

“Mil i una maneres de fer els fideus” torna a Tossa amb setze restaurants participants

La campanya se celebrarà de l'1 al 28 de juny i vol preservar una de les tradicions culinàries més arrelades del municipi

Tossa de Mar tornarà a reivindicar aquest mes de juny una de les seves tradicions gastronòmiques més arrelades amb una nova edició de la campanya “Mil i una maneres de fer els fideus a Tossa de Mar”. La iniciativa, impulsada amb la participació de setze restaurants del municipi, se celebrarà de l'1 al 28 de juny i tindrà els fideus a la cassola com a grans protagonistes. La campanya s'ha presentat amb una demostració gastronòmica a quatre mans a càrrec de dos cuiners jubilats, Carmen Ortega i Víctor Lanaspa, amb el suport i la dinamització de Carles Roca i Ricard Salvador. L'acte ha servit per posar en valor l'evolució i la vigència d'una cuina vinculada a la identitat tossenca, amb receptes, tècniques i experiències compartides al voltant dels fideus a la cassola. La trobada ha acabat amb un tast obert als assistents. En aquesta edició hi participen els restaurants integrants de l'Associació de la Cuina Tradicional Tossenca: Bahia, Can Carles, Can Gol, Can Pini, Can Simón, Capri, Castell Vell, El Petit, Marina, Mestre d'Aixa, Minerva, Sa Barca, Sa Muralla, Tursia, Víctor i Victòria. Tots ells oferiran menús especials amb diferents interpretacions d'aquest plat emblemàtic. Els fideus a la cassola formen part del receptari tradicional de Tossa i han estat transmesos de generació en generació. La seva elaboració està estretament vinculada a la cultura marinera i a l'ús de productes de proximitat, com el peix fresc, el fumet casolà i les verdures del terreny. Més enllà del seu valor gastronòmic, el plat s'ha convertit en un símbol d'identitat local i en una manera de mantenir viu el patrimoni culinari del municipi. L'organització de les campanyes gastronòmiques és fruit de la col·laboració públicoprivada entre l'Ajuntament de Tossa de Mar i els restauradors associats. L'objectiu és preservar i promocionar la cuina tossenca, una oferta que el municipi presenta com un dels seus trets distintius. La dels fideus és una de les tres campanyes gastronòmiques que s'organitzen al llarg de l'any a Tossa. Les altres dues són “La Cuina del Bacallà”, que s'ha celebrat del 7 d'abril al 3 de maig, i “La Cuina del Cim i Tomba”, prevista de l'1 de setembre al 4 d'octubre. La gastronomia de Tossa manté una valoració molt positiva entre els visitants. Segons el Monitor de Reputació Online Turística, elaborat a partir de l'anàlisi de més de 135.000 opinions publicades entre 2023 i 2025, els restaurants del municipi obtenen una puntuació mitjana de 8,78 sobre 10. La destinació, en conjunt, assoleix una valoració mitjana de 8,6 punts. L'Associació de la Cuina Tradicional Tossenca treballa en la investigació, promoció i difusió del patrimoni gastronòmic local. L'entitat, formada per cuineres, cuiners, restauradors i amants de la gastronomia de Tossa, té com a objectiu evitar que les receptes tradicionals caiguin en l'oblit i transmetre-les a les noves generacions. L'any 2025 va rebre el premi Cambra 2025 de la Cambra de Comerç de Sant Feliu de Guíxols per la preservació del patrimoni gastronòmic local.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/05/30/mil-maneres-fer-els-fideus-130831272.html>