

tot

A

TAULA

food
&
drinks



especial Terrasses

Les més buscades

Mataró entra als mesos de més calor i més moviment amb cada cop més terrasses i més oferta gastronòmica a l'aire lliure

■ Mataró és ciutat marítima. Mira al mar. Som persones mediterrànies i tenim uns mesos de molta calor en els quals vivim literalment a l'aire lliure. La ciutat, que econòmicament cada cop s'orienta més als serveis i el turisme, té en el sector de l'hostaleria un dels seus principals músculs. I en els mesos d'estiu, la seva època d'or. Avui repassem les millors terrasses de la ciutat!

SECCIÓ ESPECIAL INCLOSA A:



MATARÓ i MARESME

Any XXXVII ■ De l'1 al 7 de juny de 2018 ■ www.totmataro.cat

Grup de comunicació eltot.cat



tot MATARÓ.CAT



portal mataró .com

FOSBURY
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

TOT ESPORT.CAT
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA

tot

A

TAULA

**food
&
drinks**

especial Terrasses

Les més buscades

Mataró entra als mesos de més calor i més moviment amb cada cop més terrasses i més oferta gastronòmica a l'aire lliure

■ Mataró és ciutat marítima. Mira al mar. Som persones mediterrànies i tenim uns mesos de molta calor en els quals vivim literalment a l'aire lliure. La ciutat, que econòmicament cada cop s'orienta més als serveis i el turisme, té en el sector de l'hostaleria un dels seus principals músculs. I en els mesos d'estiu, la seva època d'or. Avui repassem les millors terrasses de la ciutat!

Snack-Bar BURRIAC

- Pescado y marisco fresco.
- Arroces.
- Menú diario.
- Platos combinados.
- Especialidad en tapas.

T. 937 984 527

Plaza Isla Cristina, 7 · Mataró





*Cada dia,
a totes hores,
gaudeix de la
nostra terrassa*



 **HOTEL ATENEA PORT**
★★★★

Passeig Marítim, 324. Mataró
T: 34 932 226 006
www.hotelateneaport.com



Bona valoració de l'ordenança

El Gremi d'Hostaleria i Turisme, en favor de l'ordenança reguladora de les autoritzacions de terrasses de Restauració i el seu mobiliari

■ El Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme ha manifestat la seva valoració positiva de la nova Ordenança de terrasses. De fet, el Gremi va presentar en primera instància fins a 12 al·legacions al projecte de nova ordenança de Terrasses, 5 de les quals es van aprovar. Cal destacar, a més, que

4 d'elles es van clarificar i 3 es van desestimar. Tot i això, la valoració global és positiva perquè consideren que l'ordenança té en compte els espais de la ciutat i del centre i que dona més importància legal a l'hostaleria. A més, valoren positivament que la temporada d'estiu s'ampliï a 6 mesos, entre altres consideracions.

Valoracions genèriques

Des del punt de vista dels membres del Gremi, el text reflecteix que l'Ajuntament ha entès la importància de les terrasses per transformar la ciutat i, en especial, el centre. Opinen que la nova ordenança obre expectatives de millora de l'entorn urbà i l'ocupació

Racó d'en
Margarit

*Vermuts, arrossos,
tapes, celebracions,
dinars de grup, obert
tot l'any ...*

937 90 61 01
Passeig del Callao, 15
(Mataró)
@can_margarit
www.canmargarit.com

f @can_margarit
www.canmargarit.com



de la via pública amb elements atractius, donant suport a l'atractivitat de les zones on hi ha més implantació de comerç.

També destaquen que, en el cas d'alguns locals que tenien problemes per tenir terrassa, la nova ordenança els permetrà estudiar el seu cas.

6 mesos d'estiu

Per altra banda, des del Gremi han manifestat diversos motius de caràcter tècnic que els porten a aquesta valoració positiva. Informen que el text facilita l'estudi per a la instal·lació de terrasses en zones d'aparcament o espai de calçada i que amplia la possibilitat de situar mobiliari per fer atractives les terrasses amb elements, com per exemple, jardineres i plantes, separadors, estufes de gas propà i elèctriques. També amplia la temporada d'estiu passant de 5 mesos d'estiu i 7 d'hivern, a 6 d'estiu i 6 d'hivern, permet apilar taules i cadires un màxim de 48 hores al carrer, facilita en determinats casos la possibilitat d'obtenir terrassa en carrers més estrets i clarifica el sistema de sancions per incompliment de normativa, entre altres. ■



Facilita més terrasses"

L'ordenança de terrasses va ser fruit de diferents mesos de negociació i era la primera que regulava estrictament aquesta activitat

Cafè-bar LA REFORMA

4 generacions al teu servei

- Entrepans
- Tapes
- Vermuts
- Esmorzars de forquilla
- Plats combinats
- Carta d'infusions, tes i xocolates (amb + de 30 referències)



www.barlareforma.com

📞 93 790 32 21

Camí Ral, 142, Mataró





Un espai ideal per a vermutos, vespres i grups

L'àmplia terrassa interior i la polivalència d'horaris i oferta són el gran actiu del Bar Capgrossos

■ Cada cop són més els grups, amics i famílies que saben que Bar Capgrossos és un espai ideal per a les seves quedades. El bar situat al local de l'Escorxador s'ha consolidat com el lloc necessari per a tot



Un entorn privilegiat

Els Jardins de l'Escorxador són un espai privilegiat i tranquil, al cor dels barris de l'Havana, el Palau i l'Escorxador. Una extensa àrea amb zona de jocs infantils, gimnàs a l'aire lliure i bancs ideal per a famílies.



T. 938 534 202

Pg. Mariona Galindo, Mataró

@BarrestaurantCapgrossos

Vermuts

by MORITZ

Sonic June

Obertura especial amb Moritz

Estramoni + TheVoid

DISSABTE 9 JUNY 12H

Ran Ran Ran + Del Roble DJ

DISSABTE 16 JUNY 12H

Espigol+iLLra Musiqein(DJ)

DISSABTE 30 JUNY 12H

Espacea + Tatsumi & Masako

DISSABTE 7 JULIOL



tipus d'ocasions. Obre cada dia, ofereixen un bon menú del dia econòmic i, a més, té una disposició d'espais que el converteixen en molt polivalent. Si tens fills, i filles valoraràs l'espai de jocs ideal per les famílies. Si busques un espai per a grups, pots escollir cadascun dels dos en què es divideix l'espai de Bar Capgrossos. Cadascun està equipat amb projector i pantalla: és normal que sigui el lloc preferit de nombrosos grups i entitats per a celebracions o àpats amb desenes de persones.

Un pati de tranquil·litat

La terrassa, que és el que ens ocupa, és el gran actiu. Connectada amb els Jardins de l'Escorxador, és un espai que sembla refugiat del brogit, una mena de reserva tranquil·la. És un espai de privilegi els vespres d'estiu, la zona complementària d'un Bar que és més que un bar i manté una extensa agenda d'activitats i concerts. Aquest dissabte, per exemple, el cantautor Marc Ràmia hi presenta el seu últim disc.

L'hora del vermut és, segurament, la millor per la terrassa de Bar Capgrossos. Amb una carta extensa de cerveses artesanes i un acord preferencial amb Espinaler hi podem fer l'aperitiu amb bon gènere i un bon entorn. Hi sabreu trobar l'ombra necessària per arrodonir, encara més, un bon migdia. En grup, en família o en parella.



Seu d'un nou cicle musical

La terrassa del Bar Capgrossos acollirà els concerts del nou cicle *Sonic June* de vermut de música independent

La terrassa del Bar Capgrossos passarà a ser aquest mes de juny un dels escenaris predilectes del nou cicle musical de concerts-vermut *Sonic June* que impulsa Aiguamoll Records amb la col·laboració de Moritz. Seran quatre els concerts d'aquest nou festival de música independent que tindran lloc en aquest espai, ideal per maridar la millor música amb l'aperitiu i la cervesa marca de la casa.

AMICS · FAMÍLIA · EMPRESSES...



LA CANYA
PÀDEL

3 pistes panoràmiques noves

preu 6€
pista 1:30h

(llum inclosa)



LA CANYA

LOUNGE | BBQ | CHILL





Barbacoes · Bar · Zona Chill Out · Camp de Futbol
Zona Oci · Espai d'esbarjo amb aigua

Nacional II Km 648, Mataró

Reserves: 653 846 212 · pàrquing privat

@lacanyamerendero

www.merenderomataro.es

SEMPRE DE MODA



Anem de tapes?

Calamars a la romana, xipirons, patates braves, croquetes i bunyols: són algunes de les tapes de més èxit que es poden menjar als bars i restaurants mataronins

■ Amb l'arribada imminent de l'estiu, tots busquem una terrassa a la fresca on fer el vermut, desconnectar després d'un dia dur de feina, xerrar amb els amics i gaudir d'un bon refresc o cervesa. Què seria prendre una copa, però, sense una tapa que l'acompanyi?

Ja sigui més senzilla, com unes olives o uns fruits secs, o ben elaborada: n'hi ha per tots els gustos i moments.

El pinxo

Es tracta d'un tipus de tapa nascut en zones del nord d'Espanya que sovint es troba sobre una llesca de pa. A damunt, hi pot haver des de xampinyons, fins a truita de patates, passant per salsitxes, xistorra, pebrot verd, ensaladilla russa i molt més. A més, és tradició que a moltes zones nòrdiques com, per exemple, el País Basc serveixin un pinxo amb qualsevol beguda.

A més de fer servir la tapa com un complement de la beguda, també podem optar per sopar de tapes. En aquest cas, podem anar als establiments d'hostaleria especialitzats en tapes per dinar o sopar: croquetes, calamars a la romana, musclos, bunyols de bacallà, pop a la gallega, gambes, tapes d'embotits, patates braves i molt més. ■

BOCATERIA
DESIG
VERMUTERIA

*Especialitat en entrepans
amb pa de coca i tapes*

Avda. Maresme, 341
M 938 537 939



El regne del peix fregit

Els secrets d'un dels elements més buscats i valorats a les terrasses mataronines

■ El peix fregit és una menja ideal, sobretot a la primavera i estiu, sigui com a aperitiu, com a entrant, inclús per esmorzar o per sopar i com a plat únic acompanyat d'una bona amanida i amb pa amb tomàquet. Però com l'hem de fer perquè realment no sigui "fritanga"?

No cal dir que el peix ha de ser ben fresc. No utilitzeu els coberts, no sigueu esnobs: el peixet fregit es menja amb les mans, igual que les gambes o les costelles. Les espècies més menudes es poden menjar senceres –cap i tot– i sense esmocar, les més grosses caldrà netejar-les de la tripa abans de fregir-les i certa traça de llavis i dents per separar-ne les carns i esquivar les espines en cruspir-se-les. No us en esteu de xuclar-ne els caps i espréme'ls, sobretot dels rogers, si voleu degustar-ne la seva essència.

Els peixets també es poden arrebossar, passar per ou i farina, a la romana, amb tempura, però som del parer o bé de fregir-los, sense cap embolcall, com feien els pescadors, o bé d'enfarinar-los molt lleugerament i espolsar-los ben bé, així aconseguim que no s'enganxin entre ells i la finíssima capa de farina amb l'oli roent els protegeix que absorbeixin l'oli i resultin cruixents.



Al peixet fregit no li cal cap salsa ni afegitó, ni maionesa, ni tant sols la llimona, ja que el seu àcid ens emmascarà el seu gust i frescor







- GELATS "LA JIJONENCA"
- ORXATA DE XUFLA NATURAL
- GRANISSATS NATURALS
- LLET MERENGADA
- CREPES i GOFRES
- CUINA CASOLANA

MENÚ DIARI

9'95€

Ronda O'Donell, 3 · Mataró | Obert 365 dies · de 7 a 21h | Reserves: 935 364 107



Terrasses amb cultura

Diferents establiments aposten per concerts o iniciatives a l'aire lliure

■ Les terrasses locals no només són per menjar i beure. Com que com a societat fem vida al carrer, és normal que aquests espais esdevinguin aparadors del que passa i, per tant, escenaris privilegiats perquè la cultura arribi a més gent. Concerts, recitals, activitats diferents serà molt més fàcil que arribin a la gent si és en la comoditat i els serveis d'una terrassa a l'aire lliure que encapsulats en espais tancats. Amb aquesta lògica, sobretot els mesos de bonança, cada

setmana podem escollir entre diferents propostes culturals que després, al gust, vulguem maridar.

Des de concerts- vermut a obres de teatre o recitals d'artistes emergents per acompanyar vetllades mentre el cel s'enfosqueix.

Tastets i concerts-vermut

Un bon exemple són els Tastets Culturals que van començar a la Plaça Gran amb la col·laboració del Petit Laru o els concerts-vermut que fa la Casa de la Música, un cop al mes, en diferents espais de la ciutat. Al cap i a la fi no deixa de ser el model inagotable de tantes i tantes festes que propicien que hi hagi quelcom de menjar i beure per acompanyar els artistes.

 **TAPAVINS**
vins i tapes

Sant Cristòfor, 14
Mataró
T 93 790 94 11
tapavins@hotmail.com

  tapavins



Un altre exemple serà diumenge 10 a la Plaça de la Peixateria. Aquest espai, un dels més encantadors i on a vegades costa de trobar lloc a les terrasses, celebrarà el Tast de Tapes de Comerç Just i un concert acústic en petit format dels Hotel Cochambre. S'emmarca dins els actes dels 20 anys del projecte de Solidaritat i Cooperació d'aquest espai. ■

Les terrasses a l'aire lliure, exteriors o interiors són espais perfectes per a petits concerts o actes de tota mena

Un dels avantatges dels actes culturals que es fan al migdia o a mig vespre és, a més, que no ocasionen molèsties amb el veïnat, una fricció que sí que passa amb horari nocturn



El petit Laru

*2 anys junts amb el teu somriure
gràcies a tots!*

Plaça Gran, 7, 1, baix 2a · Mataró
T 637 838 823 (Jordi)



Cal Franc *Arroces · Tapes*

*De martes a domingo
de 10 a 17h*

*Gran variedad
y ofertas en:*

*Tapas
Vermuts
Menús*



Reservas: 632 915 225 · Puerto de Mataró (al lado de Hotel Atenea)

ESTIU, PLATJA...



A baix a mar és garantia

L'encant d'estar al litoral propicia un encanteri especials

■ La Maresme som gent de mar. El tenim i el notem, fins i tot sense necessitat d'anar-hi. El Mediterrani ens banya i ens propicia una costa que, en termes d'oci a l'aire lliure, ens converteix en persones privilegiades. El mar té un encanteri que escampa amb la brisa agradable que es nota sobretot de vespres, per tota la zona més baixa de la ciutat. No és una màgia única de les guinguetes de platja, sinó que té un radi

d'extensió ampli que abraça des de la zona del Port a les moltes terrasses d'èxit ja creuada la barrera que conformen nacional i via del tren. Tot el front de mar beu de la proximitat del mar i irradia activitat fins i tot fora del calendari estrictament de platja.

El clima és majoritàriament benèvol, i anar a sopar o fer una copa ben a la vora de l'aigua o amb l'onatge de banda sonora és una pràctica comuna al llarg de quasi tots els mesos del calendari. ■

El litoral de Mataró segueix essent poc conegut i aquest és un aspecte valorat pels mateixos mataronins

★ TAVERNERS ★
TONI 3
DES DE 1982

Cuina permanent de 12 a 24h

Passeig del Callao, 17 · Port de Mataró

 www.restaurantetoni.es · 937 902 417



Amb regust de tradició pescadora

La major part de l'oferta gastronòmica del litoral matoroní manté la vinculació amb el mar a través del peix: fregit, arrossos, paelles...

■ Si la brisa es nota per temperatura, els més romàntics també noten la salabor en l'olfacte, que sens dubte acompanya a que molta de l'oferta gastronòmica de la zona begui precisament del mar. No és una relació amb causa i efecte de model present, ja que de pesca pràcticament no en queda a Mataró. Però davant el gran pont de mar blava del mediterrani és moment de menjar peix, en les seves múltiples varietats. Des del fregit més populista a les simfonies de cassola o paella.

Això fa que la zona sigui gastronòmicament d'excepció. Un dels capítols del conegut Joc de Cartes de TV3 busca aquesta temporada una bon restaurant de platja a la comarca. A Mataró hi ha per escollir. Des de noms amb dècades d'història a les cuines sovint privilegiades que amaguen des de xiringuitos a restaurants de primera línia, ja a l'altra banda.

Tot el front de mar és zona cotitzada, els caps de setmana, per trobar taula a l'aire lliure. A qualsevol hora. Sempre s'hi està bé.



Sempre s'hi està bé





Fer el vermut, moda generacional

La maduresa i l'ampliació familiar provoca un canvi d'hàbits horaris cap al migdia

■ Fent-ho de manera generalista: quan som petites quedem al parc després de l'escola. Quan som joves de tardes i mirem d'allargar al vespre. Quan el jovent tendeix a més tarambana es converteixen en animals nocturns de primera ordre. I quan la maduresa canvia els paràmetres de vida, de cop, es descobreixen els migdies. I amb ells els vermut.

L'hora del vermut és un patrimoni col·lectiu de gran valor relacional. No implica la rigorositat d'un àpat de coberts i en el rellotge està situada en una hora de màxima confluència.

També entre setmana

Podem pensar en el cap de setmana però fins i tot és comú, entre setmana, que les terrasses s'omplin pels volts del migdia. Picar, beure i xerrar. Relacionar-se a la mediterrània manera, podria dir-se. Diuen que el vermut és una moda però, en definitiva, és una expressió genuïna de com ens agrada seure plegades al voltant d'una taula ■

el asador de
TONI

desde 1982

- Desayunos
- Almuerzos de cuchillo y tenedor
- Vermuts
- Menús Diarios
- Meriendas
- Cenas
- Carta

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

www.asadortoni.com

ABIERTO TODOS LOS DÍAS / P PARKING GRATUITO

Horario: de lunes a viernes desde las 7h a cierre · Sábados y domingos desde las 8h

Ctra. Barcelona (NII) 58, Mataró · Reserves: 93 799 09 88 · asadortoni@gmail.com

El vermut ja és important

En pocs anys, la beguda homònima ha agafat popularitat com a alternativa a la cervesa

■ Moltes famílies senceres s'apleguen a fer el vermut cada cap de setmana. Patates i olives, escopinyes, daus de formatge... el que sigui. Petits i grans i una beguda homònima del propi acte compartit que en pocs anys ha passat d'anècdota a actor protagonista.

El vermut, que quasi havia caigut en desús, és avui en dia objecte quasi de culte. Blanc o negre, amb sifó o sense. D'un tipus o d'un altre. De marques històriques o emergents. On abans hi havia el vi de sopar, ara el vermut. I potser, qui sap, el grup seu a la mateixa terrassa però 10 hores abans.

Patates xips amb salsa

Si el got de vermut ha agafat popularitat recentment, hi ha un element que és intrínsec dels vermuts i que travessa dècades i és la salsa que acompanya les patates xips o les escopinyes. Un producte que abans cada bar feia a la seva manera i que ara, per norma general, és d'alguna de les dues grans cases mare de Vilassar que dominen el negoci dels aperitius a casa nostra. Igual que el gust del vermut, sense el sabor de la salsa els migdies no serien el mateix. ■



Vermuts casolans, de marques històriques de tot el territori català han relegat la marca coneguda que, fa més d'un lustre, semblava l'única del mercat

TONI
desde 1952

el asador de Toni

MENÚ NOCHE
16,50€
POR PERSONA IVA INCLUIDO
(MÍNIMO 4 PERSONAS MESA COMPLETA)

EN PARELLA...



Patis amb encant propi

Les terrasses interiors són ideals per a trobades disteses de parelles o grups petits

■ Quan pensem en terrasses és normal que ho fem en clau de taula llarga, a l'aire lliure, davant de l'establiment. Guarida o reservada, segons convingui. En un xamfrà o parterre. D'ençà de l'adveniment de la llei anti-tabac, els bars i restaurants van ampliar instal·lacions i les seves parts exteriors han passat a ser un dels actius més buscats. Sovint pensem en

terrasses en vespres allargats o migdies de cap de setmana. L'hora de "prendre alguna cosa" o també "fer el vermut". Però hi ha una altra classificació d'aquests espais que defuig, en part, el propi concepte de terrassa.

Estem parlant d'aquells espais interiors, també oberts i a l'aire lliure, que ens propicien la mateixa fresca però una mica més d'intimitat. Patis o terrasses interiors en les que, també, les taules queden a resguard de mirades de passejants.

Més íntim

Els patis interiors tenen vida i caràcter propi. Ideals



per grups petits o directament dissenyats per a la parella. Per una trobada habitual o per una de furtiva. Qui no ha escollit expressament el lloc d'una quedada pensant en el seu entorn. Com si es tractés d'una obra de teatre, l'escenografia ha d'ajudar.

L'encant de les cases de cos

Tenen caràcter propi els patis de nombrosos establiments de Mataró que s'ubiquen en cases de cos. De la mateixa manera que a partir de la primavera vetllem per fer vida a l'aire lliure, també recobren importància aquests espais més tancats i especials. Més íntims.

Un bon exemple d'aquests pot ser el Pati Guanyabens del carrer de Barcelona. Una casa d'aires modernistes amb un pati que fins i tot pot semblar de casa de nines. Altres restaurants, fins i tot, habiliten aquests patis com a zones de més relax, allò que modernament se'n diu 'chill outs'. Són un espai més genuí per a ocasions més especials. ■

Molts establiments s'han revaloritzat gràcies a repensar els seus espais interiors en clau de chill out, on fugir del brogit del carrer i buscar l'escenari ideal per una conversa o un sopar en parella



**MENÚ
DEL DIA**
8'95€
IVA inclòs
**Primer, segon
beguda i postre**
(Cuina de mercat)

**MENÚ
PER A GRUPS**
a partir de
15'90€
IVA inclòs



Les artesanes demanen torn

La cultura de la cervesa està cada cop més estesa i ja motiva l'elecció d'un o un altre establiment

- -Què voleu prendre?
- Quines cerveses teniu?

Aquesta conversa seria del tot inversemblant fa pocs anys i, en canvi, és avui en dia la cançó de l'enfadós a moltíssims establiments. Fins i tot els restaurants

de més nivell, que sempre havien associat l'alta cuina a un maridatge oportú en forma de vi estan obrint-se a l'eclosió de la cultura cervesera. La cervesa artesana ja no és l'anècdota d'un establiment sinó un reclam més a l'hora d'escollir a quina terrassa mengem o prenem alguna cosa. I és que en paral·lel a la popularitat que ha agafat aquest món de les artesanes, més persones han pogut conèixer les diferents varietats i tipologies i, amb ella, trobar un tipus de cervesa adient per cada hora, gust o fins i tot estat d'ànim.

Les persones cerveseres saben de qui s'han de confiar. Fins fa poc l'acte de mirar-se la informació d'una



MENÚ DIARI 10,60€

OFERTES STROOM DEL MATÍ

“Els 3 manaments”

- 1 Esmorzars de 9:30 a 12h
Entrepans i pastissos propis.
- 2 Vermuts de 12 a 14h.
“L'hora de l'àngelus” l'hora de la bona birra.
- 3 Menús de 13 a 16h.
El nostre xef, en Patxi, repta el teu paladar.

etiqueta s'associava o a experts paladars de vi però ara aquest hàbit també és propi dels cervesers. De què està feta. De lúpul? És una IPA o una APA. De blat? Torrada? Negra? Té tocs àcids. El quadre de gustos i tipologia és quasi més extens que en cap altra comparació. I fins i tot les cerveseres comercials han hagut de moure fitxa i les grans marques intenten promocionar les versions menys convencionals o especials. Que la marca més important del país faci propaganda sobre el procés de creació de la seva cervesa, és indicatiu d'això.

Però tornem a la conversa. I als establiments. El sector és conscient que hi ha aquesta peculiaritat en la demanda i les distribuïdores també. Per això l'antiga associació clàssica d'un establiment a una sola cervesa ha passat a la història. I es poden recitar les cerveses de la mateixa manera que s'enumeren les postres d'un menú.

Novetats, excepcions, tiradors

Els més avesats a les artesanes segur que saben quines són les millors terrasses per trobar la marca preferida, aquelles edicions limitades. La confiança entre l'establiment i els clients es reforça. Hi ha establiments amb molts tiradors de cervesa artesana que la serveixen a doll, com a producte de temporada. I, molt important: Una bona gastronomia que asseguri que al segon got no quedis estabornit completa una oferta incipient: la dels punts especialitzats. Tapes, racions, entrepans, hamburgueses. Val la pena fer coixí o la terrassa es mourà sola ■





Territori de Patates Braves

Sens dubte és un dels aperitius sense el qual costaria entendre el menjar a l'aire lliure

■ De beure, el que ens vingui de gust. Per picar, alguna coseta. Però sobretot braves. Posi'm unes patates braves. La d'aquest plat és, sens dubte, una de les demandes més escoltades a les terrasses mataronines i de tot l'Estat. Unes braves que, sovint, són el barem amb el que s'analitza el lloc on anem. Braves

que són carta de presentació. Patates que et poden cremar a la boca si ets massa impacient i que, a més propicien el debat etern sobre si són millors amb la salsa homònima o amb all-i-oli.

Tapes comunes a tot l'Estat

Les patates braves són una de les tapes més comunes, sobretot del sud. Normalment no es prenen com a plat fort, sinó que es mengen com a aperitiu. Socialment són motiu de trobada entre amics a cerveseries o llocs de tapes. És per això que es prenen acompanyades d'una cervesa o canya en un ambient informal. Es dona la paradoxa, però, que essent una tapa que no es pot considerar de cuina

★ TAVERNERS ★
TONI 2
DES DE 1982

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

C. Alemania, 14 · Mataró
www.restaurantetoni.es
937 574 217

MENÚ ESPECIAL

(de lunes a viernes)

**PRIMERO, SEGUNDO, PAN
BEBIDA Y POSTRE**

15€

IVA INCLUIDO
Precio por persona



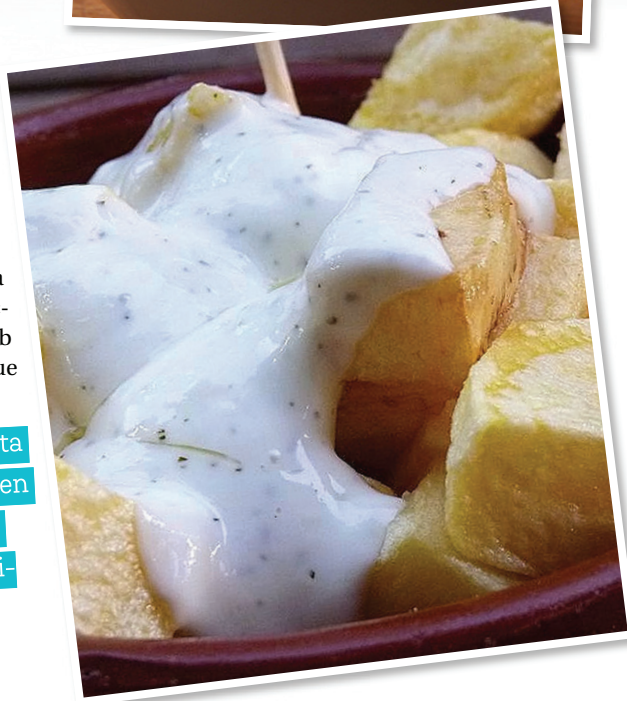
sinó més aviat bàsica, ha generat tota una cultura al seu voltant. Són nombroses les classificacions que es fan a internet o en xarxes especialitzades de les millors braves de cada localitat o barri o, també en aquests portals d'opinió col·lectiva, analitzant quants dels comentaris funcionen sobre les pròpies braves.

Passa, en aquest sentit, una cosa similar a la de la croqueta. Elements bàsics i populars de la gastronomia que generen quasi un corrent d'adscripció cultural a favor.

Les dues salses

El nom de Salsa Brava es deu a la salsa picant que acompanya a les patates fregides. Aquesta salsa està elaborada bàsicament amb un sofregit de tomaca, tabasco i de vegades maionesa, tot i que s'hi poden afegir d'altres ingredients com pebre o d'altres espècies. Als Països Catalans de vegades se serveixen amb salsa brava i salsa allioli i a Mataró de forma singular aquesta última versió té molta pràctica. Hi ha versions menys contundents amb alliolis que semblen maionesa o salsa brava que semblen salsa rosa.

Tot i que a Mataró s'ha imposat la patata amb all-i-oli i pebre com a referència, en teoria les patates braves es fan amb la salsa homònima que és bàsicament picant gràcies a contenir tabasco



tot

A

TAULA

*food
&
drinks*



especial Terrasses

el tot MATARÓ
I MARESME

Grup de comunicació **eltot.cat**



tot MATARÓ.CAT

 portalmataró.com

FOSBURY
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

TOTESPORT.CAT
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA