

CAMBRILS:
SOL,
• marinada
i romesco

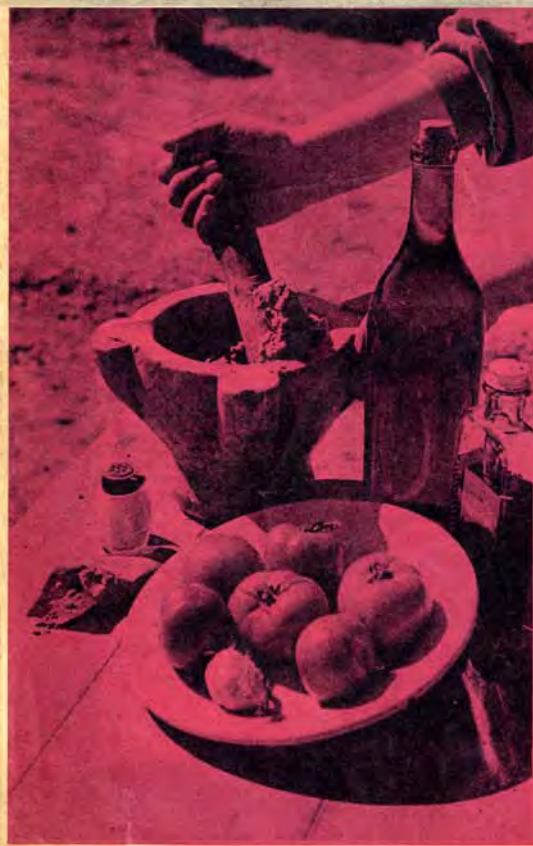


EL CORREO CATALAN

DOMINGO, 6 DE JULIO DE 1969 - AÑO XCIV - NUM. 28.547 - PRECIO DE ESTE EJEMPLAR: 4 PESETAS

1942854004 - 00028

CITA DE «MESTRES ROMESCAIRES» EN CAMBRILS



Cambrils, la villa del «sol, marinada y romesco», vivirá hoy una jornada de típico sabor, tanto en sentido real como figurado, al celebrarse el V Concurso de «Mestres romescaires». Los más conspicuos condimentadores del famoso guiso mariner se han dado cita para demostrar sus dotes en las diversas variedades del romesco: «all i pebre», «asmarris», «all cremat» y otras cuyas fórmulas, guardadas secretamente y transmitidas de padres a hijos, constituyen un autóctono placer gastronómico. (Fotos Seguí. Grabado de Gelabert.)





Concurs de mestres romescaires (1969)
AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-02



Concurs de mestres romescaires (1969)
AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-03



Concurs de mestres romescaires (1969)
AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-09



Concurs de mestres romescas (1969)

AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-13



Concurs de mestres romescaires (1969)

AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-06



Concurs de mestres romescaires (1969)
AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-11



Concurs de mestres romescaires (1970)

AMCAM (cedida per Manel Morell Guinart). Núm. Reg. 11129-01-01



Concurs de mestres romescs (1986)

AMCAM (cedida per Manel Morell Guinart). Núm. Reg. 11129-01-02



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-03. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-09. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-13. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-21. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescaires (1997)
AMCAM. Núm. Reg. 1631-04-04



Concurs de mestres romescaires (1997)
AMCAM. Núm. Reg. 1631-04-02



Concurs de mestres romescaires (1969)
AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-08



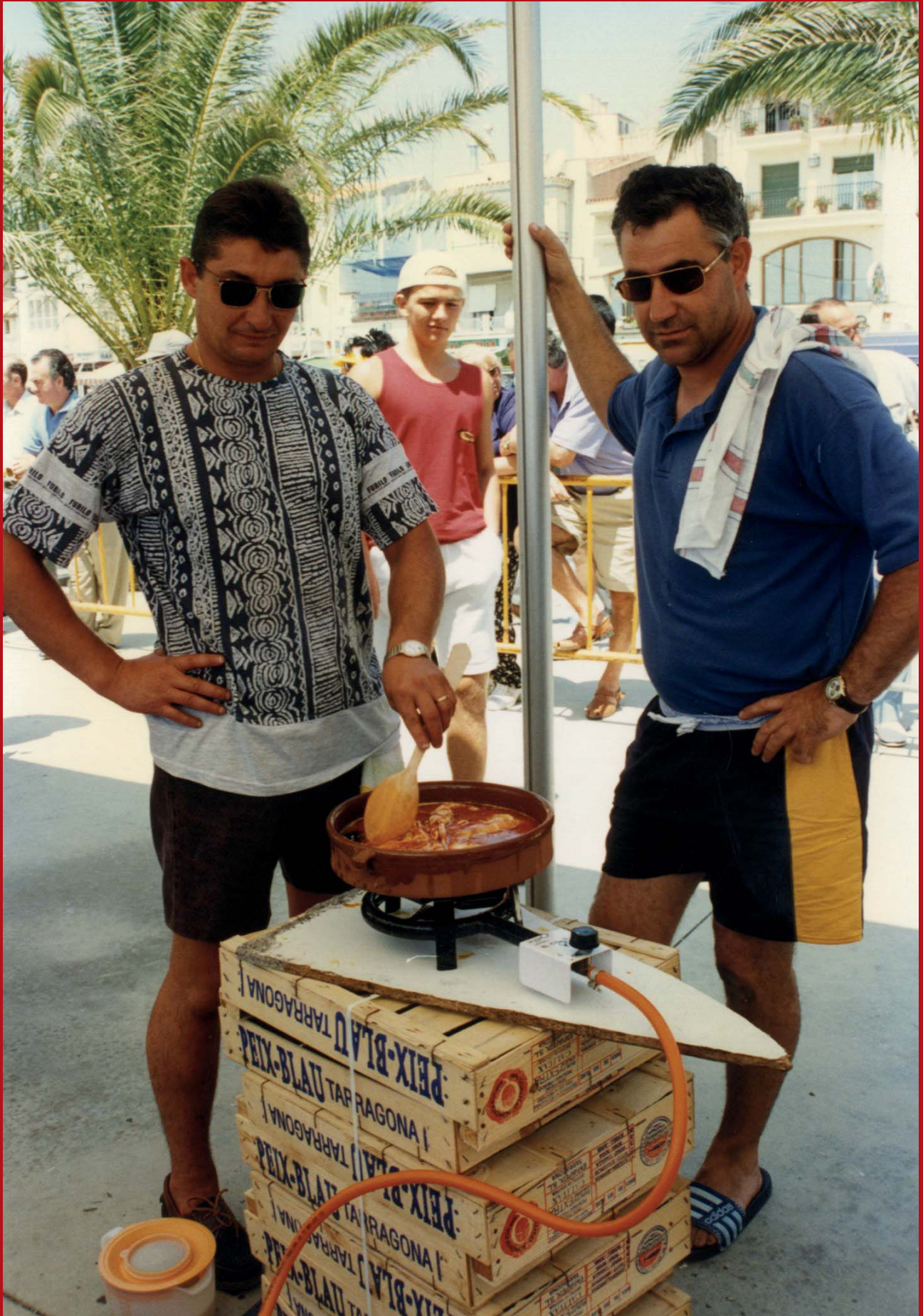
Concurs de mestres romescaires (1969)
AMCAM. Fons Ortoneda Vernet. Núm. Reg. 9354-33-01-04



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-15. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescsaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-19. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-20. Foto: Oleastrum



Concurs de mestres romescaires (1996)
AMCAM. Núm. Reg. 2-04. Foto: Oleastrum

Cambrils recupera de nou el concurs de mestres romescaires

CAMBRILS · El tradicional concurs de mestres romescaires de Cambrils, que no se celebrava des de fa onze anys, tindrà lloc avui diumenge a les 12 del migdia al mollet del Rec.

Aquest concurs, que abasta tot el territori català, només accepta 25 participants per ordre d'inscripció. Els participants hauran de preparar un romesco davant del públic en un període màxim de dues hores. Els ingredients de què disposaran els concursants seran quatre talls de rap i quatre de rajada, xirles i musclos, que seran aportats per l'organització de la prova, mentre que els ingredients i els condi-

ments per realitzar la picada aniran a càrrec del concursant.

El jurat del concurs de mestres romescaires estarà format per quatre restauradors, dos representants de l'Ajuntament de Cambrils, dos representants dels traginers i dos representants dels pescadors locals que es dedicaran a valorar diferents aspectes com el color, el gust, la cocció i la presentació dels plats a concurs.

Els tres primers classificats rebran un trofeu acreditatiu i la resta de participants un obsequi. Els romescos guanyadors seran subhastats entre els assistents.



NOLU DIARI

El peix que es pesca a Cambrils protagonitzarà els plats

També dintre de les festes de la Mare de Déu del Carme, a les sis de la tarda se celebrarà una demostració de puntes al coixí a càrrec de l'escola de puntaires de Cambrils, al mollet del Rec.

D'altra banda, ahir a la nit hi havia programat el carnaval d'estiu a Cambrils. Una rua

amb participació de comparses i carrosses van desfilar per la façana del port mentre actuaven els grups Orquestra Sarau, el conjunt Dobler i Disco Scanner.

Es tracta del primer cop que es du a terme aquest carnaval a la temporada estiuenca a Cambrils.

Nou Diari (14/7/1998)

Higinia Papió guanya el concurs de mestres romescaires

Redacció

L'edició d'aquest any del concurs de mestres romescaires va comptar amb la participació de sis concursants. La guanyadora va ser Higinia Papió.

El concurs es va celebrar el dissabte 12 de juliol en el marc de les festes de la Mare de Déu del Carme, i va ser organitzat pel Consell Consultiu de la Pesca de Cambrils.

La presentació a la premsa del concurs de mestres romescaires es va fer seguint el model de l'any passat. El divendres 11 de juliol a bordo d'una barca d'arrossegament es va elaborar i, posteriorment, servir el menjar típic dels pescadors.



MIGUEL CO

Els mestres romescaires preparant els seus romescos



GEMINIS
GESTIÓ IMMOBILIÀRIA
M. GALLARDO



ADMINISTRADOR DE FINQUES
COL·LEGIAT

Venda, Lloguers, Administració de Finques
Comunitats de Propietaris

Vinyols, 8 • Apartat Correus, 92 • 36 03 11 - 36 05 99 • Fax 36 03 11 • 43850 CAMBRILS (Tarragona)

Revista Cambrils Núm. 311 Juny 1997 PÀG. 35

Cèsar Bartra, mestre romescaire 1998

Joan Estrada

Ara fa tres anys de la represa del concurs de romesco, amb el qual es vol potenciar el caràcter gastronòmic de Cambrils i el bon peix que hi podem degustar. El dissabte 18 de juliol a mitja tarda, els organitzadors del Consell Consultiu de la Pesca van preparar els fagonets, els morters i tots els estris al mollet, per fer la romescada de cara al públic. Tal com va dir el jurat, perquè el tema del gust és una cosa molt subjectiva, el nivell va ser molt alt. El guanyador del primer premi és nomenat mestre romescaire i enguany l'escolt va ser Cèsar Bartra. El segon classificat va ser la Higinia Papió i el tercer pre-

mi va ser per a l'Albert Font. Encara que van ser cinc els concursants d'aquesta edició, les cassoles a tastar van ser set, perquè un participant en va fer dues i uns altres dos en van fer una en comú.

En acabar, davant dels que només van poder gaudir de la flaire, es va procedir a subhastar els romescos. El preu més alt que es va pagar van ser 3.500 pessetes i el més barat 2.000 pessetes per cassola. Els premis van con-

sistir en un diploma acreditatiu i una samarreta per a tots els participants, a més d'un trofeu i un premi en metàl·lic per als tres primers -15.000, 10.000 i 5.000 pessetes respectivament-.



JOSEP M. OMBIGS I FERRE

Revista Cambrils Núm. 324 Juliol 1998 PÀG. 34

CAMBRILS

Èxit del Concurs de Mestres Romescaires al Moll del Rec

■ Dins de la celebració de la Festa de la Verge del Carme i tot recuperant una tradició que ja es feia anys enrere, el Consell Consultiu de la Pesca de Cambrils va celebrar ahir (a les set de la tarda al Moll del Rec de la vila), per tercer any consecutiu, el Concurs de Mestres Romescaires.

Els participants van preparar un romesco davant de la gran quantitat de públic que va assistir a l'acte, un dels més representatius de les festes del Carme a Cambrils, en un període màxim de dues hores. Els ingredients i els condiments per realitzar la picada van estar a càrrec dels mateixos concursants.

D'altra banda, pel que fa al peix necessari per confeccionar el plat, el va facilitar l'organització. En aquest sentit, els concursants van disposar de talls de rap, rajada, escamarlans, cloïsses i musclos. A més a més; l'organització també es va encarregar de lliurar a tots els concursants un fogó amb càrrega de gas i una cassola de fang.

A més d'un trofeu i un diploma que es va lliurar a cadascun dels participants, l'organització va destinar 30.000 pessetes per als premis en metàl·lic (15.000 eren per al mestre romescaire guanyador; 10.000, per al segon classificat, i 5.000, per al tercer). / EL PUNT

Cambrils

Sol, Marinada y Romesco

Costa Dorada (Tarragona - España)



PROEXI
AGENCIA INMOBILIARIA

Paseo Miramar, 14 - Apartado 6
Teléfono 36 03 25

CAMBRILS (Tarragona - España)



LEONARDUS WARDON
ASSOCIATIE VAN
WILLEM-ALTA GILBERT
1988

TROFEEU GILBERT MOOR
Trofeeu Gilbert Moor, 1988

CAMBRILS:
SOL,
• marinada
i romesco