Delicious!

Sitges sabe a mar. Y a montaña.
A tapas, *Xató* y vino de Malvasia.
Un viaje que tu paladar se merece. Y lo sabes.

ÍNDICE

1. Introducción
2. Platos y productos tradicionales
3. Restaurantes
4. Al aire libre y terrazas
5. Experiencias

Sabor a Sitges

Y luego está Sitges. Por su ambiente, su gente y su mezcla de azul y verde. Ingredientes que encuentras también en la mesa, con una gastronomía única que mira al mar y a la montaña. Con un vino que solo se explica por esta dualidad, como la Malvasia. Con arroces de receta propia y una ensalada cuya salsa crea adicción, como el *Xató*. Con tapas creativas que enloquecen al paladar. Y hasta con postre propio, uno que se deshace en la boca como la espuma de mar. Y todo en el mejor escenario y contexto: en restaurantes, bares y chiringuitos abiertos a compartir, también en fiestas y tradiciones que toman las calles y en rutas gastronómicas donde cada parada es una emoción diferente. Ven y déjate llevar... sabe igual que suena.

2. PLATOS TRADICIONALES Y PRODUCTOS DE KILÓMETRO 0

¡Mmmmmm!

Sirva este título sonoro e universal para definir la reacción mayoritaria después de probar el arroz a la sitgetana, el *Xató*, el vino de Malvasia de Sitges o las Escumes de Sitges, nuestro postre propio. Hablamos de platos tradicionales que perduran en el tiempo... y en la memoria. ¿Exageramos? Mmmmm... ¡Para nada!

XATÓ DE SITGES

El secreto está en la salsa

El *Xató* es un plato frío que se prepara con escarola, bacalao desalado y desmenuzado, atún salado, anchoas y aceitunas arbequinas. Esta ensalada de invierno va acompañada de una salsa que marca la diferencia. Fíjate en los ingredientes: ajos, almendras, avellanas, anchoas, ñoras escaldadas, pan frito dulce, guindilla, aceite, vinagre y sal. Estás tardando...

ARROZ A LA SITGETANA

El arroz de nuestros abuelos

De primero, *Xató*; y de segundo, un buen arroz.
Suena bien, ¿verdad? De hecho, nuestra localidad cuenta con una amplia gastronomía vinculada al pescado y a los arroces marineros. Y entre ellos destacan el llamado «arroz a la sitgetana», que es un plato que combina productos de mar y montaña, además de incorporar un ingrediente muy especial y muy autóctono: el vino de Malvasia de Sitges (ahora te hablamos de él, claro).

MALVASIA DE SITGES

Un vino que nos define

Sí, tenemos un vino con 'denominación de origen' Sitges. Y su nombre responde a la variedad de uva a partir de la cual se elabora: la Malvasia. Su particular sabor está influenciado por la proximidad al mar, y el equilibro perfecto entre acidez y concentración de azúcares debido a su vendimia tardía. El resultado es un vino dorado, en el que de entrada predomina la fruta fresca (melocotón, albaricoque, pera y melón), con notas florales y un toque de hierbas mediterráneas. Un legado gastronómico y cultural recuperado y vigente gracias al Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (CIM).

MARIDAJES CON MALVASIA

La Malvasia de Sitges es un vino que nos define. Se trata de un vino versátil y que casa bien con casi todo los platos, empezando por los dulces y todo tipo de postre. No obstante, con arroces, pescados, mariscos, quesos o pastas, el maridaje es también sublime. Si el adjetivo te parece exagerado, espera a probarlo...

ESCUMES DE SITGES

Un postre que se disuelve en tu boca

Las Escumes de Sitges son unas pastas secas tradicionales propias de nuestro municipio, hechas a base de almendra y merengue, que se deshacen, literalmente, en la boca. De ahí viene precisamente su nombre, pues remiten a la textura de la espuma de mar. Se toman normalmente como postre y acompañadas de moscatel o, aún mejor, de vino de Malvasia de Sitges. Sí, imaginas bien... Delicious!

ESPIGALLS

Un viaje muy corto hasta tu plato

En Sitges apostamos por que la mayoría de productos que acaban en tu plato hagan trayectos cortos. La proximidad garantiza un mimo y una forma de hacer las cosas que luego se nota. Y mucho. Un ejemplo son los espigalls. Es posible que no hayas oído antes el nombre. Y es normal, pues se trata de una verdura que se cultiva en la comarca del Garraf. De hecho, son las hojas de la col brotonera que se cultiva (y se vende) en municipios como Sitges, por lo que lo de producto de kilómetro 0 está más que justificado. Atención: es un producto de temporada, propio del invierno. Te lo decimos por si tienes la feliz idea de venir a Sitges entre diciembre y febrero.

SABOR SUAVE QUE ACOMPAÑA A CASI TODO

Los espigalls tienen un sabor suave -más que la col, de hecho- y que cuadran bien con casi todo tipo de platos. Se pueden acompañar con legumbres, ajo, patatas...o pulpo -delicioso, de verdad. Su versatilidad también está en su preparación, pues se pueden servir crudas (solas o en ensalada), hervidas, salteadas o al vapor.

Mucho donde elegir, mucho por disfrutar

DESCUBRE TU RESTAURANTE EN SITGES

De cocina tradicional y de mercado, especializados en arroces o abanderados de las tapas y los platillos, de inspiración japonesa y asiática, pequeños e íntimos o ideales para familias y amigos, con espectáculo o djs en directo... Difícil será que no encuentres lo que te apetece en cada momento cuando vengas a Sitges. Para facilitarte las cosas, tenemos una web que deberías visitar...

4. AL AIRE LIBRE/TERRAZAS

¡Mesas fuera!

Somos muy callejeros en Sitges. En todo. También a la hora de comer y beber, bendecidos además por este clima privilegiado en el que el sol vive todo el año. Eso explica que te encuentres terrazas todo el año y en casi cada esquina, donde la falta de techo y paredes aporta frescura en todos los sentidos. Si, el 'terraceo' forma parte del ADN Sitges, es bueno que lo sepas. Y lo disfrutes.

¡Y luego están nuestros chiringuitos!

DESCUBRE TU CHIRINGUITO EN SITGES

No hay primavera ni verano en Sitges sin que las mesas se instalen en la arena de la playa. Porque no hay mejor terraza que aquella a la que se puede llegar descalzo...para seguir descalzo. Y con el mar siempre delante, claro. En Sitges encontrarás un chiringuito por cada playa urbana, cada uno con su estilo y su propia oferta gastronómica. Tu playa, tu chiringuito. Y si no quieres playa, pues solo chiringuito, que se puede...y se debe.

Te lo puedes encontrar... o venir expresamente

Con tu permiso, te compartimos algunas experiencias que tienen en la gastronomía su punto de partida y que pensamos que son imprescindibles. Experiencias personales y personalizadas, que despiertan sentidos y emociones, que son únicas y solo se entienden si estás en Sitges. Algunas dependen de ti y otras te las puedes encontrar o participar en ellas dependiendo de la época del año que vengas. A ver qué te parecen ;)

FESTA DE LA VEREMA I MOSTRA DE VINS

Otoño, vino y Sitges: maridaje imbatible

VER WEB FOMENT DE SITGES

Octubre — Diversos espacios

Cada otoño, Sitges se viste de fiesta para celebrar una de sus citas más emblemáticas y esperadas: la Festa de la Verema i Mostra de Vins, una combinación perfecta de cultura y gastronomía con raíces vitivinícolas. El Passeig de la Ribera y La Fragata acogen una muestra de bodegas del Garraf y de la DO Penedès, donde se pueden degustar vinos y cavas (y malvasies) en un espacio abierto junto al mar. Además del Pregón y del Prensado del primer Mosto, también podremos ver tradiciones singulares como el Concurso de Pisadores de Uva o el pesaje de la Pubilla y el Heredero de Sitges en botellas de vino.

RUTA DEL XATÓ

Una ruta adictiva...

VER WEB RUTA DEL XATÓ

Noviembre — Abril

Diversos espacios

El *Xató* es un orgullo compartido en Sitges. Y una de las mejores maneras de que comprobéis cómo se expresa ese orgullo -y como sabe, claro- es que podáis degustar esta singular ensalada de invierno en alguno de los restaurantes de la localidad que forman parte de la Ruta del *Xató*, y donde se convierte en el entrante estrella de noviembre a abril.

SITGES TAPA A TAPA

Un pequeño gran placer

VER WEB DEL GREMIHS

Abril y noviembre

info@gremihs.com

Claro, por supuesto, en Sitges nos encantan las tapas. De hecho, nos gustan tanto que dos veces al año dedicamos 10 días a promocionar estas delicias gastronómicas de pequeño formato. Para que te hagas una idea, se trata de más de 30 bares y restaurantes que promueven tapas de autor, conformando todos ellos una ruta imprescindible para descubrir y compartir sabores locales y de temporada.

SETMANA DE LA MALVASIA

Una semana dorada

VER WEB CIM

Noviembre

Diversos espacios

cim@malvasiadesitges.cat

Si estáis en Sitges durante el mes de noviembre quizás podáis disfrutar de una de los eventos gastronómicos de referencia en Sitges. La semana de la Malvasia concentra en 7 días una intensa agenda de catas, maridajes, jornadas pedagógicas y visitas y actividades culturales y artísticas que giran entorno a esta variedad de uva autóctona de Sitges. De hecho, casi todo marida bien con el vino de Malvasia de Sitges: exposiciones de arte, conciertos de música, djs o poesía. Y cada año se suman nueva disciplinas. Así somos aquí, que te vamos a contar...

CARRETERA DEL VINO

Una carretera con sabor... y pasaporte

VER WEB DE LA CARRETERA DEL VI

info@lacarreteraldelvi.com

938 172 762

Una carretera con viñas a los lados y verde de fondo, de ritmo tranquilo y trazada sobre la antigua ruta que unía las viñas del Penedès con las playas del Garraf ofrece hoy una de las mejores experiencias de enoturismo de España. Las nueve bodegas que te invitan a parar suponen una emoción para el paladar que tienes que experimentar. Sí o sí.

RUTA LINEAL POR 7 MUNICIPIOS Y 9 BODEGAS

33 kilómetros unen, en una ruta lineal, Sitges con Sant Martí Sarroca. Es la denominada Carretera del Vi, que pasa por 7 municipios y permite hacer escala en trece bodegas de la denominación de origen Penedès. Se trata de la primera 'wine road' de España y hasta cuenta con su propio pasaporte, válido por dos años y que os irán sellando en cada parada.

DESCUBRE LA RUTA Y SUS PARADAS

CONCURSO DE MAESTROS XATONAIRES

Un concurso con mucha salsa

VER WEB DEL CASINO PRADO SUBURENSE

Domingo previo
al domingo de carnaval

Jardines del Casino Prado Suburense

casino@casinoprado.cat

El Carnaval de Sitges sabe a *Xató*. Sabe a esa salsa anaranjada a base de avellanas, almendras y aceite. Y sabe a bacalao anchoas, escarola y aceitunas negras. Un sabor que sale a concurso el domingo de carnaval, cuando adultos y niños compiten en este tradicional acto que tiene lugar en los Jardines del Casino Prado. ¿Qué si puedes venir a verlo? ¡Claro! Y participar también, ¡eh!

Financiado por:

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Gobierno de España Ministerio de Industria y Turismo

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Next Generation Catalunya

Generalitat de Catalunya

Con el apoyo de:

Ajuntament de Sitges

BCN Costa Barcelona

Catalunya Viles Marineres

Distinciones:

Sitges Destino Inteligente

Biosphere Gold Sustainable Certified