

NP INFORMATIVA SITGES TAPA A TAPA primavera 2024, del 4 al 14 d'abril.

Reconeixements.

Èxit d'aquesta edició del Sitges Tapa a Tapa que marca una nova fita en campanyes de trobades d'amics i famílies per gaudir de la gastronomia i estar junts a Sitges. Més de **33 mil tapes venudes** en 10 dies entre els 33 establiments participants amb una aposta molt positiva dels establiments del Port de Sitges dins la ruta i un total de **més de 133 mil Euros** en venda directa i més de 250 mil € en impacte econòmic

Els participants *es desafien* per crear les millors tapes de la vila, posant a prova la creativitat i habilitat dels cuiners locals que són capaços de sorprendre els paladars més exigents amb petites delícies que combinen sabors, textures i presentacions úniques que consolida aquest esdeveniment a Sitges tant per a locals com per a visitants.

Creixement de l'activitat **assolint gairebé el 6% més que l'any passat** tant en número de visitants com de tapes venudes, arribant de vegades a haver de penjar el cartell de tot venut o Sold Out.

Aquesta darrera situació, la de tot venut en algunes ocasions, ens genera el repte de dimensionar l'esdeveniment amb més precisió els dies d'alta demanda per poder continuar donant el servei de qualitat que tots volem.

Comptem amb un 40% aproximadament de clients locals i un 35% de clients que venen expressament a la ruta del Tapa Tapa atesa la comunicació comarcal i metropolitana amb els nostres partnerners com són Estrella Damm i Gastronosfera. Cal afegir els turistes que durant aquestes dates estiguin a Sitges i se sumen a la ruta del Tapa a Tapa així com la coincidència d'actes, com va ser el Ral·li de Sitges que va fer que la nostra vila visqués un dels dies més esplendorosos de la primavera.

Els xefs han demostrat la seva habilitat per transformar ingredients en autèntiques obres d'art comestibles, utilitzant a més productes de proximitat, de temporada i saludables posant en valor l'ofici i la importància de l'hostaleria i el turisme al nostre territori col·locant Sitges a la primera línia de sortida per a un 2025 en què Catalunya serà any geogràfic mundial de la Gastronomia.

Molt important el caràcter d'alt nivell gastronòmic, que gràcies al Senat Gastronòmic del Garraf i a l'escola d'Hostaleria Joan Ramón Benaprés fan que el Jurat Tècnic sigui tot en repte i esdeveniment culinari en si mateix. El **Jurat Tècnic**, realitzat el passat 12 de març a l'Escola d'hostaleria de Sitges va ser en el format habitual i al qual van assistir el 70% de participants de la ruta presentant les seves creacions, al Senat Gastronòmic del Garraf, professors especialitzats de l'escola i dels alumnes. Es compleix així una funció formativa on cuiners experts veterans del Garraf comparteixen temps i coneixements amb professors, cuiners en actiu i alumnes de l'escola

En el cas del **Jurat Popular**, en aquesta edició la votació ha estat a través de l'aplicació de Gastronosfera per tal de digitalitzar tots els resultats i facilitar el recompte i el registre dels vots i que han determinat les seves preferències amb la peculiaritat que al top 10 hi ha més del 70% de coincidències amb el Jurat Tècnic.

Els guardonats del **Jurat Tècnic** son:

- **Accèssits**
 - Éclair de guisat de vedella **del Cau del Vinyet**
 - Alfajor d'albergínia **de Merci Sitges**



- **3r Premi Jurat Tècnic: El ball del Camarón del Vento (Hotel Sunway)**



- **2n Premi Jurat Tècnic:** Tartare à la parisienne del **Pierre Sitges**



SITGES TAPA A TAPA
PRIMAVERA · 2024

2n. PREMI JURAT TÈCNIC

Pierre Sitges
AMB LA TAPA
TARTARE À LA PARISIENNE

Organitzadors:                         

El guardonats del **Jurat Popular** son:

- **Accessits**
 - Salmontadito **del Infinity (Hotel Calipolis)**
 - El ball del Camarón **del Vento (Hotel Sunway)**



- **3r Premi Jurat Popular: T'ho fem ben bo! del Amb Gust**



C/ Salvador Olivella, nº8 - Centre Comercial "Oasis", local 73, 08870 Sitges

Tel. + 34.93 894 12 90 FAX (93) 894 73 31

E-Mail: info@gremihs.com www.gremihs.com

- **2n Premi Jurat Popular:** Fals caneló d'escamarlà i bolets de temporada de **Fragata**



- **1er Premi Jurat Popular:** Tartare à la parisienne del **Pierre Sitges**



C/ Salvador Olivella, nº8 - Centre Comercial "Oasis", local 73, 08870 Sitges

Tel. + 34.93 894 12 90 FAX (93) 894 73 31

E-Mail: info@gremihs.com www.gremihs.com



Molt important destacar la figura del patrocinador Estrella Damm i Gastronosfera, que acompanya en tot el procés i assessora en la creació de les millors tapes, així com l'Escola d'Hostaleria de l'institut Joan Ramón Benaprés, instal·lacions on es realitza el tast i deliberació del Jurat Tècnic, que aporta molts alumnes en pràctiques i que sempre suma pel nostre sector.

I a l'**hotel Sabatic**, on se celebra el lliurament de reconeixements i al que agraïm la seva acollida i que participés al Tapa a Tapa en obsequiar amb una estada a l'hotel al/la participant guanyador/a de la Ruta.

L'activitat econòmica generada durant els dies de Tapa a Tapa, sempre permet ampliar la contractació de personal, que sovint acaba quedant-se durant la temporada alta com també té repercussió **en proveïdors** amb la innovació de nous productes i **campanyes de comunicació**.

A més, a banda de l'impacte econòmic, té un gran **impacte social emocional en positiu** per les relacions i la tradició de sortir durant aquests dies i continuar participant a **la nostra indústria, la de la felicitat**