

## NOTA DE PREMSA

---

### NOVA PLAÇA FOOD&JAZZ A LA 10A EDICIÓ DEL BANC SABADELL VIJAZZ PENEDÈS

- *La proposta del 2016 fa una aposta clara per la gastronomia de qualitat i de proximitat*

En el marc del desè aniversari del Banc Sabadell Vijazz Penedès, s'estrena un nou espai: la plaça Food&Jazz. L'edició d'enguany del festival fa una aposta clara i original per la gastronomia de qualitat i de proximitat, que no només promourà l'activitat de Vilafranca del Penedès, sinó també dels seus entorns.

Se celebraran els 10 anys amb 10 caravanes de menjar a la plaça Food&Jazz (plaça del Penedès) que oferiran menjar mexicà, brasiler sense gluten, coques i empanades, menjar sense al·lèrgens, gelats i granissats, cuina tradicional catalana, pasta i pizza, creps, entrepans, i pica-pica. A més es proposen diverses rutes gastronòmiques que s'articularan al voltant de 10km a l'entorn de Vilafranca del Penedès.

A la plaça Food&Jazz també s'organitzaran espais per a maridatges i tastos amb vins i caves del Penedès, acompanyats de la música jazz de petit format que anirà rotant a l'escenari que hi haurà a la mateixa plaça.

#### **Els foodtrucks**

1. FOGONS URBANS: Tapes i cuina d'autor mediterrània amb tocs alemanys. Sergio, Sebas i Óscar són tres xefs gamberros, amb ritme, guasa i molta passió per la cuina.
2. VEGETAL BURGUER: Vegetal Burguer és un remolc de fusta i metall restaurat. Ofereixen menjar vegà 100% i casolà. Hamburgueses vegetals, makis japonesos, muffins de sabors, truita de patata (sense ou), hummus, etc.
3. LA CRÊPERIE DE MARIONE: Crêpes dolces i salades. En Marc i la Mariona una parella amant dels vehicles clàssics, van decidir donar vida a les mítiques caravanes que anaven remolcades

per les furgonetes Volkswagen dels anys '60, convertint-les en creperies estil vintage amb una imatge cuidada fins a l'últim detall.

4. PIZZA TRUCK: Pizzes de massa fina. Es tracta d'un foodtruck, encarnat en una autèntica furgoneta volkswagen T2. "La Furgo d'en Netu". "Crec, crec" es com sonen les seves pizzes. A la seva carta es pot trobar pizza de foie amb melmelada, pizza de kebab amb salsa pita...

5. ERA CAMBULETA: Cuina tradicional catalana. El primer foodtruck de l'Alt Penedès, nascut a Pontons, que ofereix cuina tradicional de temporada sempre amb un toc de modernitat.

6. LA XIXUNETA: Gelats artesanals. La gelateria Xixovic entra al món dels foodtrucks amb la Xixuneta. En el seu assortiment s'hi troben els sabors més tradicionals, que al llarg dels seus 70 anys d'història han esdevingut l'emblema de la casa, però també aposten per sabors més innovadors.

7. LA RELIQUIA: Coques i empanades. Renault Stafette de 1968 restaurada i condicionada com a foodtruck. Les seves especialitats són empanades argentines, gallegues i coques variades de gran qualitat. Tenen opcions veganes.

8. EL VIOLETERO: Autèntic menjar mexicà. Remolc d'estil vintage, tant per la imatge com pel menjar, que són receptes tradicionals mexicanes. Els seus productes sempre són km0 i d'alta qualitat. Són d'Arenys de Mar, usen hortalisses d'agricultors de la zona, mariscs de la llotja d'Arenys i carns de les més reconegudes carnisseries del Maresme.

9. LA INTERNACIONAL: A la internacional ofereixen Shuffles, "nius de patata fregida" farcits amb productes de temporada, frescos, de proximitat i de petits productors.

10. TOLERÀNCIES: Venta ambulat de productes lliures d'al·lèrgens (sense gluten, lactosa, ou, fruits secs,...). I distribució de productes a empreses del sector de la restauració.

Web oficial: [www.vijazzpenedes.com](http://www.vijazzpenedes.com)

Servei de premsa

Núria Llorach i Àngels Masqué [comunicacio@vijazzpenedes.com](mailto:comunicacio@vijazzpenedes.com)