

Recuperar la gastronomia típica i tradicional de Badalona va ser la iniciativa que va proposar el Departament de Turisme en el marc de les Jornades Gastronòmiques, esdeveniment que es va realitzar ininterrompudament entre els anys 1986-2009.

En l'any 2005 es presentà aquesta iniciativa. Recuperar la tradició culinària entorn a aquelles antigues i populars receptes que tingueren cert renom i prestigi a la nostra ciutat, era la finalitat. Aquelles receptes que, en alguns dels casos, no estaven ni documentades i que van fer les delícies d'alguns dels nostres avantpassats.

Totes elles vinculades a la tradició marinera, als orígens rurals i als productes del mar i de la terra

El primer any es va cuinar el *"Pop amb patates i allioli"*. Seguidament es presentà el *"Bacallà amb patates i allioli"* o, popularment conegut com a *"Grandi colloni"* entre els mariners de la nostra ciutat. Posteriorment, *"La bullabessa"*. L'any 2008, li tocà el torn al *"Préssec de vinya farcit de carn"*, i finalment s'acabà el cicle amb les *"Mongetes de la Francis"*

Aquests exquisits plats es poden trobar encara avui dia i en determinades ocasions, en alguns restaurants de la nostra ciutat i en les llars badalonines.