LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

Acevedo Com

CLIPPING LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ
ABRIL-MAIG 2023

Isabel Acevedo
comunicacion@isacevedo.com
649491989

RESUM IMPACTES

30-3-23	HULE Y MANTEL	https://www.huleymantel.com/barras-estrellas/hacer-en-barcelona-mejores-planes-gastronomia-abril_101219_102.html
22-4-23	EL PERIODICO	https://www.elperiodico.com/es/cata-mayor/actualidad-gastronomica/20230424/agenda-gastronomica-abril-2023-85068893
24-4-23	SURT DE CASA	https://surtdecasa.cat/barcelona/agenda/2023/la-ruta-dels-bunyols-de-bacalla/210016
26-4-23	VINOS Y RESTAURANTES	https://www.revistavinosyrestaurantes.com/barcelona-estrena-la-ruta-de-los-bunuelos-de-bacalao/
26-4-23	TV3 TOT ES MOU	https://www.ccma.cat/tv3/alacarta/tot-es-mou/barcelona-estrena-la-ruta-dels-bunyols-de-bacalla/video/6216958/
26-4-23	BETEVÉ	https://beteve.cat/economia/estrena-primera-ruta-bunyols-bacalla-barcelona/
26-4-23	BCN MAG	http://www.bcnmag.com/los-bunuelos-de-bacalao-protagonizan-la-ruta-gastronomica-del-mes-de-mayo
26-4-23	GENTE.ES	https://www.youtube.com/watch?v=wRNFpu9nut4
26-4-23	EL PERIODICO	https://www.elperiodico.com/es/barcelona/20230426/barcelona-estrena-ruta-bunuelos-bacalao-bares-restaurante-mercados-tapas-86521229
26-4-23	CATA CULTURAL	http://www.catacultural.com/barcelona-estrena-la-ruta-de-los-bunuelos-de-bacalao-entre-el-26-de-abril-y-el-21-de-mayo/
26-4-23	FISKIFRETTIR	https://fiskifrettir.vb.is/islenskkatalonsk-saltfiskbolluhatid-i-barcelona/
26-4-23	CARLESLAMAGRO	https://carlesalmagro.es/ruta-bunuelos/
26-4-23	MUNDO FINANCIERO	https://www.elmundofinanciero.com/noticia/109648/mundo-del-vino---gastro/barcelona-estrena-la-ruta-de-los-bunuelos-de-bacalao.html
26-4-23	BARNA DIARIO	https://barnadiario.com/ruta-de-los-bunuelos-de-bacalao-del-26-de-abril-al-21-de-mayo/23442/
26-4-23	ACTUALIDAD GASTRONOMICA	https://actualidadgastronomica.es/los-bunuelos-de-bacalao-toman-las-calles-de-barcelona/
26-4-23	AJUNTAMENT BARCELONA	https://ajuntament.barcelona.cat/eixample/es/guia-del-distrito/agenda/ruta-dels-bunyols-de-bacalla_99400711579
26-4-23	BTV NOTÍCIES TWITTER	https://twitter.com/btvnoticies/status/1651239713238585345?ref_src=twsrc%5Etfw%7Ctwcamp%5Etweetembed%7Ctwterm%5E1651239713238585345%7Ctwgr%5E9d4b851a688f59db780874647407ed1c1b332e3d%7Ctwcon%5Es1_c10&ref_url=https%3A%2F%2Fpublish.twitter.com%2F%3Fquery%3Dhttps3A2F2Ftwitter.com2Fbtvnoticies2Fstatus2F1651239713238585345widget%3DTweet
26-4-23	LA BOQUERIA TW	https://twitter.com/la_boqueria/status/1651181927976542209?s=20

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

RESUM IMPACTES

26-4-23	BARCELONA CAT	https://www.barcelona.cat/infobarcelona/ca/el-gremi-de-bacallaners-de-catalunya-i-bacalla-dislandia-presenten-la-ruta-dels-bunyols-de-bacalla-al-mercat-de-la-boqueria_1281789.html
26-4-23	BCN EN HORAS DE OFICINA TW	https://twitter.com/BCNHorasOficina/status/1651170368646725633?s=20
26-4-23	BCN EN HORAS DE OFICINA TW	https://twitter.com/BCNHorasOficina/status/1651171921512341508?s=20
27-4-23	RESTAURAPLUS	https://www.linkedin.com/pulse/restauraplus-amb-la-ruta-del-bunyol-de-bacall%C3%A0-restauraplus/?originalSubdomain=es
27-4-23	DIRECTO AL PALADAR	https://www.directoalpaladar.com/viajes/nueva-ruta-bacalao-se-hace-barcelona-dan-bunuelos-no-droga
27-4-23	DIRECTO AL PALADAR TW	https://twitter.com/directopaladar/status/1651498935352000519?s=20
27-4-23	ECONOMIA DIGITAL	https://www.economiadigital.es/tendenciashoy/gastronomia/mejores-bunuelos-bacalao-barcelona.html
27-4-23	REVISTA YOUNG	https://revistayoung.es/2023/04/27/ocio/gastronomia/barcelona-arranca-una-ruta-gastronomica-de-bunuelos-de-bacalao/
27-4-23	REVISTA YOUNG TW	https://twitter.com/revistayoungEs/status/1651533175993106432?s=20
27-4-23	MURCIA COM	https://www.murcia.com/empresas/noticias/2023/04/26-barcelona-estrena-la-1a-ruta-de-los-bunuelos-de-bacalao.asp
27-4-23	EL PAIS	https://elpais.com/quadern/2023-04-27/cinc-restaurants-on-tastar-uns-bons-bunyols-de-bacalla.html
27-4-23	MSN	https://www.msn.com/es-es/recetas/noticias/la-nueva-ruta-de-bacalao-se-hace-en-barcelona-pero-dan-bu%C3%B1uelos-no-droga/ar-AA1apqz7
27-4-23	BETEVÉ	https://beteve.cat/agenda/que-fer-aquest-cap-de-setmana-a-barcelona/
27-4-23	VA DE GUST	https://vadegust.cat/actualitat/barcelona-estrena-1a-ruta-bunyols-bacalla-41774/
27-4-23	VA DE GUST TW	https://twitter.com/DiariVadegust/status/1653407746853834752?s=20
27-4-23	ARTEDELLA TERRA FB	https://www.facebook.com/reel/561960416007415
27-4-23	SOM GASTRONOMIA TW	https://twitter.com/SomGastronomia/status/1651508229988569088?s=20
27-4-23	SOM GASTRONOMIA FB	https://www.facebook.com/plugins/post.php?href=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2FSomGastronomia%2Fposts%2Fpfbid02JXEXtvxJRVdbsQpKhi5hDhnfjzPcMneNrxVhFi1TkqmENima8fkFNavbmGHC2wAdl&show_text=true&width=500
27-4-23	SOM GASTRONOMIA IG	https://www.instagram.com/p/CrjBT1LIrkb/?utm_source=ig_web_copy_link
28-4-23	BACO Y BOCA	https://bacoyboca.com/la-ruta-de-los-bunuelos-de-bacalao-toma-restaurantes-y-mercados-de-barcelona/
28-4-23	INDISA	https://www.indisa.es/al-dia/olis-bargallo-descubre-secretos-para-conseguir-mejores-bunuelos

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

RESUM IMPACTES

28-4-23	LOS FOODISTAS	https://losfoodistas.com/semana-gastronomica-barcelona/
28-4-23	REVISTA YOUNG	https://revistayoung.es/2023/04/28/ocio/gastronomia/los-secretos-para-conseguir-un-buen-bunuelo-de-bacalao/
28-4-23	BETEVÉ TW	https://twitter.com/btvnoticies/status/1652357078160375808?s=20
28-4-23	GASTROTALKERS	https://www.gastrotalkers.cat/agenda/2333/ruta-dels-bunyols-bacalla
28-4-23	GASTROTALKERS TW	https://twitter.com/gastrotalkers/status/1651860361757315075?s=20
28-4-23	GASTROTALKERS	https://www.gastrotalkers.cat/agenda/2333/ruta-dels-bunyols-bacalla
29-4-23	VA DE GUST TW	https://twitter.com/DiariVadegust/status/1652297934111752193?s=20
30-4-23	MERCATS BCN TW	https://twitter.com/MercatsBCN/status/1652645264572686337?s=20
2-5-23	CUINA	https://www.cuina.cat/actualitat/tendencies/arriba-primera-ruta-bunyols-bacalla-barcelona_206266_102.html
2-5-23	METROPOLI ABIERTA	https://metropoliabierta.elespanol.com/vivir-en-barcelona/barcelona-acoge-ruta-degustar-mejores-bunuelos-bacalao_72677_102.html
2-5-23	BETEVÉ	https://beteve.cat/economia/estrena-primera-ruta-bunyols-bacalla-barcelona/?fbclid=IwAR0mA2bhy59TNmsggmx6ViGIUIiK1t9WFZIQtaWGKWU_v9qFQoldXWvrLQ0
2-5-23	EFE	https://efs.efeservicios.com/texto/barcelona-acoge-hasta-mayo-ruta-bunuelos-bacalao/55011042010
4-5-23	LÍNIA XARXA	https://liniaxarxa.cat/liniasants/comerc/comerc-barcelona-estrena-ruta-bunyols-bacalla/
4-5-23	NOTAS DE PRENSA	https://notasdeprensa.org/barcelona-prueba-los-bunuelos-de-bacalao-de-sitges-al-poblenou-barcelona-va/
5-5-23	EL PAÍS	https://elpais.com/espana/catalunya/barcelona-se-sale/2023-05-05/de-sitges-a-poblenou-probando-bunuelos-de-bacalao.html
5-5-23	BCNMES	https://bcnmes.com/35-bunuelos-y-mas/
3-5-23	CATACULTURAL	https://www.instagram.com/p/Cr6WUoZIOGF/
3-5-23	DOÑA FOODIE	https://www.instagram.com/p/CrygVwro2VF/
3-5-23	CATACULTURAL	https://www.instagram.com/p/Cr8_49ttdBL/
11-5-23	DOÑA FOODIE	https://www.instagram.com/p/CsHlHUXI-jJ/
9-5-23	LAGATAFISGONA	https://www.instagram.com/p/Cr9EQDVM3QY/
19-5-23	EL PUNT AVUI	https://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2291334-quatre-cites-gastronomiques-el-cap-de-setmana-a-barcelona.html
14-5-23	UN REST. CANIBAL A BERLÍN	https://podcasts.cat/232/28686151
19-5-23	GASTROTALKERS	https://www.gastrotalkers.cat/noticia/713/fem-cap-setmana-19-al-21-maig
12-5-23	CCMA	https://www.ccma.cat/premsa/els-millors-estudiants-de-cuina-al-programa-200-dun-restaurant-canibal-a-berlin/nota-de-premsa/3228770

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

PREMSA, DIGITAL, RÀDIO I TV

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

30-3-23

Hule y mantel

BARRAS Y ESTRELLAS

Qué hacer en Barcelona: los mejores planes de gastronomía de abril

Con estos planes gastronómicos disfrutarás como un auténtico gourmet. Esta es la agenda para comerte y beberte Barcelona en abril

Laia Antúnez Coordinadora de Hule y Mantel 30 de marzo de 2023 Guardar



Copa de vino natural en la feria Vella Terra, en la Estació del Nord (Barcelona) / Foto: Vella Terra

Exposiciones, conciertos, festivales... y mucha gastronomía. La **agenda de ocio de Barcelona** siempre está cargada de planes y, obviamente, los gastronómicos son los favoritos de *Hule y Mantel*. Mercados, food-trucks, showcookings, talleres, ferias... Si buscas qué hacer este fin de semana, y durante estas semanas de **abril** en la ciudad, aquí encontrarás ideas y planes, para disfrutar con niños y sin ellos, gratis o de pago, pero siempre vinculados con el comer y el beber.

Barcelo.com

desayuno, vermut, almuerzo, aperitivo y merienda. // La Roca Village. Hasta el 31 de mayo. Precio: consultar

Ruta Buñuelos de Bacalao (26 abril-21 mayo)



Plato con buñuelos de bacalao / Foto: Canva

El Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia impulsan esta ruta que nos llevará por **25 restaurantes y bacaladerias de Barcelona** para degustar distintas tapas de **buñuelos de bacalao**. Participan bares, tabernas y restaurantes que cuidan el producto, y en este caso, el bacalao, que ahora está en mejor momento. Barra Perelló, Can Culleretes, Quillo Bar o Casa de Tapas Cañota son algunos de los participantes, además de paradas emblemáticas de los mercados de la ciudad. // Ruta Buñuelos de Bacalao. Del 26 de abril al 21 de mayo. Precio: 6€ (tapa + bebida en restaurantes), 3€ (solo tapa en bacaladeria).

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

24-4-23
El Periódico



Cata Mayor › Actualidad Gastronómica

Ruta de los buñuelos de bacalao y el festival Vívid | Las últimas citas 'gastro' de abril que no te puedes perder

Actualidad gastronómica › Cata Mayor Recetas Restaurantes Vinos Bebidas Vídeos Dónde comer hoy Qué comer hoy

Días intensos

Ruta de los buñuelos de bacalao y el festival Vívid | Las últimas citas 'gastro' de abril que no te puedes perder

- No te aburrirás con tantos planes: desde un festival que marida música y vino en el Alt Penedès hasta actividades enoturísticas en la Costa Brava, pasando por una feria vegana y una fiesta de la gastronomía de proximidad en Barcelona

Cupón descuento
15€
En primera compra en el Super Online
Introduce este código:
SUPER15CRF
Por compras superiores a 100€

Una imagen de la edición de Tast amb Llops de 2019.

4 De lectura en minutos

ELECCIONES 28-M: TODOS LOS RESULTADOS

Si eres 'gourmet' y no te gusta estar quieto en casa, sigue leyendo. Aquí tienes varios **planes gastronómicos que se celebran este mes de abril** y que no te puedes perder: actividades enoturísticas en la Costa Brava, jornadas dedicadas al pollo Pota Blava y la alcachofa Prat en varias localidades del Baix Llobregat y el Barcelonès, una fiesta de gastronomía de proximidad y otro de cerveza en el Poble Espanyol, una feria vegana La Cúpula del centro comercial Arenas y un festival que une música y vino en el Alt Penedès.

Ferran Imadio
Por qué confiar en El Periódico

24 de abril del 2023. Actualizada 25 de abril del 2023 a las 14:52

Contenido para ti

Resultados elecciones en Barcelona 2023: Trias vence tras imponerse en cuatro distritos ...
28-05-2023

Resultados de las elecciones 2023 en



Cata Mayor › Actualidad Gastronómica

Ruta de los buñuelos de bacalao y el festival Vívid | Las últimas citas 'gastro' de abril que no te puede

Actualidad gastronómica › Cata Mayor Recetas Restaurantes Vinos Bebidas Vídeos Dó

un violinista y un violonchelista tocan o actúan Cece Gianotti & Après Minuit), e incluso **escapadas** a hoteles rurales con desayuno incluido, una botella de vino DO Empordà de bienvenida y una experiencia enológica.

La ruta de los buñuelos de bacalao (Barcelona, del 26 de abril al 21 de mayo)

Un total de 22 de bares y restaurantes de Barcelona participan en esta cita en la que ofrecen una tapa de buñuelos de bacalao y una bebida por 6 euros. Además, 13 bacaladerías venderán, los sábados, el buñuelo por 3 euros. Y tres mercados municipales de la ciudad (El Ninot, Sant Antoni y Sants) impartirán talleres de cocina para que niños y niñas aprendan a elaborar buñuelos de bacalao; se celebrarán los días 25, 26 y 27 abril y 16, 17 y 18 de mayo (Sants), 2, 3 y 4 de mayo (Ninot), y 10 y 11 de mayo (Sant Antoni).

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

24-4-23
Surt de casa

surtdecasa.cat

Dilluns 29 maig 2023

Barcelona | Agenda

MENJAR I BEURE, 2023



Del 26 d'abril al 21 de maig

Restaurants i bacallaneries

Barcelona

La Ruta dels Bunyols de Bacallà

Primera edició de La Ruta dels Bunyols de Bacallà, amb una vintena de bars i restaurants, i més d'una desena de bacallaneries de la ciutat comtal, que pretén enaltir una elaboració culinària tan nostra, tan senzillament exquisida i suculenta, com són els bunyols de bacallà.

Programa:

Consulta restaurants, bars i establiments participants aquí (enllaç)

Preu:

6€ Tapa + beguda
3€ Bunyols (dissabtes als mercats municipals)

Organitza: Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia

Col·labora: Olis Bargalló i RestauraPlus

Més informació:

Web La Ruta dels Bunyols de Bacallà
Web Gremi de Bacallaners de Catalunya
Facebook Gremi de Bacallaners de Catalunya

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26-4-23
Vinos y Restaurantes

Revista gastronómica de actualidad

VINOS Y RESTAURANTES

NEWSLETT
Reciba en su email todas las novedades de la web

Home VINO RESTAURANTES GASTRONOMÍA DESTILADOS MISCELÁNEA Descubre VyR

GASTRONOMÍA

Barcelona estrena la 'Ruta de los Buñuelos de Bacalao'

26-abril-2023

Desde hoy 26 de abril y hasta el 21 de mayo, 22 restaurantes y 13 *bacaladerías* de la ciudad ofrecerán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida.



La Ruta pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.

Impulsada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia, con la colaboración de Olis Bargalló y RestauraPlus y el apoyo de Mercats Municipals de Barcelona, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao ofrece la posibilidad de recorrer 22 establecimientos culinarios donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros.

La Ruta propone establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada. Desde la Barra Perelló, a Can Culleres, desde la Bodega Molina al Quillo Bar, a la Casa de Tapas Cañota, pasando por el Senyor Vermut, Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel, entre muchos otros, son algunos de los establecimientos que nos darán estos días una suculenta excusa para pedir los buñuelos de bacalao.

Además, en tres mercados de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants) se impartirán talleres de cocina para que niños y niñas aprendan a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables, como ir a comprar productos frescos y de temporada a los mercados.

Compartir...

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

24-4-23
TV3
Tot es mou





LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

2-5-23
Betevé

betevé 24,8 °C

S'estrena la Ruta dels Bunyols de Bacallà a Barcelona del 26 d'abril al 21 de maig

S'ofereix una tapa de bunyols i una beguda per sis euros a una vintena de bars i a més de 10 bacallaneries de la ciutat

Silvia Carbonell | dimarts, 2 de maig del 2023, a les 10.25



Barcelona estrena la primera **Ruta del Bunyols de Bacallà**, que es farà **del 26 d'abril i fins al 21 de maig**. Hi participaran una **vintena de bars i restaurants**, i més de **10 bacallaneries de la ciutat**. La ruta ofereix tastar una **tapa de bunyol de bacallà i una beguda per 6 €.** Hi participen establiments de tota la vida i també alguns de més actuals.

Quins establiments hi participen?

Bacalalo Mercat del Ninot, c. Mallorca, 133. P. 49
Bacallà Masana Mercat del Ninot, c. Mallorca, 133. P. 26-27
Bar Cal Ninot Carrer de Casanova, 138
Bar el David del ninot Mercat del Ninot, c. Mallorca, 133. P. 40
Bar Ket Mercat del Ninot, c. Mallorca, 133. P. 21
Bar la concordia c. Cabestany, 21
Bar Muy Buenas c. del Carme, 63
Barra Perelló Mercat del Ninot, c. Mallorca, 133. P.18-20
Can Culleres c. Bilbao, 79
Can Oliva av. Diagonal, 109
Casa de Tapas Cañota c. Lleida, 7
El Caserón c. Berlín, 71
Entremans Mercat del Masnou, c. Itàlia, 50, el Masnou
La Bodega de Rafel c. Manso, 52
La Vicicleta rambla Onze de Setembre, 39-41
Bodega Molina pl. Molina, 1
O Retorno 2 c. Mallorca, 132
Ouzo Barcelona c. Joan Torras, 26
Porvenir c. Villarroel, 157
Quilio bar c. Rec Comtal, 2
Restaurante Bosque Palermo c. València, 163
Senyor Vermut c. Provença, 85 local 2

publicitat

el més vist

Eleccions municipals 2023 a Barcelona: Enquestes, candidats, participació i resultats 28-M | GUIA

Continua l'estafa d'entrades de Coldplay: centenars de persones es queden sense veure el concert

El nou parc infantil de Can Batlló es lleva amb el tobogan ple de llaunes, burilles i pipes

Dos ferits greus en un accident entre un cotxe i un camió a la ronda del Litoral

Accident mortal per la caiguda d'un mur del Recinte Modernista de l'Hospital de Sant Pau

publi

Tallers per aprendre a fer bunyols

La iniciativa l'ha impulsat el **Gremi de Bacallaners de Catalunya** i Bacallà d'Islàndia, amb el suport de Mercats Municipals. Precisament, tres mercats municipals impartiran **tallers de cuina** perquè els nens i nenes aprenguin a fer bunyols i adquireixin hàbits saludables, com anar a comprar productes frescos al mercat. Al **Mercat del Ninot es farà el 2, 3 i 4 de maig; al Mercat de Sant Antoni, el 10 i 11 de maig, i al Mercat de Sants, els dies 25, 26, 27 abril.**

Meritxell Siurana, presidenta del Gremi de Bacallaners de Catalunya, afirma que "el bacallà és un ingredient **saludable** i molt **polivalent a la cuina**, per això hem de recordar, més enllà de la Setmana Santa, les seves bondats, i hem de començar a ensenyar tot això des de la infància, als més petits de la casa".

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26-4-23
BCN Mag



Compartir

Entre el **26 de abril y el 21 de mayo**, 22 restaurantes y 13 bacallanerías de la ciudad ofrecerán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida. Este evento gastronómico se establece como uno de los más destacados de mayo en la ciudad donde conocer de cerca su elaboración, sabor y calidad.

Impulsada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia, con la colaboración de Olis Bargalló y RestauraPlus y el apoyo de Mercats Municipals de Barcelona, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao ofrece la posibilidad de **recorrer 22 establecimientos culinarios** donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros.

Engloba establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada.

Algunos de estos lugares que engloberan esta ruta son la **Barra Perelló, Can Culleres, la Bodega Molina al Quillo Bar**, Casa de Tapas Cañota, Senyor Vermut, Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel, entre muchos otros.

Talles y otras actividades

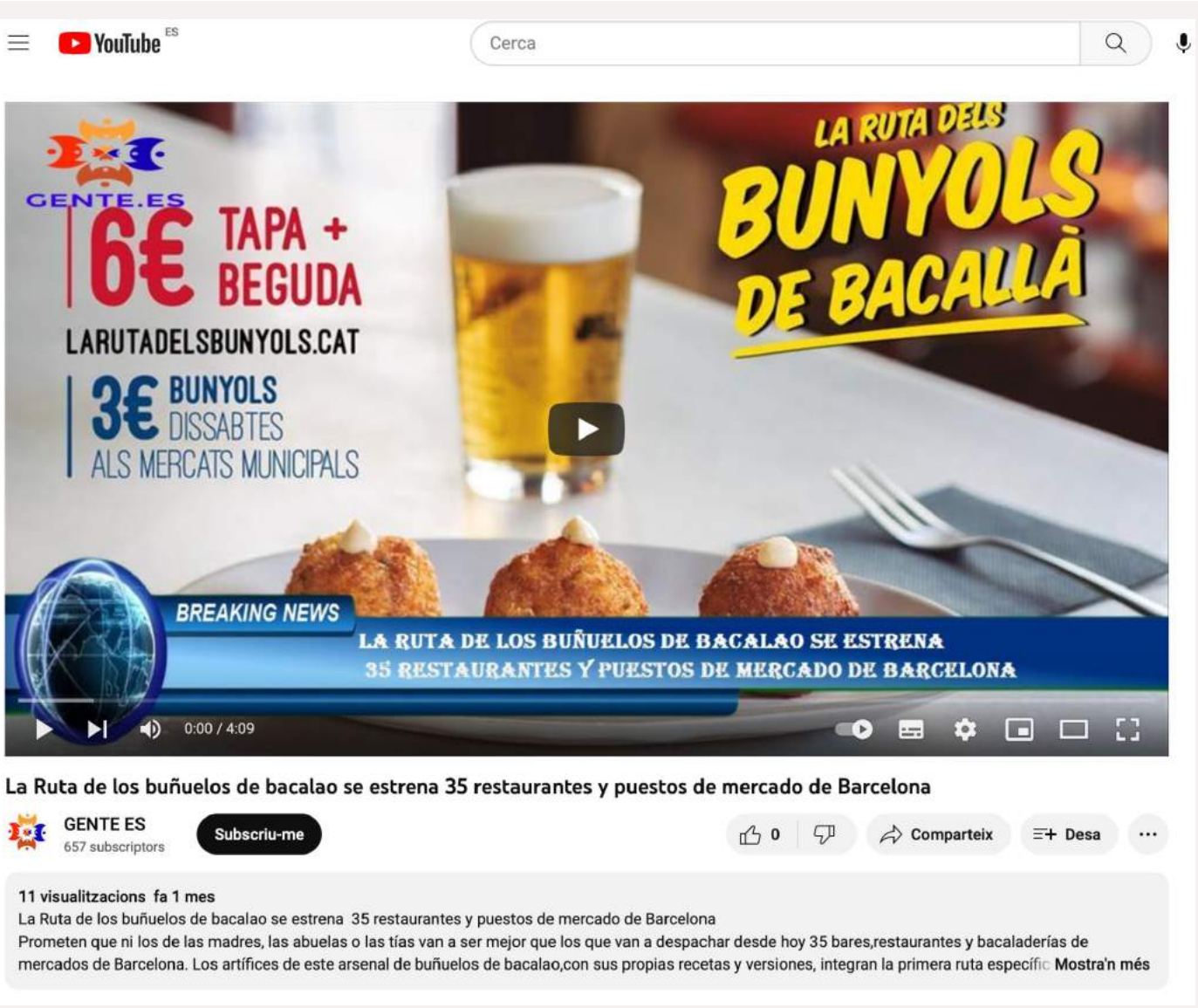
A destacar que, además, habrá, talleres de cocina del bacalao para niños en tres mercados de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants). La idea es aprender a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables.





LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

26-4-23
Gente.eshttps://www.youtube.com/watch?v=wRNFpu9nut4



LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26-4-23
El Periódico



Barcelona

Bocado adictivo

La Ruta de los buñuelos de bacalao se estrena con 35 restaurantes y puestos de mercado de Barcelona

Se despacharán en tapas con o sin bebida por seis o tres euros

- Ruta de los buñuelos de bacalao y Festival Vivid / Las últimas citas 'gastro' de abril que no te puedes perder
- Tensa manifestación vecinal contra unos okupas en la Bonanova

2 Se lee en minutos

ELECCIONES 28-M: TODOS LOS RESULTADOS

Patricia Castán

Por qué confiar en El Periódico

Barcelona
26 de abril del 2023, 16:41

Comentarios

Prometen que ni los de las madres, las abuelas o las tías van a ser mejor que los que van a despachar desde hoy 35 **bares, restaurantes y bacaladerías de mercados de Barcelona**. Los artífices de este arsenal de **buñuelos de bacalao**, con sus propias recetas y versiones, integran la primera ruta específica de este tentador bocado en la ciudad. **Hasta el 21 de mayo**, será posible probarlos (en batería o en raciones monodosis), compararlos y hasta repetir. Porque se despacharán en **versión tapa y a precio popular** en diversos barrios de la ciudad.

Antes de la pandemia, el bacalao ya tuvo protagonismo gastronómico en rutas anuales para dar a conocer su recetario. Pero ahora este producto, antaño humilde y ahora muy cotizado, reinventa una ruta en formato de **buñuelo**. En un total de **22 bares y restaurantes** se ofrecerá como tapa (un mínimo de tres unidades) junto a una bebida por **seis euros**. Pero además lo servirán en formato de cono, fritos, listos para llevar y comer en **13 bacaladerías** de mercados barceloneses, por **tres euros**, y en una cantidad que oscilará según el tamaño de las adictivas esferas.



Cartel de la Ruta de los buñuelos de bacalao en Barcelona. / EP

EP

Para dar a este manjar el eco que se merece, el mes de **degustaciones** se acompañará de talleres de cocina para que los más pequeños se familiaricen con el producto de temporada en los mercados del Ninot, Sant Antoni y Sants. El **Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia** han impulsado la iniciativa, que este miércoles ha despegado en la **Boqueria** con una demostración in situ de que no hay dos buñuelos ni dos elaboraciones iguales.

Al gusto del chef

El chef **Toni Romero** (tres décadas en el Racó d'en Cesc y ahora en su propio establecimiento, Bart Burger Gastronòmic, en Sant Boi) ha elaborado y frito casi medio millar de unidades, algunos con lima y miel y otros rellenos de pilpil de cebolla, para furor de los degustadores, a la par que desgranaba las claves de su ritual. De la calidad de la materia prima y la masa, a la fritura con un buen aceite, temperatura adecuada y tiempo cronometrado. Han podido dar cuenta de ellos la **concejala de Comercio y Mercados, Montserrat Ballarín, y Svandís Svavarsdóttir, ministra de Alimentación de Islàndia**, así como representantes del sector.

Noticias relacionadas

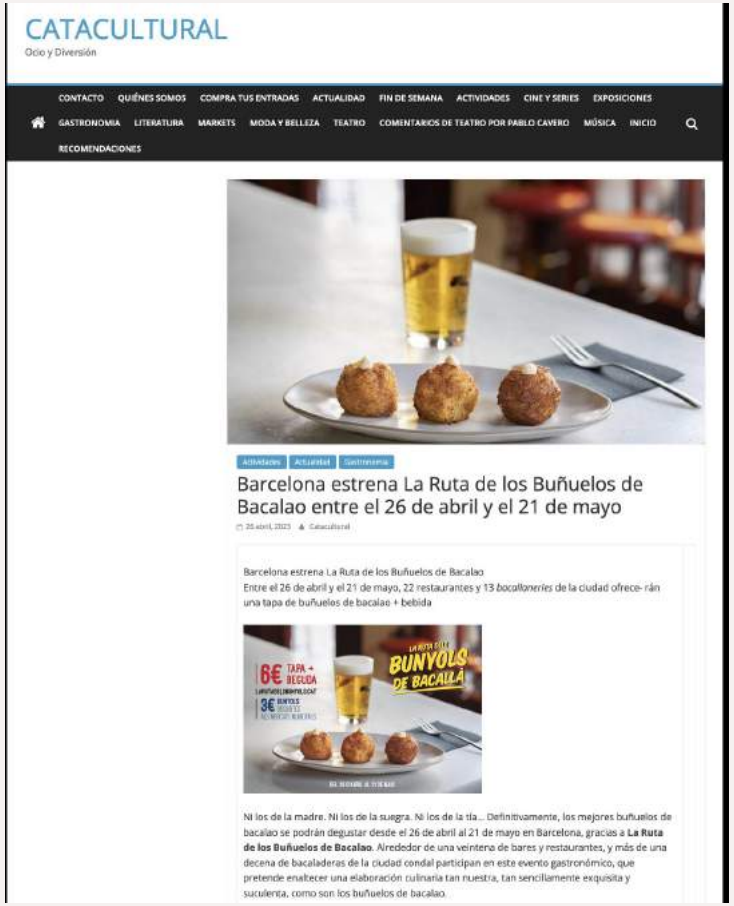
- **Los comunes se quedan a menos de 200 votos del PSC en un recuento de infarto**
- **El independentismo gana un concejal en Barcelona**

Los **restaurantes y bares que participan en la iniciativa son**: Bacalalo, Bacallà Masana, Bar Cal Ninot, Bar el David del Ninot, Bar Ket y Barra Perelló, en el mercado del Ninot; Bar La Concordia (Cabestany, 21), Bar Muy Buenas (Carme, 63), Can Culleres (Bilbao, 79), Can Oliva (Diagonal, 109), Casa de Tapas Cañota (Lleida, 7), El Caserón (Berlín, 71), La Bodega de Rafel (Manso, 52), La Vicicleta (Onze de Setembre, 39-41), Bodega Molina 1950 (pl. Molina, 1), O'Retorno (Mallorca, 132), Ouzo Barcelona (Joan Torras, 26), Porvenir (Villarroel, 157), Quillo Bar (Rec Comtal, 2), Restaurante Bosque Palermo (València, 163) y Senyor Vermut (Provença, 85). Además del Entremans, en el mercado de Masnou.

Quienes prefieran la cata de paso que hacen la compra, encontrarán la oferta en distintos puestos de los **mercados** del **Ninot, de la Llibertat, la Boqueria, la Mercè, Santa Caterina y Sants**, además de puestos de los mercados de Sitges, El Masnou y Rubí, y de Perelló en la plaza de Mercadal, en Sant Andreu.

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

24-4-23
Catacultural



CATACULTURAL

Ocio y Diversión

CONTACTO QUIÉNES SOMOS COMPRA TUS ENTRADAS ACTUALIDAD FIN DE SEMANA ACTIVIDADES CINE Y SERIES EXPOSICIONES

GASTRONOMIA LITERATURA MARKETS MODA Y BELLEZA TEATRO COMENTARIOS DE TEATRO POR PABLO CAVERO MÚSICA INICIO

RECOMENDACIONES

Actividades Actualidad Gastronomía

Barcelona estrena La Ruta de los Buñuelos de Bacalao entre el 26 de abril y el 21 de mayo

26 abril, 2023 Catacultural

Barcelona estrena La Ruta de los Buñuelos de Bacalao

Entre el 26 de abril y el 21 de mayo, 22 restaurantes y 13 *bacallaneries* de la ciudad ofrece-rán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida

Ni los de la madre. Ni los de la suegra. Ni los de la tía... Definitivamente, los mejores buñuelos de bacalao se podrán degustar desde el 26 de abril al 21 de mayo en Barcelona, gracias a **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao**. Alrededor de una veintena de bares y restaurantes, y más de una decena de bacaladeras de la ciudad condal participan en este evento gastronómico, que pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.

Impulsada por el **Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia**, con la colaboración de **Olis Bargalló y RestauraPlus** y el apoyo de **Mercats Municipals de Barcelona, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao** ofrece la posibilidad de recorrer 22 establecimientos culinarios donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros. La Ruta propone establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada. Desde la **Barra Perelló**, a **Can Culleres,** desde la **Bodega Molina** al **Quillo Bar**, a la **Casa de Tapas Cañota,** pasando por el **Senyor Vermut, Bar Muy Buenas,** o la **Bodega de Rafel,** entre muchos otros, son algunos de los establecimientos que nos darán estos días una suculenta excusa para pedir los buñuelos de bacalao.

Pero **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao** es mucho más que una ruta de bares, tabernas y restaurantes. También incluye *bacallaneries* agremiadas al **Gremi de Bacallaners de Catalunya** y ubicadas en los emblemáticos **Mercats Municipals de Barcelona,** como las populares **Bacalalo, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló,** en el Mercat del Ninot; **Bacallà Tarrés,** en el Mercat de la Llibertat; o la **Pesca Salada Rosa Marina,** en Santa Caterina, **Glòria Vila en el** Mercat de la LLibertat entre otros. Establecimientos que, durante todo el año ofrecen buñuelos de bacalao o pasta de buñuelos para hacer en casa, pero que durante las semanas que dura la Ruta, ofrecerán también una tapa de buñuelos de bacalao para degustar de un bocado allí mismo, por solo 3 euros (sábados desde el 26 de abril al 21 de mayo).

Talleres de cocina del bacalao para niños y niñas

El bacalao será aún más protagonista estos días. En tres mercados de Barcelona (**Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants**) se impartirán talleres de cocina para que niños y niñas aprendan a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables, como
ir a comprar productos frescos y de temporada a los mercados. Se trata de una acción enmarcada dentro del proyecto la Escola Cuina de Mercat, y que se celebrará durante diferentes días de abril y mayo (Mercat de Sants 25, 26, 27 abril, y 16, 17 y 18 de mayo; Mercat del Ninot 2, 3 y 4 de mayo; y Mercat de Sant Antoni 10 y 11 de mayo).

Y es que, "el bacalao es un ingrediente saludable y muy polivalente en la cocina, por eso tenemos que recordar, más allá de la Semana Santa, sus bondades, y tenemos que empezar a enseñar todo esto desde la infancia, a los más pequeños de la casa", explica Meritxell Siurana, presidenta del **Gremi de Bacallaners de Catalunya**. De hecho, **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao** también pretende demostrar que no todos los buñuelos "son iguales", y que en cada hogar y en cada cocina profesional cada cocinero o cocinera tiene sus trucos. Por ello, también recuerda que para conseguir los mejores hace falta, sobre todo, emplear buena materia prima, como un buen bacalao curadotradicional de Islandia desmigado, y freírlos con un buen aceite para fritos como Bargasol o con un buen aceite de oliva virgen extra, como el de Olis Bargalló.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

24-4-23
FISKIFRETTIR



Viðskiptablaðið

Mánudagur 29. maí

FISKIFRÉTTIR

FRÉTTIR | FÓLK | SKODUN | EFTIR VINNU | FRJÁLS VERSLUN | FISKIFRÉTTIR

Íslensk/katalónsk saltfiskbolluhátíð í Barcelona

Svandís Svavarsdóttir matvælaráðherra flutti ávarp við opnun matarhátíðarinnar Ruta de Bunyols de Bacallà (Á saltfiskbollustöðum) í Barcelona í dag.

Deila

Svandís Svavarsdóttir matvælaráðherra flutti ávarp við opnun matarhátíðarinnar Ruta de Bunyols de Bacallà (Á saltfiskbollustöðum) í Barcelona í dag. Hátíðin fer fram samhliða Seafood Expo Global, stærstu sjávarútvegssýningu heims.

Matvælaráðherra heimsótti sýninguna á opnunardaginn ásamt Unni Orradóttur Ramette, sendiherra Íslands á Spáni. Þær kynntu sér starfsemi synenda á svæðinu og áttu góðar samræður við fulltrúa íslensku fyrirtækjanna.

Íslensk/katalónskar saltfiskbollur um alla borg

Ruta de Bunyols de Bacallà er samstarf markaðsverkefnisins Bacalao de Islandia, Gremi de Bacallaners de Cataluña (félag saltfisksöluманna í Katalóníu), Olis Bargalló (Katalonskur framleiðandi ólífuolíu) og Mercats de Barcelona (matarmarkaðir Barcelonaborgar). Á hátíðinni munu 25 veitingastaðir og 10 matarmarkaðir í Barcelona bjóða upp á sína útgáfu af Bunyols de bacallà (saltfiskbollur) úr íslenskum fiski frá 26 apríl til 12 maí. Rétturinn er vinsæll skyndibiti víða í Katalóníu og þekkja hann allir Barcelonabúar, jafnt ungir sem aldnir, þá verður einnig boðið upp á vinnustofur fyrir börn á matarmörkuðum þar sem þau geta lært að elda Bunyols de Bacallà, að sjálfsögðu úr íslenskum fiski.

Formleg opnun hátíðarinnar fór fram í dag á hinum þekkta matarmarkaði La Boqueria í miðborg Barcelona og flutti Svandís Svavarsdóttir matvælaráðherra ávarp við það tækifæri fyrir blaðamenn og aðra gesti. Að opnun lokinni hélt ráðherra ásamt föruneyti til hádegisverðar á Mercat Ninot, þar sem fleiri þátttakendur í La Ruta de Bunyols de Bacallà er að finna.

Íslandsstofa skipuleggur þátttöku íslensku fyrirtækjanna á Seafood Expo Global ásamt því að reka markaðsverkefnið Bacalao de Islandia, sem starfrækt hefur verið frá því 2013

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

16-4-23
CarlesAlmagro

carlesalmagro
my mind...

HOME MYMIND GASTRO & TRAVELS AGENDA NEWS MALAS INFLUENCIAS GRAND



26 DE ABRIL DE 2023 / BY CARLES ALMAGRO / AGENDA

RUTA DE LOS BUÑUELOS DE BACALAO (BCN)

ENTRE EL 26 DE ABRIL Y EL 21 DE MAYO, 22 RESTAURANTES Y 13 BACALLANERÍAS DE LA CIUDAD OFRECERÁN UNA TAPA DE BUÑUELOS DE BACALAO + BEBIDA EN BARCELONA.

Los mejores buñuelos de bacalao se podrán degustar desde el 26 de abril al 21 de mayo en Barcelona, gracias a **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao**. Alrededor de una veintena de bares y restaurantes, y más de una decena de bacaladeras de la ciudad condal participan en este evento gastronómico, que pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son **los buñuelos de bacalao.**

Impulsada por el **Gremi de Bacallaners de Catalunya** y **Bacalao de Islandia**, con la colaboración de **Olis Bargalló** y **RestauraPlus** y el apoyo de **Mercats Municipals de Barcelona**, **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao** ofrece la posibilidad de recorrer 22 establecimientos culinarios donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros. La Ruta propone establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada. Desde la **Barra Perelló**, a **Can Culleres**, desde la **Bodega Molina** al **Quillo Bar**, a la **Casa de Tapas Cañota**, pasando por el **Senyor Vermut**, **Bar Muy Buenas**, o la **Bodega de Rafel**, entre muchos otros, son algunos de los establecimientos que nos darán estos días una suculenta excusa para pedir los buñuelos de bacalao.

Pero **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao** es mucho más que una ruta de bares, tabernas y restaurantes. También incluye bacallaneries agremiadas al **Gremi de Bacallaners de Catalunya** y ubicadas en los emblemáticos **Mercats Municipals de Barcelona**, como las populares **Bacalao**, **Bacallà Masana**, o la **Bacallaneria Perelló**, en el Mercat del Ninot; **Bacallà Tarrés**, en el Mercat de la Llibertat; o la **Pesca Salada Rosa Marina**, en Santa Caterina, **Glòria Vila** en el Mercat de la LLibertat entre otros. Establecimientos que, durante todo el año ofrecen buñuelos de bacalao o pasta de buñuelos para hacer en casa, pero que durante las semanas que dura la Ruta, ofrecerán también una tapa de buñuelos de bacalao para degustar de un bocado allí mismo, por solo 3 euros (sábados desde el 26 de abril al 21 de mayo).

mayo).



Talleres de cocina del bacalao para niños y niñas

El bacalao será aún más protagonista estos días. En tres mercados de Barcelona (**Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants**) se impartirán **talleres de cocina para que niños y niñas** aprendan a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables, como ir a comprar productos frescos y de temporada a los mercados. Se trata de una acción enmarcada dentro del proyecto la Escola Cuina de Mercat, y que se celebrará durante diferentes días de abril y mayo (Mercat de Sants 25, 26, 27 abril, y 16, 17 y 18 de mayo; Mercat del Ninot 2, 3 y 4 de mayo; y Mercat de Sant Antoni 10 y 11 de mayo). Y es que, "el bacalao es un ingrediente saludable y muy polivalente en la cocina, por eso tenemos que recordar, más allá de la Semana Santa, sus bondades, y tenemos que empezar a enseñar todo esto desde la infancia, a los más pequeños de la casa", explica Meritxell Siurana, presidenta del **Gremi de Bacallaners de Catalunya**. De hecho, **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao** también pretende demostrar que no todos los buñuelos "son iguales", y que en cada hogar y en cada cocina profesional cada cocinero o cocinera tiene sus trucos. Por ello, también recuerda que para conseguir los mejores hace falta, sobre todo, emplear buena materia prima, como un buen bacalao curado tradicional de Islandia desmigado, y freírlos con un buen aceite para fritos como Bargasol o con un buen aceite de oliva virgen extra, como el de Olis Bargalló.

SHARE

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

26-4-23
El Mundo
Financiero

EL MUNDO FINANCIERO.COM
FUNDADO EN 1946

HOME ECONOMÍA EMPRESAS EXTERIOR LABORAL MERCADOS EMPRENDEDORES E IDEAS INMOBILIARIA FORMACIÓN ANÁLISIS Y OPINIÓN BOLSAS Y VALORES

MUNDO DEL VINO - GASTRO

ENTRE EL 26 DE ABRIL Y 21 DE MAYO

Barcelona estrena la Ruta de los Buñuelos de Bacalao



22 restaurantes y 13 'bacallaneries' ofrecerán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida a un precio muy especial

By Redacción
MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR

Ni los de la madre. Ni los de la suegra. Ni los de la tía... Definitivamente, los mejores buñuelos de bacalao se podrán degustar desde el 26 de abril al 21 de mayo en Barcelona, gracias a La Ruta de los Buñuelos de Bacalao. Alrededor de una veintena de bares y restaurantes, y más de una decena de bacaladeras de la Ciudad Condal participan en este evento gastronómico, que pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.Impulsada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia, con la colaboración de Olis Bargalló y RestauraPlus y el apoyo de Mercats Municipals de Barcelona, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao ofrece la posibilidad de recorrer 22 establecimientos culinarios donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros.

La Ruta propone establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada. Desde la Barra Perelló, a Can Culleres, desde la Bodega Molina al Quillo Bar, a la Casa de Tapas Cañota, pasando por el Senyor Vermut, el Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel, entre muchos otros, son algunos de los establecimientos que nos darán estos días una suculenta excusa para pedir los buñuelos de bacalao.

Pero La Ruta de los Buñuelos de Bacalao es mucho más que una ruta de bares, tabernas y restaurantes. También incluye bacallaneries agremiadas al Gremi de Bacallaners de Catalunya y ubicadas en los emblemáticos Mercats Municipals de Barcelona, como las populares Bacalaio, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, en el Mercat del Ninot; Bacalao Tarrès, en el Mercat de la Llibertat; Glòria Vila en el Mercat de la Mercè, o la Pesca Salada Rosa Marina, en Santa Caterina, entre otros. Establecimientos que, durante todo el año ofrecen buñuelos de bacalao o pasta de buñuelos para hacer en casa, pero que durante las semanas que dura la Ruta, ofrecerán también una tapa de buñuelos de bacalao para degustar de un bocado allí mismo, por solo 3 euros (sábados desde el 26 de abril al 21 de mayo).

Talleres de cocina del bacalao para niños y niñas

El bacalao será aún más protagonista estos días. En tres mercados de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants) se impartirán talleres de cocina para que niños y niñas aprendan a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables, como ir a comprar productos frescos y de temporada a los mercados. Se trata de una acción enmarcada dentro del proyecto Escola Cuina de Mercat, y que se celebrará durante diferentes días de abril y mayo (Mercat de Sants 25, 26, 27 abril, y 16, 17 y 18 de mayo; Mercat del Ninot 2, 3 y 4 de mayo; y Mercat de Sant Antoni 10 y 11 de mayo).

Y es que, "el bacalao es un ingrediente saludable y muy polivalente en la cocina, por eso tenemos que recordar, más allá de la Semana Santa, sus bondades, y tenemos que empezar a enseñar todo esto desde la infancia, a los más pequeños de la casa", explica Meritxell Siurana, presidenta del Gremi de Bacallaners de Catalunya. De hecho, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao también pretende demostrar que no todos los buñuelos "son iguales", y que en cada hogar y en cada cocina profesional cada cocinero o cocinera tiene sus trucos. Por ello, también recuerda que para conseguir los mejores hace falta, sobre todo, emplear buena materia prima, como un buen bacalao curado tradicional de Islandia desmigado, y freírlos con un buen aceite para fritos como Bargasol o con un buen aceite de oliva virgen extra, como el de Olis Bargalló.

¿Te ha parecido interesante esta noticia? Si (0) No(0)

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26-4-23
Barnadiario



Barna Diario

HOME MÁS ACTUALIDAD SOCIEDAD LA CIUDAD MOVILIDAD BA

La Ciudad

Ruta de los Buñuelos de Bacalao del 26 de abril al 21 de mayo

22 restaurantes y 13 bacaladerías de la ciudad ofrecerán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida

Por Barna Diario · 26/04/2023 · 0

Publicidad
REPARAR PATINETE ELÉCTRICO
REPARAMOS LAS MARCAS
Cambio de ru
Servicio Expres
Controladors
Baterías
Mecánica
Discos
C/ Aragó, 437 (Marina)
93 627 10 57
608 53 25 30

Ruta de los Buñuelos de Bacalao en Barcelona, del 26 de abril al 21 de mayo

Los mejores buñuelos de bacalao se podrán degustar desde el 26 de abril al 21 de mayo en Barcelona, gracias a **La Ruta de los Buñuelos de Bacalao**. Alrededor de una veintena de bares y restaurantes, y más de una decena de bacaladeras de la ciudad condal participan en este evento gastronómico, que pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.

¿Qué establecimientos participan?

Bares

Bar Cal Ninot Calle Casanova, 138
Bar la concordia c. Cabestany, 21
Bar Muy Buenas c. del Carmen, 63
Can Culleres c. Bilbao, 79
Can Oliva av. Diagonal, 109
Casa de Tapas Cañota c. Lérida, 7
El Caserón c. Berlín, 71
La Bodega de Rafael c. Manso, 52
La Vicicleta rambla Onze de Setembre, 39-41
Bodega Molina pl. Molina, 1
O Retorno 2 c. Mallorca, 132
Ouzo Barcelona c. Joan Torras, 26
Porvenir c. Villarroel, 157
Quillo bar c. Rec Comtal, 2
Restaurante Bosque Palermo c. Valencia, 163
Señor Vermut c. Provenza, 85 local 2

Mercados

Bacalalo Mercado del Ninot, c. Mallorca, 133
Bacalao Masana Mercado del Ninot, c. Mallorca, 133
Barra Perelló Mercado del Ninot, c. Mallorca, 133
Bar David del muñeco Mercado del Ninot, c. Mallorca, 133
Bar Ket Mercado del Ninot, c. Mallorca, 133
Entremans Mercado de El Masnou, c. Italia, 50, El Masnou

Talleres para aprender a hacer buñuelos

La iniciativa la ha impulsado el **Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacallà d'Islàndia**, con el apoyo de Mercados Municipales. Precisamente, tres mercados municipales impartirán talleres de cocina para que los niños y niñas aprendan a hacer buñuelos y adquieran hábitos saludables, como comprar productos frescos en el mercado.

En el Mercat del Ninot tendrá lugar el 2, 3 y 4 de mayo; en el Mercado de Sant Antoni, el 10 y 11 de mayo, y en el Mercado de Sants, los días 25, 26, 27 abril.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26-4-23
Actualidad
Gastronómica

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

Actualidad gastronómica
Noticias y comunicación

INICIO DESTACADO NOTICIAS ENTREVISTAS LAS LISTAS DE AG CURIOSIDADES AG

Los buñuelos de bacalao toman las calles de Barcelona

Inicio / Destacado / Los buñuelos de bacalao toman las calles de Barcelona



AG

Destacado | 26 abril, 2023



Los buñuelos de bacalao, cuando están bien cocinados, son un bocado exquisito, en especial como entrante de una comida, o como acompañantes de lujo de cañas, vinos o vermuts en cualquier barra de bar. En todo el arco mediterráneo los saben hacer muy bien, y en especial en Barcelona existe un grupo de establecimientos que los borda. Pues bien, la mayoría de ellos se pondrán manos a la obra para ofrecer tan suculento plato, en distintas presentaciones, en La Ruta de los Buñuelos de Bacalao.

Buscar

Noticias destacada

El aceite de oli
según Reino U
10 octubre, 2

Koldo Royo: "
el más cabrón
9 septiembre

La OCU suspe
Reyes de ocho
30 diciembre

Los 'Platos Mi
la España de F
4 noviembre,

Diez alimentos
estudiar mejor
2 septiembre

Las diez mejor
abrir el apetito
10 febrero, 2

¡Basta de enga
ibérico!
11 enero, 20

Las diez mejor
gastronómicas
31 enero, 20

Humidores Wacota

Alrededor de una veintena de bares y restaurantes, y más de una decena de bacaladeras de la Ciudad Condal participan en este evento gastronómico, que se celebra del 26 de abril al 21 de mayo pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao, informan los organizadores.

Impulsada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia, con la colaboración de Olis Bargalló y RestauraPlus y el apoyo de Mercats Municipals de Barcelona, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao ofrece la posibilidad de recorrer 22 establecimientos culinarios donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros.

La Ruta propone establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada. La **Barra Perelló, Can Culleres, la Bodega Molina, el Quillo Bar, la Casa de Tapas Cañota, el Senyor Vermut, el Bar Muy Buenas o la Bodega de Rafel,** entre muchos otros, pondrán encima de sus mesas y barras una suculenta excusa para pedir los buñuelos de bacalao.

Pero La Ruta de los Buñuelos de Bacalao es mucho más que una ruta de bares, tabernas y restaurantes. También incluye bacallaneries agremiadas al Gremi de Bacallaners de Catalunya y ubicadas en los emblemáticos Mercats Municipals de Barcelona, como las populares **Bacalao, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, en el Mercat del Ninot; Bacalao Tarrès, en el Mercat de la Llibertat; Glòria Vila en el Mercat de la Mercè, o la Pesca Salada Rosa Marina, en Santa Caterina**, entre otros. Se trata de establecimientos que durante todo el año ofrecen buñuelos de bacalao o pasta de buñuelos para hacer en casa, pero que durante las semanas que dura la Ruta, ofrecerán también una tapa de buñuelos de bacalao para degustar de un bocado allí mismo, por solo 3 euros (sábados desde el 26 de abril al 21 de mayo).

El bacalao será aún más protagonista estos días. En tres mercados de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants) se impartirán talleres de cocina para que niños y niñas aprendan a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables, como ir a comprar productos frescos y de temporada a los mercados.

Facebook Tweet G+ Google+ Email

26-4-23
Info Barcelona

Info Barcelona

ELECCIONS 2023 | SUPERILLA BARCELONA | HABITATGE | FEMINISMES I DONA | OCUPACIÓ I TREBALL | MÉ

Inici / Comerç i mercats / El Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia presenten "La Ruta dels Bunyols de Bacallà" al M

> Veure les noticies al web Comerç i mercats

El Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia presenten "La Ruta dels Bunyols de Bacallà" al Mercat de la Boqueria



26/04/2023 19:31 h Ajuntament de Barcelona

El Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia han presentat avui "**La Ruta de Bunyols de Bacallà**" al Mercat de la Boqueria. La iniciativa, que compta amb el suport de Mercats Municipals de Barcelona, pretén enaltir una elaboració culinària tan nostra, tan senzillament exquisida i suculenta, com són els bunyols de bacallà.

Entre el **26 d'abril i el 21 de maig**, "La Ruta dels Bunyols de Bacallà" ofereix la possibilitat de recórrer 22 establiments culinaris on es podrà tastar una **tapa de bunyols de bacallà i una beguda per només 6 euros**. Al Mercat del Ninot, per exemple, la ciutadania tindrà l'opció de degustar els bunyols del Bar Cal Ninot, Bar Ket o del Bar David del Ninot.

"La Ruta dels Bunyols de Bacallà" també inclou bacallaneries agremiades al Gremi de Bacallaneres de Catalunya i ubicades en els Mercats Municipals de Barcelona, com ara les populars **Bacalalo, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, al Mercat del Ninot; Bacallà Tarrès, al Mercat de la Llibertat**; o la Pesca Salada Rosa Marina, a Santa Caterina; **El rebost del salat i Glòria Vila al Mercat de la Mercè; Pesca Salada Figueras al mercat de Sants; Perelló al Mercat de Sant Andreu i Pujamar al Mercat de la Boqueria**.

Tot i que aquests establiments ofereixen durant tot l'any bunyols de bacallà o pasta de bunyols per a fer a casa, oferiran també una tapa de bunyols de bacallà per a tastar in situ per només 3 euros (només els dissabtes des del 26 d'abril al 21 de maig).

Aprofitant aquesta iniciativa, el projecte l'Escola Cuina de Mercat impartirà **tallers de cuina en tres mercats municipals de Barcelona** perquè nens i nenes aprenguin a elaborar bunyols de bacallà i adquireixin hàbits saludables com comprar productes frescos. En el Mercat de Sants els tallers seran el 25, 26, 27 d'abril i el 16, 17 i 18 de maig. Pel que fa al Mercat del Ninot, les dates dels tallers són el 2,3 i 4 de maig. En últim lloc, el Mercat de Sant Antoni farà les activitats els dies 10 i 11 de maig.

Més informació

> La Ruta dels Bunyols de Bacallà









LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

27-4-23
Directo al paladar

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

MENÚ DAP

DAP Viajes

RESTAURANTES GASTROGUÍA 48 HORAS ENOTURISMO

La nueva ruta del bacalao se hace en Barcelona, pero dan buñuelos, no techno





27 Abril, 2023 - Actualizado 27 Abril 2023, 18:31

LILIANA FUCHS
@akane66

Los crujientes y jugosos buñuelos de bacalao no reinan solo en época de Cuaresma y Semana Santa, afortunadamente. Este bocado típico de la cocina mediterránea es un **clásico de barra de bar**, de tapeo y aperitivo, también ligado a la cocina familiar tradicional. **Barcelona** es una de las mejores ciudades donde degustarlos, y ahora podemos además dar buena cuenta de la primera ruta dedicada a este humilde manjar.

Así pues, la **nueva ruta del bacalao** no se escribe con *k* y nos lleva hasta la capital catalana para disfrutar de la masa frita de pescado rebozado en todo su esplendor. Desde el pasado 26 de abril **hasta el próximo 21 de mayo** se celebra la primera edición de un evento que probablemente se convertirá en un fijo del calendario gastronómico catalán, y una buena excusa para escaparse a la ciudad condal.

Organizado por el *Gremi de Bacallaners de Catalunya* y Bacalao de Islandia, esta ruta reúne 22 locales de todo tipo repartidos por las calles de Barcelona que ofrecerán durante estas semanas una **tapa de buñuelos de bacalao y una bebida** a elegir a un precio único de **seis euros**. La receta y el formato en cuestión de la tapa, lógicamente, será distinta según cada establecimiento, pues no hay dos recetas de buñuelos iguales.



Además de bares, restaurantes y tabernas, se suman las típicas *bacallaneries*, situadas en los **mercados municipales**. En estos establecimientos se pueden comprar todo el año buñuelos y masa de buñuelos para cocinar en casa, pero durante la duración de este evento los clientes que acudan los sábados podrán degustar una tapa especial *in situ* a **tres euros**.

La Ruta de los buñuelos de bacalao se complementa con **actividades paralelas** siempre con este pescado como protagonista, incluyendo talleres de cocina y otras propuestas educativas más dirigidas a niños y familias.

27-4-23
Tendencias Hoy
Economía
Digital I

Tendenciashoy

Destinos Gastronomía Cultura

GASTRONOMÍA

El bacalao toma Barcelona: dónde comer los mejores buñuelos

35 locales participan, hasta el próximo 21 de mayo, en la nueva 'ruta del bacalao' que pone en marcha Barcelona



La nueva ruta del bacalao, una de tipo gastronómico

Por Nuevo
17 Abr 2023 / 12:03

Bacalao desalado, huevos, leche, harina, perejil y aceite de oliva. Bastan estos sencillos ingredientes para preparar un plato típico de Semana Santa que, por suerte, podemos encontrar en cualquier otro momento del año: los **buñuelos de bacalao**.

En Cataluña, y aunque este pescado viene de muy lejos, miles de km en realidad (el bacalao es uno de los reyes del Mar del Norte), factores como el **precio, la posibilidad de conservación y la religión** (se podía comer en cualquier época, incluida la Cuaresma) lo hicieron muy común, hasta el punto de existir la **figura del "bacallaner"** y el Gremi de Bacallaners.

Precisamente este gremio tras el tradicional oficio es el impulsor de una **nueva ruta gastro** que invita a descubrir los **mejores buñuelos de bacalao** de Barcelona en un total de **35 establecimientos**, entre restaurantes y *bacallaneries*. Eso sí, solo por tiempo limitado.

La nueva ruta del bacalao

Esta **nueva ruta del bacalao**, que no tiene que ver con la música de los noventa sino con un suculento pescado, incluye **22 restaurantes y 13** ***bacallaneries*** que ofrecen, **hasta el 21 de mayo**, una tapa de **buñuelos de bacalao más bebida por 6 euros**.





Los buñuelos de Barra Perelló

Tan aparentemente sencillos como exquisitos, los buñuelos se podrán degustar en **establecimientos de toda la vida** pero también bares, tabernas y restaurantes más actuales, donde cocineros y cocineras entienden el producto y conservan la tradición, ya se para presentar estos buñuelos con las recetas de siempre o para presentarlos con una mirada más innovadora.

Dónde comer los mejores buñuelos de bacalao de Barcelona

Ni los propios, ni los de la madre, ni los de la suegra. Desde la **Barra Perelló** a **Can Culleres** y desde la **Bodega Molina** al **Quillo Bar** y la **Casa de Tapas Cañota**, pasando por el **Senyor Vermut, Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel**, los mejores buñuelos de bacalao reinarán en barras y mesas barcelonesas durante las próximas semanas.



Foto: Ruta del buñuelo de bacalao.

También *bacallaneries* ubicadas en los **mercados más emblemáticos** de la ciudad, como las populares **Bacalalo, Bacallà Masana o la Bacallaneria Perelló**, en el Mercat del Ninot.

Bacallà Tarrés, en el Mercat de la Llibertat, la **Pesca Salada Rosa Marina**, en Santa Caterina, y **Glòria Vila** en el Mercat de la Llibertat, son otros de los participantes en esta suculenta ruta.

En los restaurantes, bares y tabernas que participan en la ruta se sirve un buñuelo de bacalao con bebida por 6 euros

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

En estos casos se trata de establecimientos que, durante todo el año, ofrecen buñuelos de bacalao o pasta de buñuelos para hacer en casa, pero que durante las semanas que dura la Ruta ofrecerán también una tapa de buñuelos de bacalao para degustar de un bocado allí mismo, por **3 euros** (sábados desde el 26 de abril al 21 de mayo).



Buñuelos de Lo Salat.

Talleres de cocina del bacalao

Más allá de la degustación, el bacalao será protagonista en tres mercados de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni y Mercat de Sants) gracias a la organización de **talleres de cocina** para que los más pequeños aprendan a elaborar buñuelos de bacalao.

Será también la excusa perfecta, explican desde el Gremi de Bacallaners, para que los **niños adquieran hábitos saludables**, como el consumo de productos frescos y de temporada.

Enmarcada dentro del proyecto la **Escola Cuina de Mercat**, la acción se celebrará durante diferentes días de abril y mayo (Mercat de Sants 27 abril, y 16, 17 y 18 de mayo; Mercat del Ninot 2, 3 y 4 de mayo; y Mercat de Sant Antoni 10 y 11 de mayo).



Buñuelos de bacalao en Can Culleres.

Como señala Meritxel Siurana, presidenta del Gremi "el bacalao es un ingrediente saludable y muy polivalente en la cocina, por eso tenemos que recordar, más allá de la Semana Santa, sus bondades, y tenemos que empezar a enseñar todo esto desde la infancia, a los más pequeños de la casa".



Así, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao también pretende demostrar que **no todos los buñuelos "son iguales"**, y que en cada hogar y en cada cocina profesional cada cocinero o cocinera tiene sus trucos.

Lo que sí es indispensable, sea cual sea la receta, apunta, es "emplear **buena materia prima**, como un buen bacalao curado tradicional de Islandia desmigado, y freírlos con un buen aceite para fritos como Bargasol o con un buen aceite de oliva virgen extra, como el de Olis Bargalló".



Mar Nuevo. Periodista, lectora, viajera y amante del arte, el queso y el crossfit (no necesariamente en ese orden). Más de 15 años contando historias de viajes y personas y, desde 2018, redactora jefa de Cerodosbé/Tendencias. ¿Vivir y viajar mejor? Pasen y lean.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

27-4-23
Revista Young

GASTRONOMÍA

Barcelona Arranca Una Ruta Gastronómica De Buñuelos De Bacalao



Con el apoyo del ministerio de comercio de Islandia y el consistorio barcelonés, arranca esta semana la ruta de los **buñuelos de bacalao en Barcelona**. Veintidós restaurantes y trece bacalanerías ofrecerán este manjar tan típico de la gastronomía catalana **hasta el 22 de mayo**.

Por un módico precio de 3 euros en las bacallanerías – únicamente los sábados- y seis euros en restaurantes – incluye bebida-, podréis degustar las diferentes variedades de buñuelos en Barcelona. La ruta completa se puede consultar en la web **larutadelsbunyols.cat**.



Ayer por la mañana tuvo lugar la presentación de esta fiesta con la asistencia de **Svandis Svavarsdóttir**, Ministra de alimentación de Islandia, y **Montserrat Ballarín**, Regidora de Mercados de Barcelona. Para ambas, reconocer el bacalao en la gastronomía catalana es un deber, pues es un producto ampliamente demandado por nuestra gastronomía. En la época de cuaresma es habitual el consumo de los buñuelos para los catalanes.

En los mercados municipales del Ninot, Sant Antoni y Sants se organizarán talleres culinarios para los más pequeños. Aprenderán a elaborar este manjar.

Unos buñuelos se pueden hacer a partir de una buena materia prima

El acto ha contado con un anfitrión, el chef **Toni Romero** del Bart Burguer Gastronómic de Sant Boi de Llobregat, quién ha remarcado la importancia de una buena elaboración. *"Un buen aceite de oliva virgen y tres a cuatro minutos de cocción"* sentenciava el chef.

El acto ha contado con un anfitrión, el chef **Toni Romero** del Bart Burguer Gastronómic de Sant Boi de Llobregat, quién ha remarcado la importancia de una buena elaboración. *"Un buen aceite de oliva virgen y tres a cuatro minutos de cocción"* sentenciava el chef.



Del Mercat del Ninot, el bacalero **Laudelino González** ha sido más contundente en su mensaje, *"nada de congelado, usen bacalao fresco y tradicional. Mejor utilizar la cola que el lomo, para provechar el colágeno para reforzar su sabor en el resultado"*.

Si hablamos de freír, el aceite es necesario y el portavoz de **Aceites Bargalló** comentaba *"para freír lo mejor es un aceite de oliva virgen para que ayude a la fritura a cerrarse, pero no impregne demasiado el sabor del aceite sobre el resultado"*.

En este artículo:



ESCRITO POR
Man Hoh Tang Serradell

Hola, soy Man Hoh Tang, el director de la Revista YOUNG España. He sido presentador de televisión en FibracatTV, director en la radio Ona de Santa Montjuic y he presentado al menos cinco programas de radio. Ahora, además, tengo un podcast.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26-4-23
Murcia.com

Anuncio servido por Google
Ad options Enviar comentarios ¿Por qué este anuncio?

26/04/2023

Barcelona estrena la 1a Ruta de los Buñuelos de Bacalao

Fuente: Agencias

Comentar



Entre el 26 de abril y el 21 de mayo, 22 restaurantes y 13 'bacallaneries' ofrecerán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida a un precio muy especial

Ni los de la madre. Ni los de la suegra. Ni los de la tía... Definitivamente, los mejores buñuelos de bacalao se podrán degustar desde el 26 de abril al 21 de mayo en Barcelona, gracias a La Ruta de los Buñuelos de Bacalao. Alrededor de una veintena de bares y restaurantes, y más de una decena de bacaladeras de la Ciudad Condal participan en este evento gastronómico, que pretende enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.

Impulsada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia, con la colaboración de Olis Bargalló y RestauraPlus y el apoyo de Mercats Municipals de Barcelona, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao ofrece la posibilidad de recorrer 22 establecimientos culinarios donde se podrá degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida por solo 6 euros. La Ruta propone establecimientos de toda la vida y también muy actuales, bares, tabernas y restaurantes donde sus cocineros y cocineras estiman el buen producto y mantienen y conservan la cocina tradicional, ya sea como siempre se ha hecho, o con una mirada más actualizada. Desde la Barra Perelló, a Can Culleres, desde la Bodega Molina al Quillo Bar, a la Casa de Tapas Cañota, pasando por el Senyor Vermut, el Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel, entre muchos otros, son algunos de los establecimientos que nos darán estos días una suculenta excusa para pedir los buñuelos de bacalao.

Pero La Ruta de los Buñuelos de Bacalao es mucho más que una ruta de bares, tabernas y restaurantes. También incluye bacallaneries agremiadas al Gremi de Bacallaners de Catalunya y ubicadas en los emblemáticos Mercats Municipals de Barcelona, como las populares Bacalalo, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, en el Mercat del Ninot; Bacalao Tarrès, en el Mercat de la Llibertat; Glòria Vila en el Mercat de la Mercè, o la Pesca Salada Rosa Marina, en Santa Caterina, entre otros. Establecimientos que, durante todo el año ofrecen buñuelos de bacalao o pasta de buñuelos para hacer en casa, pero que durante las semanas que dura la Ruta, ofrecerán también una tapa de buñuelos de bacalao para degustar de un bocado allí mismo, por solo 3 euros (sábados desde el 26 de abril al 21 de mayo).

Talleres de cocina del bacalao para niños y niñas

El bacalao será aún más protagonista estos días. En tres mercados de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants) se impartirán talleres de cocina para que niños y niñas aprendan a elaborar buñuelos de bacalao y para que adquieran hábitos saludables, como ir a comprar productos frescos y de temporada a los mercados. Se trata de una acción enmarcada dentro del proyecto Escola Cuina de Mercat, y que se celebrará durante diferentes días de abril y mayo (Mercat de Sants 25, 26, 27 abril, y 16, 17 y 18 de mayo; Mercat del Ninot 2, 3 y 4 de mayo; y Mercat de Sant Antoni 10 y 11 de mayo).

Y es que, "el bacalao es un ingrediente saludable y muy polivalente en la cocina, por eso tenemos que recordar, más allá de la Semana Santa, sus bondades, y tenemos que empezar a enseñar todo esto desde la infancia, a los más pequeños de la casa", explica Meritxell Siurana, presidenta del Gremi de Bacallaners de Catalunya. De hecho, La Ruta de los Buñuelos de Bacalao también pretende demostrar que no todos los buñuelos "son iguales", y que en cada hogar y en cada cocina profesional cada cocinero o cocinera tiene sus trucos. Por ello, también recuerda que para conseguir los mejores hace falta, sobre todo, emplear buena materia prima, como un buen bacalao curado tradicional de Islandia desmigado, y freírlos con un buen aceite para fritos como Bargasol o con un buen aceite de oliva virgen extra, como el de Olis Bargalló.



LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

27-4-23
El País I

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ



EL PAÍS

QUADERN

LITERATURA · ART I ARQUITECTURA · CINEMA I TELEVISIÓ · MÚSICA · TEATRE · TENDÈNCIES

EL CLUB DELS CINC >

Cinc restaurants on tastar uns bons bunyols de bacallà

Una barra de mercat, un local de vermuts, un clàssic modernista recuperat i dos restaurants recents al Poblenou i Sant Andreu

MAR ROCABERT MALTAS

Barcelona - 27 ABR 2023 - 12:24 CEST

Els bunyols de bacallà són diferents a cada casa. I gràcies a la campanya La Ruta dels Bunyols de Bacallà els podreu tastar en una vintena de bars i restaurants de Barcelona amb una fórmula engrescadora: Una tapa de bunyols i una beguda per 6 euros, del 26 d'abril al 21 de maig. El Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia estan al darrere d'aquesta campanya, a la qual s'hi han sumat restaurants tradicionals i més actuals, la majoria dels quals ja treballen aquest producte de forma habitual, i fins i tot ofereixen diferents plats on el bacallà és el rei. Encara que tots valen la pena, us hem fet una llista de cinc locals que podeu descobrir a través dels bunyols de bacallà, però d'on no podreu sortir sense provar altres dels seus plats.

Barra Perelló

Els mercats són espais gastronòmics imprescindibles. No només per omplir el cistell, sinó també per fer-hi una parada. Des del 1898, Perelló ha sigut una bacallaneria de referència a l'Eixample Esquerre. La família va començar a vendre bacallà, sardines i olives quan el Mercat del Ninot era ambulant, i tenien la botiga al carrer Mallorca, recorda David Perelló, quarta generació que el regenta de la família, que li van donar un gran impuls amb la reforma de fa vuit anys, que la va actualitzar conservant el marbre blanc típic de les bacallaneries. A més de comprar-hi bacallà i salaons d'alta qualitat, hi podeu esmorzar, picar alguna cosa o dinar a la barra o entaulats. A primera hora, s'hi pot fer un bon entrepà de truita de bacallà, de bacallà amb samfaina, de salmó o de moixama amb tomàquet. A qualsevol hora, una tapa de bunyols de bacallà passa bé. Aquí els serveixen amb allioli de safrà al costat. Perelló explica que pels bunyols es fa servir la part de la cua del bacallà, perquè és més greixosa, igual que per la brandada. En canvi, per la truita és ideal la ventresca, igual que per l'empedrat o el xató. Per completar el vermut, demaneu gildes, olives, seitons o ensaladilla russa. I si heu obert la gana també teniu la carta o el plat del dia. Fideuà, capipota, trinxat... plats de cuina casolana amb bon producte.

Barra Perelló. Mercat del Ninot. Carrer Mallorca, 133-157, Barcelona

Dia
¡NUEVA W
NUEVAS VENT
20€ GRA
¡Eres del CLUB
¡DESCÚBRE
NEWSLETTER
LO MÁS VISTO

Can Culleres

No us confongueu amb Can Culleretes, el restaurant més antic de Barcelona. Aquest és Can Culleres i només fa tres anys que va obrir al Poblenou però els desitgem que en compleixin molts. Aquest és el projecte personal de Jordi Asensio i Patricia Nieves, tots dos veïns del barri que, a més, no volen oblidar el passat industrial del Poblenou ara que s'està modernitzant tant amb empreses tecnològiques i nòmades digitals. Només el nom del restaurant és una deferència a la fàbrica Metales y Platería Ribera, que es coneixia popularment com Can Culleres, i on el pare de la Patrícia havia treballat. Aquí podreu tastar els bunyols de bacallà amb una mica de carxofa a la brasa, la recepta que tenen habitualment, i li dona un toc fumat, i s'acompanyen de salsa romesco, explica Asensio. Tota la carta segueix aquesta filosofia d'aportar un toc sofisticat a la cuina casolana. "Hem muntat un restaurant al barri i per al barri", explica el xef, entrenat en cuines com la de Martín Berasategui o Pierre Gagnaire. Després dels bunyols, seguiu amb el canelón de rostit amb encenalls de pernil, *hit* de la casa que fan tot l'any, o l'steak tartar, un plat que podeu tenir una mica avorrit per habitual en les cartes, però aquí val la pena demanar. De temporada, ara ja hoi trobareu la flor de carbassó farcida amb un saltejat de verdures i crema de blat de moro i curri o la sardina fumada amb *ajoblanco* de festucs, poma àcida i api. L'interior, amb un aire industrial, és molt agradable, però aprofiteu la terrassa si fa bo. I si hi aneu en grup tenen un reservat per a 16 persones.

Can Culleres. Carrer Bilbao, 79, Barcelona.



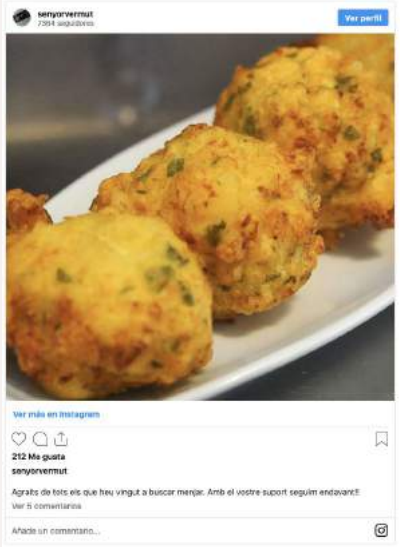
27-4-23
El País II

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

Senyor Vermut

Aquest va ser un dels locals que va veure venir el retorn del vermut. Fa deu anys que Jordi Miralles i Elisenda Fontanet van obrir Senyor Vermut, un local petit amb barra i barrils, amb terrassa la davant, on beure alguna cosa i compartir uns platets. Les braves són la seva carta de presentació, picantones. "Les braves han de picar, ho diu el nom", explica Asensio. Les fan a l'estil català, amb allioli i salsa picant. Però els bunyols de bacallà i les croquetes de bacallà són també les tapes que més circulen, a més dels callos, el capipota, el fricandó o la bomba de la Barceloneta, que també obliga a refrescar el paladar. Aquí és gairebé obligació acompanyar-ho tot de vermut. Tenen dues aixetes, la del vermut blanc i el negre, tots dos elaborats pel senyor Ramón de la Conca de Barberà. Un brevatge casolà que passa com l'aigua fresca en un dia d'estiu.

Senyor Vermut. Carrer Provença, 85, Barcelona



Bar Muy Buenas

Bar Muy Buenas

És entrar al Muy Buenas i transportar-te a una altra època, la de finals del segle XIX i principis del XX, quan el modernisme vestia edificis i interiors amb una exquisidesa difícil de repetir. Aquest és un local del grup Confiteria, que també tenen la Bodega Molina (on hi podreu fer els bunyols i la canya per 6 euros), el Cafè del Centre o les exitoses cocteleries Paradiso o Dr. Stravinsky. Des del primer dia els bunyols de bacallà és un dels plats de la carta, que es basa en el receptari català. El bacallà hi té més recorregut, amb l'esqueixada o el bacallà amb samfaina. A més del fricandó, el pollastre a la catalana, o els calamars ab carxofes, cal tastar un plat que rarament es troba a Barcelona: la clotxa de les Terres de l'Ebre. És una mena d'entrepà que aquí farceixen amb sardina fumada i escalivada. I ja que hi sou, feu-hi un còctel, que és la principal especialitat del grup.

Bar Muy Buenas. Carrer del Carme, 63, Barcelona.



Òuzò

Els bunyols de bacallà també són un clàssic de l'Òuzò, un restaurant de base mediterrània i influències internacionals del barri de Sant Andreu, on també hi podreu tastar croquetes de bacallà. Miquel Garcia, un dels socis, juntament amb Sebastián Trigo, explica que fa sis anys que van obrir al seu barri de tota la vida, amb la intenció d'oferir bona resaturació en un racó de Barcelona que encara recorda a un poble. L'Òuzò està especialitzat en arrossos, sempre en tenen com a mínim tres a la carta, i al menú de migdia, amb un petit suplement, també en podreu degustar. No us podeu perdre l'arròs de Sant Andreu, que és un arròs sec acabat al forn amb sèpia, calamar, musclos, llagostins i cloïsses; també és molt gustós el de magret d'ànec amb allioli de blat de moro o el d'aletes de pollastre i mongeta tendra. Si hi ha lloc, escolliu la seva àmplia terrassa, i si no teniu pressa, acabeu l'àpat amb un dels seus còctels. Garcia explica que la seva intenció és créixer amb més locals al barri. De moment, ja han agafat el Marín, on ofereixen una cuina més de producte, seguint amb la tradició d'aquest històric restaurant de Sant Andreu.

Òuzò. Carrer Joan Torras, 26, Barcelona



27-4-23
msn

Directo al paladar + Seguir

La nueva ruta de bacalao se hace en Barcelona, pero dan buñuelos, no droga

Historia de Liliana Fuchs • 27 abr



La nueva ruta de bacalao se hace en Barcelona, pero dan buñuelos, no droga
© Proporcionado por Directo al paladar

Los crujientes y jugosos buñuelos de bacalao no reinan solo en época de Cuaresma y Semana Santa, afortunadamente. Este bocado típico de la cocina mediterránea es un **clásico de barra de bar**, de tapeo y aperitivo, también ligado a la cocina familiar tradicional. **Barcelona** es una de las mejores ciudades donde degustarlos, y ahora podemos además dar buena cuenta de la primera ruta dedicada a este humilde manjar.

Así pues, la **nueva ruta del bacalao** no se escribe con *k* y nos lleva hasta la capital catalana para disfrutar de la masa frita de pescado rebozado en todo su esplendor. Desde el pasado 26 de abril **hasta el próximo 21 de mayo** se celebra la primera edición de un evento que probablemente se convertirá en un fijo del calendario gastronómico catalán, y una buena excusa para escaparse a la ciudad condal.

Los crujientes y jugosos buñuelos de bacalao no reinan solo en época de Cuaresma y Semana Santa, afortunadamente. Este bocado típico de la cocina mediterránea es un **clásico de barra de bar**, de tapeo y aperitivo, también ligado a la cocina familiar tradicional. **Barcelona** es una de las mejores ciudades donde degustarlos, y ahora podemos además dar buena cuenta de la primera ruta dedicada a este humilde manjar.

Así pues, la **nueva ruta del bacalao** no se escribe con *k* y nos lleva hasta la capital catalana para disfrutar de la masa frita de pescado rebozado en todo su esplendor. Desde el pasado 26 de abril **hasta el próximo 21 de mayo** se celebra la primera edición de un evento que probablemente se convertirá en un fijo del calendario gastronómico catalán, y una buena excusa para escaparse a la ciudad condal.

Organizado por el *Gremi de Bacallaners de Catalunya* y Bacalao de Islandia, esta ruta reúne 22 locales de todo tipo repartidos por las calles de Barcelona que ofrecerán durante estas semanas una **tapa de buñuelos de bacalao y una bebida** a elegir a un precio único de **seis euros**. La receta y el formato en cuestión de la tapa, lógicamente, será distinta según cada establecimiento, pues no hay dos recetas de buñuelos iguales.



Bunuelos1
© Proporcionado por Directo al paladar

Además de bares, restaurantes y tabernas, se suman las típicas *bacallaneries*, situadas en los **mercados municipales**. En estos establecimientos se pueden comprar todo el año buñuelos y masa de buñuelos para cocinar en casa, pero durante la duración de este evento los clientes que acudan los sábados podrán degustar una tapa especial *in situ* a tres euros.

Continuar leyendo

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

27-4-23
Betevé

betevé

Què fer aquest cap de setmana a Barcelona?

Núria Dias | divendres, 26 de maig del 2023, a les 10:40



L'Agenda de Barcelona t'ofereix propostes culturals perquè gaudeixis al màxim de la ciutat aquest **cap de setmana.** Aquí, algunes propostes!

el més vist

Resultats de le
eleccions mun
2023 a Barcelo
guanya amb 1

Eleccions municip
Barcelona: Enques
participació i resul
GUIA

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

26 abril-21 maig



Ruta dels Bunyols de Bacallà a Barcelona

La ruta ofereix una tapa de bunyols i una beguda per sis euros a una vintena de bars i a més de 10 bacallaneries de la ciutat

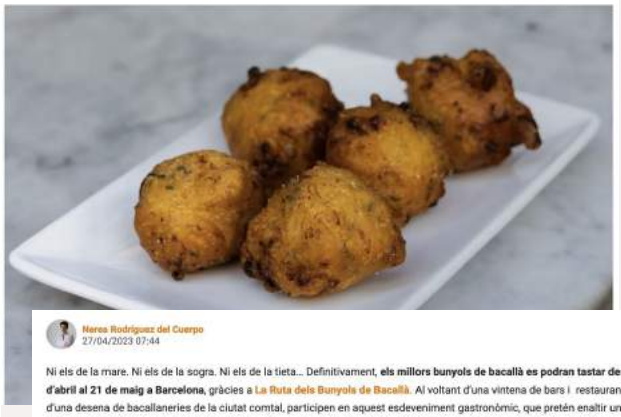
27-4-23
Vadegust

VadeGust

Actualitat

Barcelona estrena la 1a Ruta dels Bunyols de Bacallà

Entre el 26 d'abril i el 21 de maig, 22 restaurants i 13 bacallaneries oferiran una tapa de bunyols de bacallà més beguda a un preu especial



Neres Rodríguez del Cuerpo
27/04/2023 07:44

Ni els de la mare. Ni els de la sogra. Ni els de la tieta... Definitivament, **els millors bunyols de bacallà es podran tastar des del 26 d'abril al 21 de maig a Barcelona**, gràcies a **La Ruta dels Bunyols de Bacallà**. Al voltant d'una vintena de bars i restaurants, i més d'una desena de bacallaneries de la ciutat comtal, participen en aquest esdeveniment gastronòmic, que pretén enaltir una elaboració culinària tan nostra, tan senzillament exquisida i suculenta, com són els bunyols de bacallà.

Impulsada pel **Gremi de Bacallaners de Catalunya** i **Bacallà d'Islàndia**, **La Ruta dels Bunyols de Bacallà** ofereix la possibilitat de recórrer 22 establiments culinaris on es podrà tastar una tapa de bunyols de bacallà més una beguda per només 6 euros. La Ruta proposa establiments de tota la vida i també molt actuals, bars, tavernes i restaurants on els seus cuiners i cuineres estimen el bon producte i mantenen i conserven la cuina tradicional, ja sigui com sempre s'ha fet, o amb una mirada més actualitzada. Des de la **Barra Perelló**, a **Can Culleres,** des de la **Bodega Molina al Quillo Bar,** a la **Casa de Tapas Cañota**, passant pel **Senyor Vermut**, el **Bar Muy Buenas**, o la **Bodega de Rafel**, entre molts altres, establiments que ens donaran aquests dies una suculenta excusa per a demanar els bunyols de bacallà.



Bunyols de bacallà amb una cervesa | Cedida

Però **La Ruta dels Bunyols de Bacallà** és molt més que una ruta de bars, tavernes i restaurants. També inclou bacallaneries agremiades al **Gremi de Bacallaneres de Catalunya** i ubicades en els emblemàtics **Mercats Municipals de Barcelona**, com ara les populars **Bacalalo**, **Bacallà Masana,** o la **Bacallaneria Perelló,** al Mercat del Ninot; **Bacallà Tarrès**, al Mercat de la Llibertat; **Glòria Vila** en el Mercat de la Mercè, o la **Pesca Salada Rosa Marina,** a Santa Caterina, entre altres. Establiments que, durant tot l'any ofereixen bunyols de bacallà o pasta de bunyols per a fer a casa, però que durant les setmanes que dura la Ruta, ofereixen també una tapa de bunyols de bacallà per a tastar d'una queixalada allà mateix, per només 3 euros (només els dissabtes des del 26 d'abril al 21 de maig).



Tallers de cuina del bacallà per a nens i nenes

El bacallà serà encara més protagonista aquests dies. En tres Mercats Municipals de Barcelona (**Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants**) s'impartiran **tallers de cuina** perquè nens i nenes aprenguin a elaborar bunyols de bacallà i perquè adquireixin hàbits saludables, com ara anar a comparar productes frescos i de temporada als mercats. Es tracta d'una acció emmarcada dins del projecte l'Escola Cuina de Mercat, i que se celebrarà durant diferents dies d'abril i maig (Mercat de Sants 25, 26, 27 abril, i 16, 17 i 18 de maig; Mercat del Ninot 2, 3 i 4 de maig; i Mercat de Sant Antoni 10 i 11 de maig). I és què, "el bacallà és un ingredient saludable i molt polivalent a la cuina, per això hem de recordar, més enllà de la Setmana Santa, les seves bondats, i hem de començar a ensenyar tot això des de la infància, als més petits de la casa", explica Meritxell Siurana, presidenta del Gremi de Bacallaners de Catalunya.





Bunyols de bacallà del restaurant Muy Buenas | Cedida

De fet, **La Ruta dels Bunyols de Bacallà** també pretén demostrar que no tots els bunyols "són iguals", i que a cada llar i a cada cuina professional cada cuiner o cuinera té els seus trucs. Per això, també recorda que per a aconseguir els millors fa falta, sobretot, emprar bona matèria primera, com un bon **bacallà curat tradicional d'Islàndia** esqueixat, i fregir-los amb un bon oli per a fregits com ara Bargasol o amb un bon oli d'oliva verge extra, com el d'**Olis Bargalló**.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

28-4-23
Baco y Boca

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

Baco Boca

COMIENDO EN... LA BODEGA DE BACO GACETA GASTRONÓMICA GASTRO VIAJES LOS PROTAGO

La ruta de los buñuelos de bacalao toma restaurantes y mercados de Barcelona

FEATURED | GACETA GASTRONÓMICA | TODOS | UNCATEGORIZED

28 abril, 2023



author: **Patricia Castan**

Sus artífices aseguran que ni los de las madres, las abuelas o las tías van a ser mejor que los que van a despachar desde hoy 55 **bares, restaurantes y bacaladerías de mercados de Barcelona**. Los artífices de este arsenal de **buñuelos de bacalao**, con sus propias recetas y versiones, integran la primera ruta específica de este tentador bocado en la ciudad. **Hasta el 21 de mayo**, será posible probarlos (en batería o en raciones monodosis), compararlos y hasta repetir. Porque se despacharán en **versión tapa y a precio popular** en diversos barrios de la ciudad.

Años antes de la pandemia, el bacalao ya tuvo protagonismo gastronómico en rutas anuales organizadas para dar a conocer su recetario. Pero ahora este producto, antaño humilde y ahora muy cotizado, reinventa una ruta en formato de **buñuelo**. En un total de **22 bares y restaurantes** se ofrecerá como tapa (un mínimo de tres unidades) junto a una bebida por **seis euros**. Pero además lo servirán en formato de cono, fritos, listos para llevar y comer en **13 bacaladerías** de mercados barceloneses, por **tres euros**, y en una cantidad que oscilará según el tamaño de las adictivas esferas.

Para dar a este manjar el eco que se merece, el mes de **degustaciones** se acompañará de talleres de cocina para que los más pequeños se familiaricen con el producto de temporada en los mercados del Ninot, Sant Antoni y Sants.

El **Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia** han impulsado la iniciativa, con apoyo de **Mercats de Barcelona y Olis Bargalló**, y que este miércoles ha despegado en la **Boqueria** con una demostración in situ de que no hay dos buñuelos ni dos elaboraciones iguales.



El chef Toni Romero mientras fríe los buñuelos de bacalao.

Interpretaciones del bocado

El chef **Toni Romero** (tres décadas en el Racó d'en Cesc y ahora en su propio establecimiento, Bart Burger Gastronòmic, en Sant Boi) ha elaborado y frito casi medio millar de unidades, algunos con lima y miel y otros rellenos de pilpil de cebolla, para furor de los degustadores, a la par que desgranaba las claves de su ritual. De la calidad de la materia prima y la masa, a la fritura con un buen aceite –él usó **Olis Bargalló** suave), temperatura adecuada y tiempo cronometrado. Han podido dar cuenta de ellos **la concejala de Comercio y Mercados, Montserrat Ballarín, y Svandís Svavarsdóttir, ministra de Alimentación de Islàndia**, así como representantes del sector.

Dónde comerlos



Restaurante Duzo, uno de los participantes de la Ruta de los Buñuelos de Bacalao.

Los **restaurantes y bares que participan en la iniciativa son**: Bacalao, Bacallà Masana, Bar Cal Ninot, Bar el Davíd del Ninot, Bar Ket y Barra Perelló, en el mercado del Ninot; Bar La Concordia (Cabestany, 21), Bar Muy Buenas (Carme, 63), Can Culleres (Bilbao, 79), Can Oliva (Diagonal, 109), Casa de Tapas Cañota (Lleida, 7), El Caserón (Berlín, 71), La Bodega de Rafel (Manso, 52), La Vicicleta (Onze de Setembre, 39-41), Bodega Molina 1950 (pl. Molina, 1), O'Retorno (Mallorca, 132), Ouzo Barcelona (Joan Torras, 26), Porvenir (Villarroel, 157), Quillo Bar (Rec Comtal, 2), Restaurante Bosque Palermo (València, 163) y Senyor Vermut (Provença, 85). Además del Entremans, en el mercado de Masnou.

Quienes prefieran lanzarse a la degustación mientras hacen la compra, encontrarán la oferta en distintos puestos de los **mercados** del **Ninot, de la Llibertat, la Boqueria, la Mercè, Santa Caterina y Sants**, además de puestos de los mercados de Sitges, El Masnou y Rubí, y de Perelló en la plaza de Mercadal, en Sant Andreu.

28-4-23
Los foodistas

los foodistas
#losfoodistas
@losfoodistas
a la gran masa del Pueblo.

Semana gastronómica en Barcelona

Publicado el 28.04.2023

A la oferta de restaurantes y bares de la ciudad, se suman eventos especiales para vivir una semana gastronómica en Barcelona con rutas culinarias y muchas actividades deliciosas.

Mayo de 2023 se abre con actividades muy apetecibles, y los primeros días del mes tienen **una agenda con una semana gastronómica de catas, celebraciones, ruta de tapas y mucho más.** Estas son las suculentas novedades de la Agenda Foodista.



Semana gastronómica en Barcelona

Ruta de los Buñuelos de Bacalao

Entre el 26 de abril y el 21 de mayo, Barcelona estrena La Ruta de los Buñuelos de Bacalao. Unos **22 restaurantes y 13 'bacallaneries'** ofrecerán una tapa de buñuelos de bacalao + bebida a un precio muy especial.

La ruta está impulsada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia, ofreciendo la posibilidad de recorrer diferentes establecimientos culinarios para **degustar una tapa de buñuelos de bacalao + una bebida, por 6€.**

Bares, tabernas y restaurantes donde se estima el buen producto, la cocina tradicional y también, por qué no, desde una mirada actualizada, ofrecerán sus versiones de los buñuelos.

Algunos de los **participantes** con **Barra Perelló**, Can Culleres, Bodega Molina, Quillo Bar, Casa de Tapas Cañota, pasando por el Senyor Vermut, Bar Muy Buenas o la Bodega de Rafel, entre muchos otros.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

28-4-23
Indisa

INDISA

Portada | Canal Horeca | Sobre Nosotros | Novedades del Mercado | Tienda | Anuarios / Guías

AL DÍA 29/05/2023 | HAVANA CLUB APUESTA POR LA MUSICA URBANA CON SU PARTICIPACIÓN EN BIGSOUND FESTIVAL Y EN EL PRIMER



IMPRIMIR | TWEET | SHARE | SHARE | ENVIAR | PIN

Olis Bargalló descubre los secretos para conseguir los mejores buñuelos de bacalao

AL DÍA 28 de abril de 2023



Los buñuelos de bacalao es una de las especialidades culinarias más auténticas de nuestra cocina. En casa o en el restaurante, es un plato que siempre triunfa. Pero no todos los buñuelos de bacalao son iguales ni todos salen bien. Para conseguir los mejores buñuelos de bacalao, **Olis Bargalló** quiere descubrir algunos de los secretos mejor guardados de los grandes cocineros y cocineras.

Y lo hace con motivo del estreno de la **1a Ruta de los Buñuelos de Bacalao de Barcelona,** en la que 22 bares y restaurantes, y 13 bacallaneries de la Ciudad Condal participan ofreciendo hasta el próximo 21 de mayo una tapa de sus mejores buñuelos de bacalao fritos con Olis Bargalló y una bebida a un precio muy especial. Con esta acción, tanto los organizadores -**Gremi de Bacallaners de Catalunya en colaboración con Bacalao de Islandia y Mercats Municipals de Barcelona y Olis Bargalló**- quieren enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.

Francesc Bargalló, CEO de Olis Bargalló, recuerda que además de buenas materias primas y la receta perfecta, para conseguir los mejores buñuelos hay que usar el mejor aceite para fritos, que no deja de ser otro que un buen aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, siempre hay algunos matices. Aquí van algunos:

El mejor aceite para freír

Es necesario elegir un aceite que soporte elevadas temperaturas, como por ejemplo, el aceite de oliva virgen y el aceite de oliva virgen extra. Conviene elegir una variedad de sabor ligero, como la arbequina, o un AOVE suave de Olis Bargalló. Pero también, una muy buena opción, sobre todo para no añadir sabor a la fritura y también para ahorrar dinero respecto a un AOVE, puede ser el aceite vegetal alto oleico -que soporta muy bien las altas temperaturas que se necesitan para freír los buñuelos)-, como por ejemplo, Bargasol.

El mejor aceite para freír

Es necesario elegir un aceite que soporte elevadas temperaturas, como por ejemplo, el aceite de oliva virgen y el aceite de oliva virgen extra. Conviene elegir una variedad de sabor ligero, como la arbequina, o un AOVE suave de Olis Bargalló. Pero también, una muy buena opción, sobre todo para no añadir sabor a la fritura y también para ahorrar dinero respecto a un AOVE, puede ser el aceite vegetal alto oleico -que soporta muy bien las altas temperaturas que se necesitan para freír los buñuelos)-, como por ejemplo, Bargasol.

Freír alimentos pequeños y por tandas

Como más grande sea el alimento que se fríe, más tiempo tardará en estar cocinado y más cantidad de aceite absorberá, por eso, se recomienda freír alimentos de pequeño tamaño. Además, si hay mucha cantidad, tendrá que hacerse por tandas, porque si se ponen grandes cantidades de producto frío, la temperatura del aceite, que era idónea para la fritura, descenderá y el alimento absorberá más grasa. En el caso de los buñuelos, si el aceite está a una temperatura de 170 a 180 ºC, se recomienda freírlos 4 minutos.

Sumergir el alimento completamente en el aceite

Para conseguir una fritura homogénea, rápida y con la menor absorción de grasa por parte del alimento, hay que sumergirlo completamente en aceite caliente y evitar que quede parte de él sin estar en contacto con el aceite.

Olis Bargalló, calidad desde el año 1850

Olis Bargalló fue fundada en 1850 en Castellví de Rosanes (Barcelona). Desde entonces, la firma ha trabajado para ofrecer los mejores aceites de oliva -y vegetales- tanto en el profesional de la hostelería, como en las cocinas de los hogares. Su pasión por el mundo del aceite, así como su gran relación con el sector de la restauración, le ha impulsado siempre a buscar las mejores soluciones para el hostalero, sin olvidar los gustos y preferencias de las familias.

Francesc Bargalló, cuarta generación de la familia fundadora, dirige en la actualidad la empresa con el objetivo de convertir a la firma en una marca de referencia y prestigio no solo en el sector de la hostelería, sino también en el consumo al hogar.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

28-4-23
Revista Young



Los **buñuelos de bacalao** es una de las especialidades culinarias más auténticas de nuestra cocina. En casa o en el restaurante, es un plato que siempre triunfa. Pero no todos los buñuelos de bacalao son iguales ni todos salen bien. Para conseguir los mejores buñuelos de bacalao, Olis Bargalló quiere descubrir algunos de los secretos mejor guardados de los grandes cocineros y cocineras.



Y lo hace con motivo del estreno de la **1a Ruta de los Buñuelos de Bacalao de Barcelona**, en la que 22 bares y restaurantes, y 13 bacallaneries de la Ciudad Condal participan ofreciendo hasta el próximo 21 de mayo una tapa de sus mejores buñuelos de bacalao. Con esta acción, tanto los organizadores **–Gremi de Bacallaners de Catalunya en colaboración con Bacalao de Islandia y Mercats Municipals de Barcelona y Olis Bargalló-** quieren enaltecer una elaboración culinaria tan nuestra, tan sencillamente exquisita y suculenta, como son los buñuelos de bacalao.

Francesc Bargalló, CEO de Olis Bargalló, recuerda que además de buenas materias primas y la receta perfecta, para conseguir los mejores buñuelos hay que usar el mejor aceite para fritos, que no deja de ser otro que un buen aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, siempre hay algunos matices. Aquí van algunos:



El cocinero Gerard González interesa ampliamos bufuelos

Es necesario elegir un aceite que soporte elevadas temperaturas, como por ejemplo, el aceite de oliva virgen y el aceite de oliva virgen extra. Conviene elegir una variedad de sabor ligero, como la arbequina, o un AOVE suave de Olis Bargalló. Pero también, una muy buena opción, sobre todo para no añadir sabor a la fritura y también para ahorrar dinero respecto a un AOVE, puede ser el aceite vegetal alto oleico -que soporta muy bien las altas temperaturas que se necesitan para freír los buñuelos)-, como por ejemplo, Bargasol.

Freír alimentos pequeños y por tandas

Como más grande sea el alimento que se fríe, más tiempo tardará en estar cocinado y más cantidad de aceite absorberá, por eso, se recomienda freír alimentos de pequeño tamaño. Además, si hay mucha cantidad, tendrá que hacerse por tandas, porque si se ponen grandes cantidades de producto frío, la temperatura del aceite, que era idónea para la fritura, descenderá y el alimento absorberá más grasa. En el caso de los buñuelos, si el aceite está a una temperatura de 170 a 180 ºC, se recomienda freírlos 4 minutos.

Sumergir el alimento completamente en el aceite

Para conseguir una fritura homogénea, rápida y con la menor absorción de grasa por parte del alimento, hay que sumergirlo completamente en aceite caliente y evitar que quede parte de él sin estar en contacto con el aceite.

En este artículo:



ESCRITO POR
Man Hoh Tang Serradell
Hola, soy Man Hoh Tang, el director de la Revista YOUNG España. He sido presentador de televisión en FibracatTV, director en la radio Ona de Sants-Montjuic y he presentado al menos cinco programas de radio. Ahora, además, tengo un podcast.

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

28-4-23
Gastrotalkers

gastrotalkers.cat

ORÍGENS A TAULA ENTRE COPES REBOST DE TEMPORADA VOLTEM POSTALS RÀNKINGS ACTUALITAT

AGENDA



La Ruta dels Bunyols de Bacallà

Del 26 d'abril al 21 de maig de 2023

Organitza: Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia
Lloc: Barcelona

Ni els de la mare. Ni els de la sogra. Ni els de la tieta... Definitivament, els millors bunyols de bacallà es podran tastar des **del 26 d'abril al 21 de maig a Barcelona**, gràcies a **La Ruta dels Bunyols de Bacallà**. Al voltant d'una vintena de bars i restaurants, i més d'una desena de bacallaneries de la ciutat comtal participen en aquest esdeveniment gastronòmic, que pretén enaltir una elaboració culinària tan nostra, tan senzillament exquisida i suculenta, com són els bunyols de bacallà.

La Ruta dels Bunyols de Bacallà ofereix la possibilitat de recórrer **22 establiments culinaris** on es podrà tastar **una tapa de bunyols de bacallà + una beguda per només 6 euros**. La Ruta proposa establiments de tota la vida i també molt actuals, bars, tavernes i restaurants on els seus cuiners i cuineres estimen el bon producte i mantenen i conserven la cuina tradicional, ja sigui com sempre s'ha fet, o amb una mirada més actualitzada. Des de la Barra Perelló, a Can Culleres, des de la Bodega Molina al Quillo Bar, a la Casa de Tapas Cañota, passant pel Senyor Vermut, Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel, entre molts altres, establiments que ens donaran aquests dies una suculenta excusa per a demanar els bunyols de bacallà.

Però La Ruta dels Bunyols de Bacallà és molt més que una ruta de bars, tavernes i restaurants. També inclou bacallaneries agremiades al Gremi de Bacallaneres de Catalunya i ubicades en els emblemàtics Mercats Municipals de Barcelona, com ara les populars Bacalalo, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, al Mercat del Ninot; Bacallà Tarrès, al Mercat de la Llibertat; o la Pesca Salada Rosa Marina, a Santa Caterina, Glòria Vila al Mercat de la Mercè entre altres. Establiments que, durant tot l'any ofereixen bunyols de bacallà o pasta de bunyols per a fer a casa, però que durant les setmanes que dura la Ruta, oferiran també **una tapa de bunyols de bacallà per a tastar d'una queixalada allà mateix, per només 3 euros (només els dissabtes** des del 26 d'abril al 21 de maig).

Tallers de cuina del bacallà per a nens i nenes

El bacallà serà encara més protagonista aquests dies. Tres Mercats Municipals de Barcelona (Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni, Mercat de Sants) impartiran tallers de cuina perquè nens i nenes aprenguin a elaborar bunyols de bacallà i per a que adquireixin hàbits saludables, com ara anar a comparar productes frescos i de temporada als mercats. Es tracta d'una acció emmarcada dins del projecte l'Escola Cuina de Mercat, i que se celebrarà durant diferents dies d'abril i maig (Mercat de Sants 25, 26, 27 abril, i 16, 17 i 18 de maig; Mercat del Ninot 2, 3 i 4 de maig; i Mercat de Sant Antoni 10 i 11 de maig).

Consulta els establiments i les seves tapes de bunyols de bacallà AQUÍ

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

2-5-23
Cuina

NEWSLETTER

CUINA

SUBSCRIU-T'HI

INICI > ACTUALITAT > ARRIBA LA PRIMERA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ DE BARCELONA

Arriba la primera ruta dels bunyols de bacallà de Barcelona

Fins al 21 de maig, 22 restaurants i 13 bacallaneries de la ciutat oferiran una tapa de bunyols de bacallà amb beguda



Ruta dels Bunyols de Bacallà

CUINA.CAT
02/05/2023

Impulsada pel Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia, amb la col·laboració d'Olis Bargalló, RestauraPlus i Mercats Municipals de Barcelona, la Ruta dels Bunyols de Bacallà ofereix, fins al 21 de maig, tapes de bunyols i beguda en una trentena de restaurants i bacallaneries de la ciutat.

La Ruta proposa establiments de tota la vida i d'altres de més moderns, entre bars, tavernes i restaurants, en els quals es podrà gaudir d'una tapa de bunyols de bacallà acompanyada de beguda per 6 €. Alguns dels establiments que hi participen són la Barra Perelló, Can Culleres, Bodega Molina, Quillo Bar, Casa de Tapas Cañota, Senyor Vermut, Bar Muy Buenas o Bodega d'en Rafel, entre d'altres. Pel que fa a les bacallaneries, oferiran bunyols de bacallà sense beguda per 3 € i només els caps de setmana. Bacalalo, Bacallà Masana, Bacallaneria Perelló, Bacalao Tarrés o Pesca Salada Rosa Marina, entre d'altres, són alguns dels establiments bacallaners que participen en la Ruta.

Tallers de cuina de bacallà per als més petits

El bacallà serà el protagonista dels tallers de cuina que s'oferiran durant les setmanes que dura la Ruta en diferents mercats de Barcelona: Mercat del Ninot, Mercat de Sant Antoni i Mercat de Sants. L'objectiu dels tallers és que els més menuts aprenguin a elaborar bunyols de bacallà i que adquireixin hàbits saludables, com anar a comprar producte fresc i de temporada als mercats, una acció emmarcada dins el projecte 'Escola cuina de mercat'. Els tallers es faran en les dates següents:

- Mercat del Ninot: 2, 3 i 4 de maig
- Mercat de Sant Antoni: 10 i 11 de maig

A més, la Ruta ofereix les claus per a l'elaboració perfecta dels bunyols de bacallà. D'entrada cal escollir bé el producte, a les bacallaneries adscrites a la Ruta, i comprant el bacallà sec, no congelat. Per fregir-lo, és millor fer servir un oli d'oliva suau, ja que, si fem servir un oli amb un gust fort, podem emmascarar el sabor del bacallà, que ha de ser el protagonista dels bunyols. S'han de fregir per sota dels 180 graus i durant poca estona, perquè quedin cruixents per fora i sucosos per dins. La cocció perfecta es pot aconseguir amb l'oli a 175 graus durant 4 minuts. Per acabar, opcionalment, es pot afegir una mica de mel i suc de llima per sobre els bunyols per donar-los un toc dolç i àcid al final.

Trobareu més informació de la Ruta a www.larutadelsbunyols.cat.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

2-5-23
Metropoli

METRÓPOLI
EL ESPAÑOL



Un plato de buñuelos de bacalao / ARCHIVO

Llega la ruta del bacalao a Barcelona: tapa y bebida por seis euros

Más de 20 establecimientos servirán esta popular tapa de la gastronomía española

METRÓPOLI

02/05/2023 19:38H. ACTUALIZADO: 11/05/2023 17:03 H.

ARCHIVADO EN: Planes Recomendaciones Gastronomía

La nueva **ruta del bacalao** está en **Barcelona**. Pero atención: no tiene nada que ver con la música techno. Esta vez, el popular nombre que dio a conocer a las discotecas de la carretera del Saler de **Valencia** tiene acento gastronómico. Se trata de degustar los mejores **buñuelos de bacalao**, que vuelven a Barcelona. La capital catalana acogerá, hasta el próximo **21 de mayo**, una nueva edición de la **Ruta de los Buñuelos de Bacalao**. Unos **20 bares, restaurantes y bacaladeras** barcelonesas servirán esta popular tapa de la gastronomía española en un formato en el que los ciudadanos podrán hacer una verdadera ruta por la ciudad para decidir cuál es la mejor.

En concreto, 22 pondrán de oferta este platillo por un precio de **6 euros**, que incluye la bebida. Algunos de los locales que se han adherido a esta ruta son la Barra Perelló, Can Culleres, la Bodega Molina, el Quillo Bar, la Casa de Tapas Cañota, el Senyor Vermut, el Bar Muy Buenas, o la Bodega de Rafel.





Un pescadero de la Boqueria sostiene un bacalao / MERCAT DE LA BOQUERIA

Pero no solo afectará a restaurantes y bares, sino que también se han adherido **tiendas especializadas** de algunos mercados como Bacalalo, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, en el Mercat del Ninot; Bacalao Tarrès, en el Mercat de la Llibertat; Glòria Vila en el Mercat de la Mercè, o la Pesca Salada Rosa Marina, en Santa Caterina, entre otros.

TALLERES DE COCINA

También se impartirán **talleres de cocina para niños** en los que se enseñará a hacer el buñuelo de bacalao. En estas clases se dará también las claves para adquirir hábitos más saludables, comprar productos frescos y de temporada. Los talleres se impartirán en los mercados del Ninot, de Sant Antoni y de Sants.

El objetivo de la ruta, según han explicado sus organizadores, el Gremio de Bacaladeros de Cataluña y Bacalao de Islandia, es "enaltecer una elaboración culinaria tan propia como son los buñuelos de bacalao".

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

4-5-23
Línia Sants

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

líniasants
barcelona
cultura21

COMERÇ

El comerç de Barcelona estrena la Ruta dels Bunyols de Bacallà

Redacció | 4 maig 2023 | Barcelona | Línia Sants



La presentació de la 1a edició de l'activitat. Foto: Ruta dels Bunyols de Bacallà

El comerç barceloní va estrenar a finals d'abril una activitat per llepar-se els dits: la Ruta dels Bunyols de Bacallà. La primera edició d'aquesta nova iniciativa s'allargarà fins al 21 de maig i compta amb la participació d'un total de 22 restaurants i 13 bacallaneries de la ciutat. En el marc d'aquesta proposta, tots els establiments implicats ofereixen una tapa de bunyols de bacallà acompanyada d'una beguda per un preu econòmic.

Es tracta d'un esdeveniment gastronòmic impulsat pel Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia, amb la col·laboració d'Olis Bargalló i RestauraPlus, i amb el suport de Mercats Municipals de Barcelona. Segons l'organització, l'objectiu de la Ruta dels Bunyols de Bacallà és "enaltir una elaboració culinària" tan nostrada.

Els mercats, també

L'organització deixa clar que aquesta nova proposta "és molt més que una ruta de bars, tavernes i restaurants", ja que també inclou bacallaneries que en molts casos es troben ubicades als mercats municipals de la ciutat. Aquestes parades oferiran, cada dissabte fins que s'acabi la ruta, una tapa de bunyols de bacallà per només tres euros.

I aquesta no serà l'única forma de participació dels mercats a la Ruta dels Bunyols de Bacallà. Els mercats de Sants, del Ninot i de Sant Antoni impartiran tallers de cuina adreçats a nens i nenes, en què s'ensenyarà la tècnica per fer els millors bunyols de bacallà i es difondran també hàbits saludables a l'hora de comprar, cuinar i menjar.

Comparteix

5-5-23
Notas de prensa

CATALUÑA

Barcelona: Prueba los buñuelos de bacalao de Sitges al Poblenou | barcelona va

By Giorgio Mendoza Ozuna — mayo 5, 2023 — No hay comentarios — 4 Mins Read

Facebook Twitter Pinterest



Llegan los días en los que solo apetece estar al aire libre y planes no faltarán: EL PAÍS propone recorrer las calles de Poblenou y sus más de 60 propuestas culturales preparadas para este sábado y en Paseo por Sitges para la segunda edición de un festival lleno de cultura y creación local, o participar en el primer *Ruta del Bacalao* de barcelona





Sigue la ruta del bacalao

Barcelona ya tiene su primera ruta del bacalao (es gastronómica y no se escribe con k). Una ruta dedicada a esta tapa que no puede faltar en ningún bar mediterráneo: los buñuelos. Con una bebida y 6 euros se pueden degustar hasta 30 recetas diferentes, tantas como locales participen: Bodega Molina (en Plaza Molina, 1), Can Culleres (Calle Bilbao, 79) o La Bodega de Rafel en Calle Manso. Pero también bacalao como el Barra Perelló en el Mercat del Ninot. Una ruta que también incluye talleres para aprender a hacer donuts en casa: el próximo se realizará el miércoles y el jueves en el Mercat de Sant Antoni.

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

5-5-23
El País

EL PAÍS

Barcelona se sale

BARCELONA SE SALE >

De Sitges a Poblenou probando buñuelos de bacalao

El distrito creativo de Barcelona abre sus puertas el mismo fin de semana que llega a Sitges el Límbic Festival: humor, arte y música gratis en catalán



JOAN BOFILL

JOAN BOFILL
06 MAY 2023 - 09:39 CEST

Llegan esos días en que todo lo que apetece hacer es al aire libre, y no será por falta de planes: EL PAÍS propone recorrer las calles de Poblenou y sus más de 60 propuestas culturales preparadas para este sábado, pasar por Sitges en la segunda edición de un festival lleno de cultura y creación local, o participar en la primera *ruta del bacalao* de Barcelona.



Tapa de buñuelos que sirven en la Barra Perelló, en el Mercat del Ninot de Barcelona.

Sigue la ruta del bacalao

Barcelona ya tiene su primera ruta de bacalao (es gastronómica y no se escribe con k). Una ruta dedicada a esa tapa que no puede faltar en ninguna barra mediterránea: los buñuelos. Con una bebida y a 6 euros, se pueden degustar hasta 30 recetas distintas, tantas cómo locales participan: Bodega Molina (en plaza Molina, 1), Can Culleres (calle Bilbao, 79) o La Bodega de Rafel de la calle Manso. Pero también bacaladerías como la Barra Perelló, dentro del Mercat del Ninot. Una ruta que también incluye talleres para aprender a cocinar buñuelos en casa: el próximo se organiza miércoles y jueves en el Mercat de Sant Antoni.

LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

12-5-23
Ccma



Corporació Catalana de Mitjans Audiovisuals,SA

Coneix la CCMA | Atenció a l'audiència | Publicitat | Sala de premsa

Els millors estudiants de cuina al programa 200 d'"Un restaurant caníbal a Berlín"

Aquest diumenge, 14 de maig, a les 13.05, "Un restaurant caníbal a Berlín", amb Paula Molés, celebrarà el programa 200 amb uns convidats molt especials: els estudiants de cuina que, en aquests moments, ja es pot dir que són el futur de la restauració

12/05/2023 - 13.36

Imprimir

"Un restaurant caníbal a Berlín", amb Paula Molés

"Un restaurant caníbal a Berlín" té preparat un menú molt especial per celebrar el número 200 amb la participació dels millors estudiants de cuina de Catalunya: **Guillem Garcia i Raquel Fernández,** que han sigut guardonats amb els Premis Josep Lladonosa. El programa anirà a Cocina Hermanos Torres, on fan les seves pràctiques. Molés també parlarà amb **Javier Torres**, un dels dos germans al capdavant d'aquest restaurant triestrellat. A més, el programa farà un homenatge a **Josep Lladonosa**, mestre de cuiners i pioner en l'ensenyament formal i sistematitzat de la cuina a Catalunya. Ell va ser mestre dels germans Torres i amb els premis que porten el seu nom vol reivindicar el paper fonamental de les escoles de cuina.

Carme Gasull portarà el cuiner de referència en el món dels menuts: **Javi Estévez**, de La Tasquería, un restaurant únic a l'Estat espanyol especialitzat en cuina visceral.

També hi participarà el crític de capçalera del programa, **Philippe Regol**, que, per celebrar els 200 programes, proposarà viatjar a Andalusia per descobrir alguns dels restaurants andalusos més interessants: des de l'alta cuina d'Ángel León fins a les tapes al carrer del Bar Gonzalo. Hi haurà també el repàs l'actualitat de la setmana, el so del **Salvador Garcia-Arbós** i l'especialitat del restaurant Can Culleres de Barcelona, que participa en la "Ruta dels bunyols de bacallà" de la ciutat.

catradio.cat/restaurant-canibal
twitter.com/CanibalBerlin
instagram.com/canibalberlin
spotify/restaurantcanibal

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

14-5-23
Catalunya Ràdio
Un restaurant Caníbal a Berlín



Podcasts.cat / Cuina / Un restaurant caníbal a Berlín / Celebrem 200 programes amb els millors estudiants de cuina de Catalunya

Un restaurant caníbal a Berlín

Cuina

Reproduir

Celebrem 200 programes amb els millors estudiants de cuina de Catalunya

Diumenge, 14 de Maig de 2023

Amb motiu dels nostres 200 programes, coneixerem els millors estudiants de cuina de Catalunya: Guillem Garcia i Raquel Fernández, guardonats amb els Premis Josep Lladonosa, que va ser mestre de cuiners i pioner en l'ensenyament formal de la cuina a Catalunya. Amb ells ens trobem a la cuina de Cocina Hermanos Torres. Javier Torres ens explica com va començar a cuinar amb Josep Lladonosa. Parlem de lletons amb Carme Gasull i Javi Estévez de La Tasquería, l'únic restaurant de l'estat espanyol on només s'hi cuinen menuts. Philippe Regol ens recomana tres restaurants gaditans singulars i acabem amb l'especialitat del restaurant Can Culleres de Barcelona, que participa en la Ruta dels Bunyols de Bacallà de la ciutat.

https://audios.ccma.cat/multimedia/mp3/2/8/1683900613182.mp3

Veure més episodis del programa Un restaurant caníbal a Berlín | Veure altres programes de la categoria cuina

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

20-5-23
El Punt Avui

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

EL PUNT AVUI+

SECCIONS EDICIÓ IMPRESA MÉS

RTADA LOCAL SOCIETAT SUCCESSOS POLÍTICA ECONOMIA CULTURA INTERNACIONAL COMUNICACIÓ OPINIÓ ESPORTS

SOCIETAT BARCELONA - 20 maig 2023 2.00 h

GASTRONOMIA

Quatre cites gastronòmiques el cap de setmana a Barcelona

- El gremi de bacallaners organitza una nova edició de la Ruta dels Bunyols de Bacallà
- De 'tapes per Sants i les Corts' ofereix tapes per 3,50 euros amb beguda
- Els jardins del Teatre Nacional de Catalunya s'hi fa una fira de menjar apte per a celíacs
- 22 hotels participen a l'Hotel Tapa Tour, amb tapes d'alta cuina



Bunyols de la Pesca Salada Rosa Marina, del mercat de Santa Caterina **M.ROURERA**





PUBLICITAT

MIREIA ROURERA - BARCELONA

Fins diumenge Barcelona celebra una nova edició de la Ruta dels Bunyols de Bacallà, en què participen una vintena de bars i restaurants, i més d'una desena de bacallaneres de la ciutat, algunes situades as Mercats Municipals. L'objectiu de la ruta, segons han explicat els seus organitzadors, el Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia, és "enaltir una elaboració culinària tan pròpia com són els bunyols de bacallà".

PUBLICIDAD

Aquest cap de setmana també coincideix la primera edició del "De tapes x Sants i les Corts", una nova ruta gastronòmica on bars i restaurants d'aquests dos barris escullen les seves tapes més emblemàtiques que, acompanyades per una cervesa es vendran a 3,50 euros.

Però és que aquest cap de setmana coincideixen a la capital catalana dues cites més relacionades amb la gastronomia. Als jardins del Teatre Nacional de Catalunya se celebra el Mediterranean Gluten Free Forum, una fira de productes aptes per a celíacs que servirà també per reivindicar ajudes a un col·lectiu que se sent "abandonat". D' altra banda, 22 hotels de la ciutat, de tots els barris, participen a l' Hotel Tapa Tour. En aquest cas, la cita gastronòmica durarà fins el proper diumenge 28, dia de les eleccions i els hotels participants ofereixen un plat gastronòmic maridat amb vins, caves i còctels.

La ruta dels bunyols

La Ruta dels Bunyols de Bacallà ofereix la possibilitat de recórrer 22 establiments culinaris on es podrà degustar una tapa de bunyols de bacallà més una beguda per només 6 euros en establiments com la Barra Perelló, Can Culleres, el Celler Molina, el Quillo Bar, la Casa de Tapas Cañota, el Senyor Vermut, el Bar Muy Buenas, o el Celler de Rafel. Més enllà de bars, tavernes i restaurants, la ruta també inclou botigues de bacallà i ubicades als emblemàtics Mercats Municipals de Barcelona, com les populars Bacalalo, Bacallà Masana, o la Bacallaneria Perelló, al Mercat del Ninot; Bacallà Tarrès, al Mercat de la Llibertat; Glòria Vila al Mercat de la Mercè, o la Pesca Salada Rosa Marina, a Santa Caterina.

XARXES SOCIALS

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS



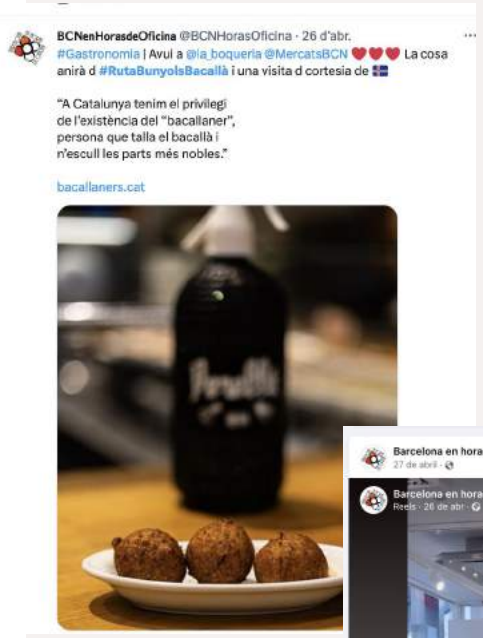




LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS

LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ







XARXES SOCIALS







LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS







LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS











LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS







LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

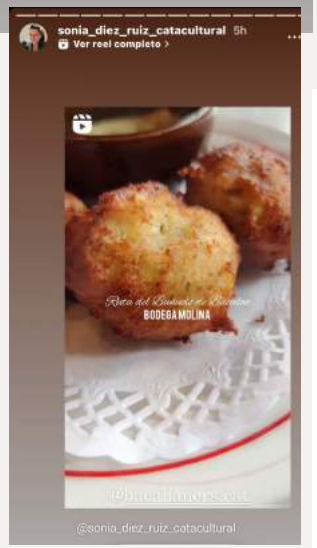
XARXES SOCIALS













LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS









LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS









LA RUTA DELS
BUNYOLS
DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS





LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS







LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS







LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

XARXES SOCIALS







LA RUTA DELS BUNYOLS DE BACALLÀ

Acevedo Com

“PER AMANIR EL SEU PROJECTE I EL SEU FUTUR”

Isabel Acevedo
comunicacion@isacevedo.com
649491989