

tot

especial Terrasses



El més buscat i on s'està millor



Les terrasses es converteixen, encara més ara que fa bo, en el gran reclam a l'hora d'escollir on anem a dinar, sopar o prendre alguna cosa

tot

El Tot Mataró

DEL 2 AL 8 DE JUNY DE 2017

www.totmataro.cat

especial Terrasses



Daniel Ferrer

El més buscat i on s'està millor

Les terrasses es converteixen, encara més ara que fa bo, en el gran reclam a l'hora d'escollir on anem a dinar, sopar o prendre alguna cosa

Diu la consuetud que els que vivim a la Mediterrània ens distingim de la resta d'espècie humana perquè som de fer vida al carrer, agraciats com estem per aquest mar que esmorteix el temps i propicia una bondat generalitzada. Especialment a partir de la primavera i ara que ja som de pet a l'estiu, a casa nostra s'hi està bé a l'aire lliure i és per això que a l'hora de menjar valorem fer-ho al terrat o al balcó, si en tenim o a la terrassa si anem a menjar a fora. Aquesta setmana volem parlar precisament d'això, de les terrasses.

D'ençà que la llei anti-tabac va propiciar que més

gent les ocupés, ajudats pel bon temps i també perquè cada vegada més els establiments gastronòmics les cuiden, les terrasses s'han convertit en el nostre gran actiu. En allò més buscat i valorat i, molts cops, en el criteri majoritari per decidir on anirem a sopar o a fer el vermut aquest cap de setmana.

I és per això que ens fixem en algunes de les millors terrasses de casa nostra, en els diferents espais que disposa, en la comoditat que ens ofereixen i també, òbviament, en què prendre-hi. Perquè ja és estiu i fa bo per estar-se fora –a l'ombra de dia, a la fresca de nit– i volem seure en una terrassa. ■



Arxiu

Les terrasses han de ser del tot obertes

Que compleixin normativa antitabac

El Departament de Salut va incrementar l'any passat els controls: les terrasses han de ser obertes segons legislació perquè s'hi pugui fumar

El Departament de Salut intensificarà els controls antitabac a les terrasses dels bars i restaurants. El motiu és que el 46% dels enquestats per l'Agència de Salut Pública asseguren que s'hi senten exposats al fum. "Ens preocupa molt l'estat de les terrasses. Per això, aquest any dedicarem tots els esforços a saber què ocorre en aquests espais i com podem reduir la quantitat de fum", assegurava el secretari de Salut Pública, Joan Guix, en el marc de la Setmana Sense Fum el 2016.

De fet, segons un estudi que l'OCU va publicar recentment, el 87% de les terrasses incompleixen la normativa antitabac. "La llei és molt clara en aquest sentit -explica Carmen Cabezas, la subdirectora de Promoció de la Salut i Prevenció de la malaltia- i explica que no es pot fumar en aquelles terrasses on hi hagi més de dos paravents, ja que es considera una terrassa coberta". Les ordenances municipals han de servir per regular aquest aspecte i, en cas que faci falta, establir el règim sancionador. ■

Desig
Bar · Cafeteria · Frankfurt

*Especialitat en entrepans
amb pa de coca i tapes*

Avda. Maresme, 341
M 609 910 145



Daniel Ferrer

La terrassa de La Selva, a la Plaça de la Peixateria

Aposta pels entrepans de qualitat

La Selva té, a la Plaça de la Peixateria, una de les terrasses més buscades de la capital del Maresme i ara amplia varietat d'oferta

És un dels punts amb més encant del Centre de Mataró, escenari de la nova aposta que fa aquest establiment per erigir-se en la referència en entrepans de qualitat de la zona. La Selva Cafè aposta per totes les franges del dia i ara especialment pels sopars a la terrassa on la seva carta d'entrepans, que canvia cada setmana, la converteix en un reclam imprescindible pels que volen anar a prendre quelcom pel centre.

La Selva, a més, és referència en qüestió de cerveses. Disposa de quatre tiradors diferents i una àmplia

varietat de cerveses artesanes, per escollir segons gust i tipologia preferida. I, a més, és un dels pocs locals on podem trobar tirador d'Inèdit, la cervesa més selecta del grup Damm, concebuda per Ferran Adrià.

Entrepans d'autor

Si busqueu quelcom diferent, però, cal deixar-se aconsellar pels "Entrepans Inèdits" que proposa La Selva. Són entrepans fets amb productes de qualitat com pans especials i pensats de forma imaginativa per maridar a la perfecció amb un bon got d'Inèdit.

LA SELVA CAFÈ

CERVENSA A PRESSIÓ

INEDIT Damm

Novetat!

ENTEPANS D'AUTOR

C. Barcelona, 50
(Plaça de la peixateria)
Mataró



Daniel Ferrer

La terrassa de La Reforma, a la Plaça de l'Havana

Espais amb encant propi

Qualsevol excusa és bona per sortir, prendre l'aire i gaudir a les places i terrasses de la ciutat amb taules paradades

Un cop arriba el bon temps i surt el sol, qualsevol excusa és bona per sortir al carrer, passejar i seure a prendre alguna cosa fresca a les terrasses amb més encant. Una cervesa, un gelat, un refresc o, fins i tot, dinar a la fresca: qualsevol excusa és bona per sortir i gaudir dels dies d'estiu. Estiguem o no de vacances, podem aprofitar els migdies, els vespres o els caps de setmana per gaudir a l'aire lliure del bon temps dels mesos més càlids de l'any.

Mataró és una ciutat situada just davant del mar mediterrani amb un clima temperat i una situació privilegiada. Les terrasses i els espais a la fresca de zones com el barri de l'Havana, molt propers al centre de Mataró i al mar, s'omplen cada dia d'estiu per gaudir de l'exterior. Es tracta d'un barri tranquil i bonic que no rep el moviment frenètic del centre de la ciutat però molt proper a tots els equipaments del nucli urbà.

Cafè-bar

LA REFORMA

4 generacions al teu servei

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

Som
diferents,
som de tota
la vida





Café & Bar
SOL Y SOMBRA

C/ SANT BENET 5



Hamburguesas Caseras
Comida Mexicana
Louisiana Mama

by Sol y Sombra

Riera 50



Tapas · Café
Sol y Sombra

Riera 40



RESERVAS: 937 575 390



Daniel Ferret

Can Margarit, un referent obligat

A baix a mar, el millor plaer de l'estiu

Les platges del Varador, el Callao, Sant Simó i de Ponent s'omplen de Maresmencs i turistes que volen gaudir del sol de l'estiu

A l'estiu, una de les zones de la ciutat que concentra més moviment i que cada any cobra més vida és la platja. Ja sigui per prendre el sol, treure's la calor amb un bon bany, prendre un refresc sota el para-sol, prendre un vermut o gaudir d'un dia diferent en família, l'espai marítim concentra una àmplia varietat de visitants.

A més, els xiringuitos i restaurants situats a primera línia de mar, arrodoneixen un dia de platja i són la

manera més refrescant de passar els dies d'estiu.



Can Margarit, un referent a la platja del Callao

La platja del Callao, la més propera a Sant Simó, acull un dels restaurants i bars més mítics i coneguts de la ciutat: Can Margarit. Aquest espai compta amb dues terrasses que ofereixen una cuina mediterrània de qualitat, molt apreciada i disponible durant tot l'any en un paratge inigualable.

Racó d'en
Margarit

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

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

  @can_margarit
www.canmargarit.com





Còctels als xiringuitos

Tant de dia com de nit, les guinguetes de la platja serveixen cerveses, vermutos, refrescos, còctels i tot tipus de begudes refrescants als seus clients. Repartits entre els més de dos quilòmetres de les quatre platges de Mataró, arrodoneixen l'oferta gastronòmica i festiva de les platges amb servei tant de dia, com de nit. Sovint les nits més animades tenen lloc amb música en directe en algunes de les guinguetes de la zona..



Òbviament també al Varador hi trobem altres alternatives per tenir terrassa en la millor ubicació.■



LA·CANYA

LOUNGE | BBQ | CHILL

AMICS · FAMÍLIA · EMPRESSES...

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









PÀDEL

3 pistes panoràmiques noves

preu **6€**

pista **1:30h** (llum inclosa)

Nacional II Km 648, Mataró

Reserves: 653 846 212 · pàrquing privat

@lacanyamerendero

www.merenderomataro.es



Daniel Ferrer

El vermut està de moda

Vermut: més varietat de sabors i olors

Aquesta beguda aromatitzada està formada a base de vi blanc o negre, un toc d'absenta i herbes, plantes, flors i espècies diverses

Tots els barris de Mataró tenen els seus llocs amb encant que s'omplen diàriament. L'important és sortir al carrer per prendre l'aire i fugir dels espais tancats i la xafogor dels dies d'estiu. Tot i que hi ha una àmplia varietat de begudes que ajuden a treure's la calor del damunt i hidratar-se, una de les més demanades és el vermut, un licor aromatitzat amb herbes. Està format a base de vi negre de bona qualitat, un toc d'absenta o donzell i altres espècies amargues i tòniques.

Segons els experts, la clau de l'aromatització del bon vermut es troba en la barreja adequada dels bons botànics: arrels, plantes, flors i espècies. Una beguda composta d'entre 50 i 80 ingredients diferents que esdevé un dels beuratges amb una gamma més àmplia de matisos, sabors i olors.

Aquesta beguda existeix en dues grans famílies: el negre i el blanc. El primer té origen a Itàlia i és més dolç que el blanc, de França i amb més gra.

NUEVO
SUSHI

• BAR - RESTAURANTE •

tudiràs



T 930 014 721 · LUNES CERRADO
C/ Del Carme 103
esquina Camí de la Geganta, Mataró

1 Hora de **P** Parking Gratuito a partir de 20€



MENÚ DIARIO
JAPONÉS
desde
8,95€
Incluye bebida y postre

COMIDA A DOMICILIO A PARTIR DE 15€
...i si eres de Argenton a partir de: **20€**





Cedda

L'espectacular vista de Les Terrasses del Mar

Cuina d'autor a la brasa i música en directe

Descobreix l'oferta gastronòmica de Les Terrasses del Mar, situat a prop del mar que obre tot el dia de dimecres a diumenge

A només 500 metres de Sant Simó i molt a prop del mar hi ha Les Terrasses del Mar, un restaurant amb una àmplia oferta gastronòmica. La seva cuina d'autor, basada en el peix fresc i en diversos plats a la brasa, ofereix el restaurant ideal per a famílies i parelles. També s'hi pot gaudir de plats vegetarians i vegans per a satisfer les demandes de tots els clients. Situat en un oasi ple de vegetació i just davant del mar, el restaurant ofereix un tracte molt proper i familiar perquè el client passi una estona relaxant. Obert de dimecres a diumenge durant

tot el dia, permet gaudir d'una sobretaula extensa i sense pressa. Com el seu nom indica, Les Terrasses del Mar ofereix calidesa i unes magnífiques vistes exteriors en aquest espai davant del mar.

Concerts els caps de setmana

A més, els divendres, dissabtes i diumenges a l'hora de sopar es pot gaudir de la millor música en directe per a fer més especial la vetllada. Els grups opten per un jazz ideal per a un espai tranquil i càlid.



LES TERRASSES DEL MAR

- Música en directe
- Zona Chill Out
- Tapes
- Vermuts
- Carn a la brasa
- Menú diari

OBERT:
Dimecres i dijous de 12:30 a 24h
Divendres i dissabtes de 13:30 a 3h
Diumenges d'11:30 a 24h

T 931 767 319
Carretera Nacional II, Km. 648
Mataró.

 Les Terrasses del Mar



 Com arribar

El referent en cuina del Maresme

El Mundial és un dels grans noms propis, amb estil mediterrani i una terrassa on degustar el que surt dels fogons amb més història de la ciutat



Daniel Ferrer

El Mundial, un clàssic a la Plaça Fleming

Des de 1923

mundial



cuina del maresme i mediterrànea

Camí Ral de la Mercè, 548, Mataró · www.restaurantemundial.es

T. 937 981 597 · 937 576 613

Si algú de Mataró encara no coneix el Mundial, el restaurant més antic de la ciutat, obert l'any 1923, ja triga a anar a visitar-lo, sobretot ara que amb el bon temps la seva terrassa es converteix en una de les millors per anar a degustar un dels seus excel·lents arrossos. El Mundial és un referent en cuina del Maresme i mediterrània. A la fresca també és un lloc ideal per anar de tapes, o fins i tot per tastar el seu "chuletón" de bou a la pedra, que se serveix exclusivament a la terrassa. El seu ampli horari també ens permet anar a fer un bon entrepà per esmorzar o una de les seves cerveses per fer el vermut, tirades com cal, acompanyada d'alguns dels

tendra, anxoves i tomàquet a la vinagreta antiga, la caldereta de llamàntol al Xerès, l'steak tàrtar de vedella de Girona amb patates fregides, el seu pernill Jabugo de gla de primera qualitat, tallat a mà, o el Plat de Mataró quan és l'època, per posar alguns exemples d'una carta molt àmplia i per a tots els gustos. Tenen menú diari de dilluns a diumenge, un menú degustació que també funciona a les nits, amb molt d'èxit, i a més per a qualsevol tipus de celebració ens poden preparar menús per a grups, adaptats per a tothom. Si patim per l'aparcament, ens conviden a un 50% del que ens costi el pàrquing dels Jutjats, molt proper.



Daniel Ferrer

seus "montaditos".

Si el que ens ve de gust és anar de tapes, podem optar per un clàssic a Andalusia, els "caracolillos con caldito", però també tenen molt d'èxit les seves braves, el pop a la gallega o els seitons en vinagre. Altres tapes i plats que podem tastar al Mundial són les bombetes de parmesà i festuc, l'amanida de llenyies pardines amb esqueixada de bacallà, escarola



La seva terrassa excepcional és ideal per prendre a la fresca una tapa, un dels seus montaditos o gaudir d'una cervesa ben tirada



Un dels plaers del cap de setmana

L'expressió catalana de "fer el vermut" neix d'una tradició nascuda després de la missa dels diumenges

Probablement tots hem quedat per anar a 'fer el vermut' alguna vegada, una manera de denominar fer un pica-pica lleuger abans de dinar o, altrament dit, un aperitiu. Anar a 'fer el vermut' és una expressió típica catalana que serveix que parlar d'aquesta ocasió social, generalment realitzada als mesos d'estiu i bon temps.

En quedar per fer aquest aperitiu, és tradició que els adults prenguin vermut amb un raig de sífó i un tall de llimona. La tradició de 'fer el vermut' neix, majoritàriament, del costum d'anys enrere d'anar a fer un aperitiu sortint de missa els diumenges, on es bevia aquesta beguda típica acompanyada d'un pica-pica senzill. Olives, anxoves, patates, cloïsses o escopinyes eren alguns dels aliments que completaven l'aperitiu. Aquesta tradició s'ha reprès en els darrers temps i manté l'expressió tan catalana d'anar a 'fer el vermut'.



La Nova Geganta

Bar
Frankfurt
Tapes

- Especialidad en bocadillos zobnrdmos y tapas.
- Menús de Lunes a Viernes **9€**

Camí de la Geganta, 99. Mataró. Telf: 93 799 36 03



- Entrepans calents
- Plats combinats
- Tapes variades
- Esmorzars
- Vermuts..

Plaça Granollers, 3 - Mataró. Telf: 93 174 78 61





Cedda

La terrassa de l'Otto Sport Bar

Ambient familiar i oferta ideal per a l'estiu

L'Otto Sport Bar és referència obligada en entrepans, tapes, hamburgueses i cerveses i també és especialista en mojitos i cocktails d'allò més refrescants

Cada cop més mataronins posen l'Otto Sport Bar a dalt de tot de la seva llista de preferències a l'hora d'anar a dinar, sopar o prendre alguna cosa. Situat a l'encavalcament de barris com Molins, Vista Alegre i el Camí de la Serra compta amb un privilegi del que pocs locals poden fer gala: sempre hi ha facilitats d'aparcament a prop. Per això és una alternativa ideal per anar-hi en grups i famílies, que s'hi senten d'allò més bé gràcies al seu interior acollidor i a les dues terrasses de què disposa, una a l'interior de la comunitat i l'altra a la via pública.

Dues terrasses d'ambient diferent per a escollir.

Còctels i mojitos, ara a l'estiu

L'Otto és conegut com a bar esportiu per les seves onze pantalles, vuit tiradors de cervesa i una àmplia carta amb el 60 per cent apte per a celíacs amb tapes, entrepans i hamburgueses. Per a refrescar-nos més ara, però, i per poder gaudir a l'aire lliure el més recomanable és optar per un dels seus còctels o mojitos. Valen molt la pena. ■

OTTO
SPORT-BAR

VINE A PROVAR LES NOSTRES INNOVACIONS EN COCKTAILS A LA TERRASSA!

ÀMPLIA CARTA D'ENTREPANS PER A CELÍACS

Bones santes!

#ElTalle de Mike

Rda. Frederic Mistral, 14-16 . Mataró - Telf: 93 757 37 23



Daniel Ferrer

Les cerveses especials, cada cop més demanades

L'auge en el consum de cervesa artesana

Cada vegada més aficionats a aquest producte opten per consumir-lo, en detriment a la cervesa produïda per les grans marques distribuïdores

Cada cop més persones opten per consumir cervesa artesana, elaborada per petits productors i amb tocs particulars que les diferencien dels altres tipus de cervesa de marques més comercialitzades. És per això que cada cop se sent més, a les terrasses, la pregunta: "Quina cervesa tens?" o "De quin tipus és?"

Les diferències de sabor i textura sovint neixen per una elecció d'ingredients diferents o per la fermentació

d'aquests. Els ingredients bàsics són la malta, el llúpul i el llevat, tot i que no són els únics. A més, també es poden fer servir fruites, plantes, espècies o altres aliments per donar-hi matisos. A Mataró darrerament hi ha hagut una expansió de bars que ofereixen cerveses artesanes a més de les marques habituals. Cal destacar que entre els clients i amants de la cervesa ha augmentat el coneixement dels diversos tipus existents, fet que ha propiciat l'augment del consum de referències fins fa poc minoritàries.

Snack-Bar BURRIAC

- Platos combinados.
- Menú diario.
- Especialidad en tapas.
- Gran terraza.

Plaza Isla Cristina, 7
MATARÓ - Tl. 937 984 527





MENÚ DIARI FEINERS I FESTIUS

Carn i peix a la brasa
Excel·lents arrossos

*Everyday
dinner menu
Grilled Steaks
and paellas*



✂
**Presentant
aquest anunci 15% dte.**

*Oferta no vàlida amb el menú



Av. del Maresme, 327 · Mataró

Reserves al: 930 157 955 · 654 831 002 · seven.steers@gmail.com

Sense notícies de l'ordenança reguladora

L'Ajuntament havia anunciat que al gener hi hauria la nova norma sobre terrasses, però encara no s'han produït moviments al respecte



Daniel Ferrer

La terraza de la Granja Montse, a Peramàs.

el asador de
TONI

desde 1982

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

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

www.asadortoni.com

ABIERTO TODOS LOS DÍAS / P PARKING GRATUITO

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

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

Mataró no té, encara, la seva pròpia ordenança reguladora de les terrasses i això que l'Ajuntament havia anunciat just fa un any que treballaria amb el sector per a tenir una norma abans que comencés la temporada d'estiu. Dissabte ja serà juliol i encara no ha passat pel tràmit de Ple Municipal una ordenança reclamada i necessària després que l'Ajuntament, fa més d'un any, regulés la naturalesa d'aquestes instal·lacions a la via pública mitjançant una ordenança no específica. L'agost de l'any passat entrava en vigor

reguladora específica per a bars i restaurants que inclogui més aspectes propis. Des del Gremi d'Hostaleria no s'han anunciat progressos en la redacció de la norma.

Els horaris, el detonant

Els horaris d'obertura de les terrasses va ser el detonant d'una situació d'impàs que encara s'arrossega avui en dia. Amb cada cop més bars demanant llicència de terrassa, l'ordenança és del tot necessària.



Daniel Ferrer

L'Ordenança d'intervenció municipal d'activitats, que estableix horaris diferenciats per a les terrasses segons la temporada de l'any, una mesura que es va reclamar després que en primera instància l'Ajuntament legislés una retallada d'una hora que els bars van recórrer.

L'Ordenança general substituïa el reglament del 2008 però l'Ajuntament va anunciar una ordenança



L'Ajuntament va anunciar una nova normativa abans de la temporada d'estiu d'aquest 2017



MENÚ PARA GRUPOS CENAS DE VERANO

15€

POR PERSONA IVA INCLUIDO

(MÍNIMO 4 PERSONAS MESA COMPLETA)

Allau de sol·licituds de noves terrasses

El departament de llicències de l'Ajuntament no dona a l'abast per resoldre peticions de nous espais i ampliació dels ja existents



Daniel Ferrer

La regulació estableix paràmetres com el nombre de taules

★ TAVERNERS ★
TONI 3
DES DE 1982

Cuina permanent de 12 a 24h

Passeig del Callao, 17 · Port de Mataró

 www.restauranttoni.es · 937 902 417



Cada cop hi ha més bars i restaurants a la ciutat, que volen tenir més terrasses i que demanen permís a l'Ajuntament per obtenir una llicència... que molts cops no arriba. La queixa comuna a molts operadors és sobre el tracte amb l'administració local a l'hora de donar d'alta i regularitzar les terrasses. Hi ha una normativa sobre elements de les terrasses, des del que es pot i el que no es pot posar i de fet l'Ajuntament va aprovar una normativa sobre elements per intentar homogeneïtzar l'aparença d'aquestes instal·lacions.

Un bàrman, per exemple, va demanar la regularització de la seva terrassa al barri de Cerdanyola l'octubre del 2016 però des de llavors no ha obtingut resposta. Admet que davant la no resposta ha optat per col·locar dues taules i vuit cadires més que les que tenia i que ningú de l'Ajuntament s'hi ha adreçat per regularitzar la nova xifra de taules ni tampoc per fer-li treure les darreres que s'hi han sumat. La mala maror entre operadors i llicències és una constant i el departament de l'Ajuntament treballa a contrarellotge. Però no arriba a tot.



Daniel Ferrer

La teoria funciona però a la pràctica el departament de llicències de l'Ajuntament està saturat i hi ha desenes de terrasses a la ciutat operant gràcies al silenci jurídic de llicències. Què vol dir això? Que sol·liciten permís, o ampliacions d'ocupació de via pública i que, davant la no resposta, acostumen a instal·lar-se. El resultat: hi ha terrasses sense regulació per tota la ciutat.



L'Ajuntament va anunciar una nova normativa abans de la temporada d'estiu d'aquest 2017





Arxivi

Els mojitos, uns dels més buscats

La febre dels còctels

Després del gintònic, són la nova moda que ha arribat per quedar-se, associats per sempre més a l'estiu i les ganes de refrescar-se

És innegable. El còctel està vivint un moment dolç. Sobretot perquè ha estat capaç de superar aquella barrera que el lligava a una determinada gent, a uns determinats ambients i a unes determinades filosofies. A una gent que anava més o menys mudada, que freqüentava llocs amb glamur i que els prenia mentre esperava l'àpat o deixava passar la nit a la barra d'un bar o la taula d'un club de ball.

Avui, amb l'ampliació del concepte còctel, l'oferta s'ha fet omnipresent. Primer perquè, de la mà del gintònic, aquella antiga diferenciació entre el còctel i el "trago llarg" ha desaparegut. Avui considerem còctel tant la barreja curta però intensa de licors i destil·lats, remenats o sacejats, consumits en copa petita, com la llarga, refredada pels glaçons i suavitzada de l'element alcohòlic –la ginebra en el cas del gintònic- per la mescla amb la soda o el refresc



Menús para grupos cena de verano 15€ IVA INCLUIDO
(mínimo 4 personas mesa completa) Precio por persona

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

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

representat per l'aigua tònica i servit, abans en got llarg i ara en copa gran i cerimonial.

Segon, perquè de forma lenta i progressiva, els suc de fruita o vegetals, també degudament mesclats, estan mereixent i aconseguint ser considerats còctels. Incorporant així a una pleïade de consumidors que veuen l'alcohol com un enemic o els productes vegetals com una font de salut, al temps que allunyen l'estereotip negatiu de beguda alcohòlica i tot el que això implica.

El paper d'un bon bàrman

Però no ens enganyem, també l'acció dels bàrman té la seva part en aquest èxit. I és que el còctel ha sabut imposar una litúrgia que, necessària o no, posa en valor el producte. Imitant els rituals del bon vi, els còctels ja no es "llencen" al got o la copa com passava –i encara passa- a moltes discoteques i bars.



Molts bàrman personalitzen un còctel que esdevé el reclam d'aquell local, pel toc personal que té i que tant agrada

I ha obert el camí a la creativitat, deixant que cada bàrman personalitzi aquell còctel que ens serveix, a partir de la recepta mare. Si fa o no fa, com els cuiners amb les receptes dels seus plats.

I clar, per aquesta via, els còctels van ampliant quota de mercat i, sense abandonar el bar, entren discretament al menjador i a les terrasses. Benvinguts. ■



Els migdies estan de moda

L'hora del vermut, sobretot dels caps de setmana, és la franja estrella per a moltes terrasses i concentra, a més, molta activitat complementària



Daniel Ferrer

Públic al concert-vermut de Via Europa



*Gaudeix de la nostra terrassa aquest estiu, dels nostres suc, granissats... i còctels fets amb fruita 100% natural!
Prova la nostra variada carta de menjar!*



Pot sonar a un famós anunci de cervesa sense alcohol que predica que és "el petit cap de setmana" o "les diminutes vacances" de cada dia però és una evidència que els migdies estan de moda. També entre setmana –els que poden– però sobretot quan arriba dissabte i diumenge la franja del migdia és un dels punts àlgids de demanda de lloc en terrasses de la ciutat. I això és així per molts factors com pot ser la moda del vermut –de la beguda– que sembla haver retornat de l'oblit, per la crisi econòmica per la qual les quedades en grup

un consum més familiar, amb segons quina composició de fills pot costar anar a dinar fora i en canvi l'hora més curta del vermut és perfecta". En la línia de l'Àngel hi ha també el fet apreciable que cada vegada es programen més actes de tipus cultural i festiu a aquesta franja, fins i tot en substitució de l'horari nocturn.

Els migdies són les noves nits

Diverses de les últimes mogudes culturals de Mataró



Daniel Ferrer

van mutar de l'hora d'un àpat a just abans o, fins i tot, components de l'evolució demogràfica.

Una qüestió generacional?

Explica l'Àngel, que regenta un bar amb terrassa al barri de l'Escorxador "que és evident que hi ha una generació molt important que ara té fills i fa

han preferit programar concerts en horari de migdia i format de vermut que no pas a la nit. En són exemple el festival pseudoclandestí del Vermut Sonat –que té tots els números per tornar a la tardor–, els nous concerts-vermut itinerants de la Casa de la Música o els vermuts electrònics del festival Artclíc. El migdia és més familiar, fa de més bon estar durant tot l'any i no té restriccions de soroll de cap tipus. Quan pot ser millor d'ocupar el carrer en bona companyia?



MENÚ DIARI

9'95€

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



Ronda O'Donell, 3 - Mataró | Obert 365 dies - de 7 a 22h | Reserves: 93 536 41 07

AQUEST SANT JORDI...

floreixen FOSBURY'S



Ja et pots subscriure a la **FOSBURY'S**,
la nova revista trimestral de tot l'altre esport,
i la rebràs a casa abans de Sant Jordi!

Subscripcions obertes a www.fosbury.cat/paper



tot

especial
Terrasses



tot

DEL 30 DE JUNY AL 6 DE JULIOL DE 2017
El Tot Mataró

www.totmataro.cat