

Heerlijk!

Sitges smaakt naar zee. En naar bergen.
Naar tapas, *Xató* en Malvasia-wijn.
Een bestemming om van te smullen.
En dat merk je meteen.



INHOUD

1. Inleiding

2. Traditionele gerechten en producten

3. Restaurants

4. Buiten eten en terrassen

5. Ervaringen

De smaak van Sitges

En dan is er nog Sitges. De sfeer, de mensen en de mix van blauw en groen. Ingrediënten die je ook terugvindt op tafel, in een unieke gastronomie die zee en bergen combineert. Met een wijn die alleen uit deze dualiteit heeft kunnen ontstaan, de Malvasia de Sitges. Met rijstgerechten volgens lokale recepten en een salade waarvan de saus verslavend lekker is, *Xató de Sitges*. Met creatieve tapas die je smaakpapillen op hol doen slaan. En zelfs met een eigen dessert, eentje dat smelt in je mond als zeeschuim. En dat alles in beste mogelijke setting en context: in restaurants, bars en strandtenten waar je alles mag delen, maar ook tijdens feesten en tradities die de straten overnemen en op gastronomische routes waarbij elke stop weer anders smaakt. Kom en laat je meevoeren... het smaakt precies zoals het klinkt.

Mmmmm!

Laat die universele klank nou perfect samenvatten hoe de meeste mensen reageren na het proeven van 'Arròs a la Sitgetana', 'Xató', 'Malvasia de Sitges'-wijn of ons typische dessert, 'Escumes de Sitges'. We hebben het over traditionele gerechten die blijven voortleven, zowel op tafel als in het geheugen. Overdrijven we? Mmmmm... helemaal niet!



XATÓ DE SITGES

Het geheim zit in de saus

Xató de Sitges is een koud gerecht bereid met krulandijvie, ontzouten en in snippers gesneden kabeljauw, gezouten tonijn,

ansjovis en arbequina-olijven. Deze typische wintersalade wordt geserveerd met een saus die echt het verschil maakt. Kijk maar naar de ingrediënten: knoflook, amandelen, hazelnoten, ansjovis, geblancheerde ñora-pepers, zoet gebakken brood, chilipeper, olie, azijn en zout. Waar wacht je nog op...

ARRÒS A LA SITGETANA**Het rijstgerecht
van onze
grootouders**

Eerst een bord *Xató de Sitges* (onze traditionele salade met kabeljauw en notensaus) en daarna een heerlijke rijstschotel.

Klinkt goed, nietwaar? Sitges heeft een rijke gastronomische traditie die nauw verbonden is met vis en rijstgerechten met zeevruchten. Een van de bekendste daarvan is onze 'Arròs a la Sitgetana', een gerecht waarin producten uit de zee en de bergen worden gecombineerd, en waarin een heel speciaal en lokaal ingrediënt is verwerkt: Malvasia de Sitges (we vertellen je zo meer over deze wijn).



MALVASIA DE SITGES

Een wijn die ons definieert

Ja, je hoort het goed, Sitges heeft een eigen wijn. De naam verwijst naar de druivensoort waarvan

hij gemaakt wordt: malvasia. De nabijheid van de zee geeft deze wijn zijn karakteristieke smaak, samen met het perfecte evenwicht tussen zuurgraad en suikerconcentratie dankzij de late oogst. Het resultaat is een goudkleurige wijn waarin frisse fruitaroma's van perzik, abrikoos, peer en meloen meteen opvallen, aangevuld met florale toetsen en een vleugje mediterrane kruiden. Een gastronomisch en cultureel erfgoed dat vandaag nog altijd voortleeft dankzij het Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (CIM).

WIJN-SPIJSCOMBINATIES MET MALVASIA

Malvasia de Sitges is een wijn die ons definieert. Het is een veelzijdige wijn die uitstekend samengaat met bijna alle gerechten, te beginnen met zoetigheden en desserts. Maar ook met rijst, vis, zeevruchten, kaas of pasta is de combinatie verfijnd en verrassend. Vind je dat overdreven klinken? Wacht maar tot je hem proeft!

ESCUMES DE SITGES**Een dessert
dat wegsmelt
op je tong**

Escumes de Sitges zijn traditionele droge amandelkoekjes uit Sitges, gemaakt op basis van amandel en meringue, die letterlijk wegsmelten in je mond. De naam betekent 'schuim' in het Catalaans en verwijst naar de luchtige textuur die doet denken aan zeeschuim. Ze worden meestal als dessert gegeten, samen met een glaasje muskaatwijn of, nog beter, een glas Malvasia de Sitges. Je ziet het vast al voor je... Heerlijk!





ESPIGALLS

Een bijzonder korte reis naar je bord

In Sitges doen we er alles aan om ervoor te zorgen dat de meeste producten die op je bord belanden

een zo kort mogelijke weg afleggen. En die nabijheid garandeert een zorg en een manier van doen die je proeft. En hoe. Een voorbeeld hiervan zijn espigalls. Grote kans dat je die naam nog nooit gehoord hebt. Dat is niet zo vreemd, want deze typische streekgroente wordt alleen in de Garraf-regio geteeld. Het gaat om de jonge bladeren van de 'col brotonera', een lokale koolsoort die wordt geteeld (en verkocht) in gemeenten zoals Sitges. Een echt streekproduct dus. Let wel: het is een seizoensgebonden product, typisch voor de winter. Goed om te weten als je van plan bent tussen december en februari naar Sitges te komen.

EEN ZACHTE SMAAK DIE OVERAL BIJ PAST

Espigalls hebben een zachte smaak, zelfs zachter dan gewone kool, en passen bij bijna elk gerecht. Je kunt ze combineren met peulvruchten, knoflook, aardappelen... of met octopus. Echt heerlijk. Ook in de bereiding zijn ze bijzonder veelzijdig, want je kunt deze groente rauw (los of in salades), gekookt, gewokt of gestoomd serveren.

Keuze genoeg, genieten gegarandeerd

ONTDEK JOUW RESTAURANT IN SITGES

Traditionele en marktgerichte keukens, restaurants gespecialiseerd in rijstgerechten of tapas en kleine gerechtjes, Japanse en Aziatische invloeden, intieme adresjes of juist plekken om met familie en vrienden te genieten, met live entertainment of dj's... Moeilijk wordt het niet om in Sitges precies te vinden waar je zin in hebt. Om het je gemakkelijker te maken, hebben we een website die je zeker eens moet bezoeken...



Tafels naar buiten!



In Sitges genieten we volop van het buitenleven. Bij alles wat we doen. Ook wanneer we iets eten of drinken, geholpen door het heerlijke klimaat waarin de zon het hele jaar door van de partij is. Daarom vind je hier in elk seizoen en op bijna elke straathoek een terrasje, waarbij de afwezigheid van muren en daken in elk opzicht zorgt voor een frisse sfeer. Ja, het 'terraceo', zoals we het hier noemen als we een terrasje pakken, zit echt in het DNA van Sitges. En daar moet je van genieten.



En dan zijn er nog onze chiringuitos!

[ONTDEK JOUW STRANDBAR IN SITGES](#)

Er is geen lente of zomer in Sitges zonder tafels in het zand op het strand. Want er is geen beter terras dan eentje waar je op blote voeten

naartoe wandelt. Met de zee altijd voor je, natuurlijk. Op elk stadsstrand van Sitges vind je wel een 'chiringuito', een typische strandbar, altijd met een eigen stijl en culinair aanbod. Jouw strand, jouw favoriete plek. En ook als je geen zin hebt in strand, blijft een strandbar altijd een goed idee.

Je kunt ze toevallig tegenkomen... of er speciaal voor komen

Met jouw toestemming delen we graag enkele ervaringen waarin gastronomie centraal staat en die wat ons betreft niet mogen ontbreken. Persoonlijke en gepersonaliseerde ervaringen die je zintuigen en emoties prikkelen, uniek zijn en die je pas echt begrijpt wanneer je in Sitges bent. Sommige kun je zelf plannen, andere kom je toevallig tegen of beleef je afhankelijk van de tijd van het jaar waarin je komt. We zijn benieuwd wat je ervan vindt ;)



FESTA DE LA VEREMA I MOSTRA DE VINS

Herfst, wijn en Sitges: een onweerstaanbare combinatie

[BEKIJK DE WEBSITE FOMENT DE SITGES](#)

 Oktober —  Verschillende locaties

Elk najaar maakt Sitges zich op voor een van de meest emblematische en geliefde evenementen van het jaar: de 'Festa de la Verema i Mostra de Vins', een druivenoogstfeest en wijntentoonstelling, met een perfecte combinatie van cultuur, gastronomie en wijntraditie. Op de Passeig de la Ribera en bij La Fragata presenteren wijnhuizen uit El Garraf en DO Penedès hun wijnen en cava's (ook malvasia's) in een open setting aan zee. Naast de officiële opening en het persen van de eerste most zijn er ook bijzondere tradities te beleven, zoals de druivenstampwedstrijd en het traditionele wegen van de Pubilla en de Hereu, de ceremoniële feestfiguren van Sitges, in flessen wijn.

RUTA DEL XATÓ

Een verslavende route...

[BEKIJK DE WEBSITE RUTA DEL XATÓ](#)

 November - April

 Verschillende locaties

Xató de Sitges is iets waar we hier bijzonder trots op zijn. En een van de beste manieren om zelf te ontdekken waarom - en natuurlijk hoe het smaakt - is deze typische wintersalade met kabeljauw en notensaus te proeven in een van de lokale restaurants die deel uitmaken van de 'Ruta del Xató', en waar van november tot april Xató de Sitges hét voorgerecht met stip op de kaart is.



SITGES TAPA A TAPA

Een klein maar groots genot

[BEKIJK DE WEBSITE VAN GREMIHS](#)

 April en november

 info@gremihs.com

Natuurlijk houden we in Sitges van tapas. Zelfs zoveel

dat we twee keer per jaar 10 dagen wijden aan het promoten van deze gastronomische hoogstandjes op klein formaat. Om je een idee te geven: meer dan 30 bars en restaurants serveren creatieve signatuurtapas, en samen vormen ze een onmisbare route om lokale en seizoensgebonden smaken te ontdekken en te delen.

SETMANA DE LA MALVASIA

Een gouden week

[BEKIJK DE WEBSITE VAN CIM](#)

 November

 Verschillende locaties

 cim@malvasiadesitges.cat



Wie in november in Sitges is, kan misschien een van de belangrijkste gastronomische evenementen van de stad meemaken. Tijdens de 'Setmana de la Malvasia' staat zeven dagen lang een uitgebreid programma vol degustaties, foodpairings, educatieve activiteiten, rondleidingen en culturele en artistieke evenementen centraal, die draaien om deze inheemse druivensoort van Sitges. Bijna alles past trouwens perfect bij een glas Malvasia de Sitges: kunsttentoonstellingen, concerten, dj's en poëzie. En elk jaar komen er nieuwe disciplines bij. Zo zijn we hier nu eenmaal.



WIJNRUTE CARRETERA DEL VI

Een route met smaak... en een paspoort

[BEKIJK DE WEBSITE VAN
DE CARRETERA DEL VI](#)

✉ info@lacarreteraldelvi.com

☎ 938 172 762

Een pad met aan weerszijden wijngaarden, groene landschappen op de achtergrond en een rustig tempo, aangelegd langs de oude route die de wijngaarden van Penedès met de stranden van El Garraf verbond, vormt vandaag een van de mooiste wijnervaringen van Spanje. De negen wijnhuizen onderweg maken van elke tussenstop een belevenis voor je smaakpapillen. Echt eentje die je niet mag missen.

LINEAIRE ROUTE LANGS 7 GEMEENTEN EN 9 WIJNHUIZEN

Over een traject van 33 kilometer verbindt een lineaire route Sitges met Sant Martí Sarroca. Deze wijnroute, genaamd Carretera del Vi, loopt door 7 gemeenten en biedt je de mogelijkheid om te stoppen bij dertien wijnhuizen met de oorsprongsbenaming Penedès. Het is de eerste officiële wijnroute van Spanje en heeft zelfs een eigen paspoort, dat twee jaar geldig blijft en bij elke stop afgestempeld wordt.

[ONTDEK DE ROUTE EN ALLE STOPS](#)

WEDSTRIJD XATÓ BEREIDEN

Een wedstrijd met veel smaak

[BEKIJK DE WEBSITE VAN
CASINO PRADO SUBURENSE](#)

 Zondag voor carnavalszondag

 Tuinen van het Casino Prado Suburense

 casino@casinoprado.cat



Carnaval in Sitges smaakt naar de traditionele wintersalade *Xató*. Naar die oranje saus van hazelnoten, amandelen en olijfolie. En naar kabeljauw, ansjovis, krulandijvie en zwarte olijven. Deze smaak staat centraal tijdens het 'Concurs de Mestres Xatonaires', de traditionele wedstrijd waarin deelnemers hun eigen versie van Xató de Sitges bereiden. Het evenement vindt plaats op de zondag van carnaval in de tuinen van het Casino Prado. Probeer zeker te komen! En mee te doen, natuurlijk!

Gefinancierd door:



Met steun van:



Erkenningen:

