experts seleccionarà un màxim de 8 receptes per a participar en el concurs.

Divendres 24 de febrer: Concurs i lliurament de guardons

Els/les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant un jurat. El concurs s'iniciarà a partir de les 9 h i fins a les 14 h. A continuació, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/les guanyadors/es de l'edició d'enguany.



Informació actualitzada al facebook
/Jornades de la Galera



Per activitats amb confirmació d'assistència:
**de dilluns a divendres, de 8 a 15 h, al tel. 977 794 679 o
peconomica@cambrils.org**

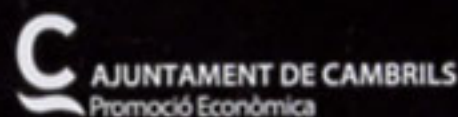
13es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

2017_CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER



Informació actualitzada al facebook
/ **Jornades de la Galera**

Organitzadors:



Patrocinadors:



saba°

Col·laboradors:

