

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

- Restaurant El Moli del Mallo
- Restaurant Cal Jordi
- Restaurant El Cortijo
- Restaurant l'Ull de la Vila
- Art Restaurant
- Els fogons de Vallclara
- La Casa Pairal de la Marca
- Hostatgeria de Poblet
- Restaurant Carnaby

ELABORADORS DE VINS I CAVES:

- Vins de Pedra
- Carllana
- Gatzara vins
- Celler Rosa M. Torres
- Celler Carles Andreu
- Portell
- Mas Forater
- Clos Montblanc
- Heretat-Pallarès

ELABORADORS DE PRODUCTES:

- Concapam
- La Holandesa
- Mel Roig
- Al pot petit hi ha
- Carbòniques Miracle
- Herbes Aromàtiques Conca de Barberà
- Xicòria

ELABORADORS DE FORMATGES:

- Formatgeria Serra Gros
- Mas Rovira
- Montlobé
- Formatges Artesans de Ponent
- Formatgers Camps
- Formatgeria Roura Soler
- Formatges de Muntanyola
- Tros de Sort
- La Cleda
- El Reixagó
- Formatges Can Pujol
- Can Orjusa
- Sierra del Tormo
- Formatges l'Oliva
- Sant Gil d'Albió

ESTABLIMENTS COL-LABORADORS:

- Llibreria La Baldufa
- Pa i coques artesanes de Montblanc
- Forn de pa Cal Tullet
- Aviram Moix
- Cansaladeria Figueres
- Cansaladeria Cal Ton
- Cansaladeria Ca les Bepes
- Forn de pa Joan
- Forn de pa Ana
- Forn de la Vila
- Forn de pa germans Palau
- Cafeteria/fleca Angelo's
- Peixateria germans Domènec
- Peixateria germans Soria

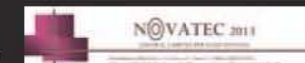
ORGANITZA:



PATROCINA:



COL-LABORA:



PER A MÉS INFORMACIÓ:

Oficina Municipal de Turisme

Tel. 977 86 17 33 - turisme@montblancmedieval.org

f /montblancmedieval

t @TurMontblanc

#irasantmarti #montblancmedieval

colaboradors

6a FIRA DE Sant Martí

Gastronomia
Vins i caves de la Conca de Barberà
Mostra de formatges artesans de Catalunya

1, 2 i 3 Novembre 2013

LA CUINA DEL SAFRÀ

MONTBLANC
Antiga Església de Sant Francesc

AJUNTAMENT DE MONTBLANC

MONTBLANC

PRESENTACIÓ:

En aquesta Fira de Sant Martí voldria referir-me a l'esforç i a la cerca de nous horitzons que realitza la comarca veïna, per excel·lència la més avançada en l'enoturisme, el Priorat. No només són pioners en el tema del vi i de les bodegues, sinó que han encetat dues noves dimensions.

La primera, amb la restauració que fa pocs mesos va inaugurar el President de la Generalitat, l'Hble. Sr. Artur Mas, de la Cartoixa d'Escaladei, i els projectes que veuran la llum en els propers anys del claustre i de l'església, fan que se situï, junt amb la restauració del castell de Falset, en la primera línia del patrimoni històric i artístic del nostre país, i que puguin parlar d'igual a igual amb la Conca de Barberà, amb el Monestir de Poblet i les muralles de Montblanc.

La segona dimensió és el projecte que ha iniciat "Prioritzem Priorat" de la carta cultural del paisatge per poder assolir a ser Patrimoni Mundial amb la corresponent declaració de l'UNESCO. No només són pioners a Catalunya sinó que són un exemple a seguir per altres comarques, constatant que el vi és, a més d'enologia i gastronomia, un patrimoni històric i, sobretot, de la configuració d'un paisatge cultural. Aquest bonic exemple de la gent del Priorat el tindriem que tenir present, donar-li tot el suport i, després, afegir-nos-hi la Conca.

Josep Andreu

Alcalde de Montblanc

Preu dels tiquets: 8€

ELS TIQUETS DONEN DRET A:

- Quatre degustacions gastronòmiques
- Dues degustacions de vi o cava
- S'obsequiarà amb una copa de vi (fins esgotar existències)
- Entrar en el sorteig d'un sopar per a dues persones a els restaurants col·laboradors de la fira



6a FIRA DE Sant Martí



Divendres 1

A L'ANTIGA ESGLÉSIA DE SANT FRANCESC:

Matí / 11:00 - 15:00

- 11:00** **Obertura de la fira**
Presentació del programa d'activitats, ponències, concursos i participants
- 11:00** **Taller de panellets**
- 11:20** **Cuina en directe** a càrrec del restaurant *Cal Jordi*
- 11:45** **Ponència *Les plantes medicinals a la cuina***
a càrrec de Tresa Rosell i Artur Folch
- 12:10** **Ponència sobre el Safrà a la cuina medieval**
a càrrec de Joan Cartanyà de *ConcaPam*
- 12:35** **Maridatge de formatges** a càrrec de Josep Marfí de *Formatges Sant Gil d'Albió*
- 13:00** **Cuina en directe** a càrrec de l'Escola de cuina *El gust és meu*
- 13:30** **Ponència; *Producció i diversitat de bolet al paratge de Poblet***, a càrrec de Juan Martínez de Aragón investigador del *Centre Tecnològic Forestal de Catalunya*
- 14:00** **Concurs popular de cuina**
Consultar les bases a: www.montblancmedieval.org
- 14:45** **Sorteig d'un àpat per a dues persones** en un dels restaurants col·laboradors de la fira
- 15:00** **Tancament de la fira**

Tarda / 17:30 - 21:00

- 17:30** **Obertura de la fira**
- 17:45** **Ponència; *La Cuina Medieval***
a càrrec d'Albert Roig i Jordi Silvestre
- 18:15** **Maridatge de melmelades** a càrrec de Maria Soler de *Al pot petit hi ha...*
- 18:40** ***Cuina interpretativa i actual sobre la cuina Medieval***
a càrrec del cuiner Pere Rodriguez
- 19:00** **Cuina en directe** a càrrec del xef Alfonso Salvador del restaurant *Ca la Margarita* de l'Albi
- 19:25** ***La cuina del bolet*** a càrrec a càrrec del xef del restaurant *El Molí del Mallol*
- 19:50** **Cuina en directe** a càrrec de l'*Hostatgeria de Poblet*
- 20:20** **Maridatge de gintònics amb torró** a càrrec de David Garcia de *Cal Xixonenc* i Jordi Solé de *Tot Selecta*
- 20:50** **Sorteig d'un àpat per a dues persones** en un dels restaurants col·laboradors de la fira
- 21:00** **Tancament de la fira**

PROGRAMA D'ACTES

Dissabte 2

A L'ANTIGA ESGLÉSIA DE SANT FRANCESC:

Matí / 11:00 - 15:00

- 11:00** **Obertura de la fira**
Presentació del programa d'activitats, ponències, concursos i participants
- 11:00** **Taller de panellets**
- 11:15** **Ponència; *La tòfona, el diamant negre de la cuina***
a càrrec del Sr. Daniel Oliach, tècnic del *Centre Tecnològic Forestal de Catalunya*
- 11:40** **Cuina en directe** a càrrec de l'*Hostatgeria de Poblet*
- 12:05** **Ponència; *L'ànec i el foie*** a càrrec de Marc Godó d'*Original Gourmet*
- 12:30** **Demostració del *Robot Coupe***
a càrrec de Sergi Llagostera de *Abril Import*
- 12:55** **Ponència; *El safrà, una espècie de la Conca***
a càrrec de Joan Cartanyà de *ConcaPam*
- 13:20** **Ponència; *Xicòria, horta ecològica***
a càrrec de Sílvia Lobera i Annaís Sastre
- 13:45** **Cuina en directe** a càrrec de l'Escola de cuina *El gust és meu*
- 14:00** **Concurs popular de cuina**
Consultar les bases a: www.montblancmedieval.org
- 14:45** **Sorteig d'un àpat per a dues persones** en un dels restaurants col·laboradors de la fira
- 15:00** **Tancament de la fira**

Tarda / 17:30 - 21:00

- 17:30** **Obertura de la fira**
- 17:30** **Ponència; *Normativa regulació de la recol·lecció de bolet a la zona del Paratge Natural de Poblet i la seva zona d'influència***, a càrrec d'Anton Vallvey, Director del *PNIN de Poblet*
- 17:55** **Cuina en directe** a càrrec del restaurant *Els Fogons de Vallclara*
- 18:20** **Cuina en directe** a càrrec del restaurant *Julia Mallol* de Valls
- 18:45** **Cuina en directe** a càrrec del restaurant *L'Ull de la Vila*
- 19:10** **Cuina en directe** a càrrec del restaurant *El Molí del Mallol*
- 19:35** **Ponència sobre els formatges**, elaboració, curació i representació del Gremi a la Fira
- 20:00** **Showcooking**
- 20:30** **Maridatge de gintònics amb torró** a càrrec de David Garcia de *Cal Xixonenc* i Jordi Solé de *Tot Selecta*
- 20:45** **Sorteig d'un àpat per a dues persones** en un dels restaurants col·laboradors de la fira
- 21:00** **Tancament de la fira**

Diumenge 3

A L'ANTIGA ESGLÉSIA DE SANT FRANCESC:

Matí / 11:00 - 15:00

- 11:00** **Obertura de la fira**
Presentació del programa d'activitats, ponències, concursos i participants
- 11:00** **Taller de panellets**
- 11:00** **Cuina en directe** a càrrec d'*Art Restaurant*
- 11:25** **Cuina creativa** a càrrec del *Grup Mallol Restauració*
- 11:50** **Cuina en directe** a càrrec de Joan Castells, cuiner del Restaurant *Portal 22* de Valls
- 12:15** **Ponència; *La vedella*** a càrrec de *Carniques Escà*
- 12:40** **Ponència; *Agricultura ecològica***
a càrrec d'Anna Mas d'*Hortus Aprodíscaae*
- 13:00** **Ponència; *Productes de proximitat i cuina actual***
a càrrec de Josep Sucarrats, director de la revista *Cuina*
- 13:30** **Final concurs popular de cuina**
Consultar les bases a: www.montblancmedieval.org
- 14:45** **Sorteig d'un àpat per a dues persones** en un dels restaurants col·laboradors de la Fira
- 15:00** **Tancament de la fira**

JORNADA TÈCNICA PER A PROFESSIONALS DEL SECTOR

A L'ANTIGA ESGLÉSIA DE SANT FRANCESC:

- 10:00** **Pla anual 2013 de transferència tecnològica**
Ponència: *El producte local: proximitat, kilòmetre 0 i temporada*, a càrrec de Ramon Senmartí, gerent de www.producteslocals.cat i expert en comercialització de producte local
- 11:45** **Novatec CookingLive**. Seminari Rational amb el suport dels nostres experimentats xefs:
Ponent: David Garcia (*Chef asesor Rational*)
- 12:30** **Els bolets i les tòfones, del bosc a la cuina**.
Demostració de cuina amb bolets i tòfones amb tast dels plats elaborats i maridatge amb vins de les comarques de la Conca de Barberà i del Priorat.

A càrrec d'Oriol Margalef i Ivan Margalef, Professors de cuina de l'Escola d'Hoteleria Joviat i d'en Daniel Oliach, tècnic del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

ANTIC HOSPITAL DE SANTA MAGDALENA:

- 19:30** **Estrena del documental *Plantant una llavor*** de l'Associació La Conca 5.1, Passat, present i futur de l'enoturisme a la Conca de Barberà.

Dilluns 4

Div. 8