

Disset restaurants de Tossa reivindiquen el cim i tomba en una nova campanya gastronòmica

«La Cuina del Cim i Tomba» se celebrarà de l'1 de setembre al 4 d'octubre per posar en valor un dels plats més emblemàtics de la cuina tossenca

Tossa de Mar tornarà a convertir el cim i tomba en protagonista de la seva oferta gastronòmica durant més d'un mes. Del 1 de setembre al 4 d'octubre, un total de 17 restaurants participaran en una nova edició de la campanya «La Cuina del Cim i Tomba», impulsada per l'Associació Cuina Tradicional Tossenca i l'Ajuntament. Els establiments participants són Bahia, Can Carlus, Can Gol, Can Simon, Marina, Sa Muralla, Can Pini, El Petit, Capri, Castell Vell, Mestre d'Aixa, Tursia, Minerva, Sa Barca, Victor, Victòria i La Masia, que oferiran les seves pròpies interpretacions d'aquest plat d'arrel marinera. La campanya s'ha presentat aquest dissabte amb un showcooking en directe a càrrec de Vicenç Fajardo, xef del Saó Restaurant de Fonteta i president de La Cuina de l'Empordanet. Després de la demostració culinària, els assistents han pogut tastar diferents plats elaborats pels restaurants que prenen part en la iniciativa. L'objectiu de la proposta és posar en valor un dels plats més emblemàtics de la gastronomia de Tossa, preservar-ne els orígens mariners i mostrar les diferents versions que en fan els cuiners locals. La iniciativa també busca reforçar Tossa com a destinació gastronòmica i allargar l'activitat econòmica i turística més enllà dels mesos centrals de l'estiu. El cim i tomba és una recepta tradicional vinculada als pescadors de Tossa i transmesa de generació en generació. Entre els seus ingredients bàsics hi ha les patates, la bastina —que també es pot substituir per rap o turbot—, l'all, la ceba, la tomata, l'oli d'oliva, la sal, la farigola i el peix de roca per elaborar el fumet. Amb els anys, el plat ha anat evolucionant, sobretot amb la seva incorporació a les cartes dels restaurants. Tot i mantenir-ne la base tradicional, cada cuiner hi aporta actualment la seva pròpia interpretació.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/08/29/disset-restaurants-tossa-reivindiquen-cim-133762262.html>