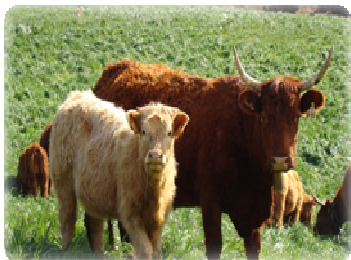


EL PRODUCTE I LA CUINA DE CASA NOSTRA

Sessions d'intercanvi per a la posada en valor dels aliments locals al Solsonès



SOLSONA

27 de setembre, 18 d'octubre i 8 de novembre

4a Fira del Bolet i el Boletaire del Solsonès

VII Jornades Gastronòmiques de Tardor del Solsonès

Aquest cicle vol ser un espai per al debat i l'intercanvi que contribueixi a fer un pas endavant en la promoció dels productes agroalimentaris locals de qualitat a la comarca del Solsonès, en especial al sector de l'hostaleria i la restauració.

S'adreça a restauradors/es, cuiners/es, productors/es del sector agroalimentari i altres agents que puguin tenir interès en la promoció dels productes locals (representants de les administracions, comerços locals, cooperatives de consum, etc).

SOC

Servei d'Ocupació de Catalunya

llavorae.cat

Gremi D'Hostaleria del SOLSONÈS

MÉS INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:

La participació al cicle és gratuïta però cal inscripció prèvia. Es pot assistir a totes les sessions o bé a alguna d'elles per separat.

INSCRIPCIONS A:

CEDRICAT.

Teresa Augé

cedricat@cedricat.cat

973 48 4320

Horari d'atenció:

Fins el 16 de setembre: de 8 a 3 del migdia

A partir del 18 de setembre: de 9 del matí a 2 del migdia i de 2/4 de 4 a 6 de la tarda

Data límit: d'inscripció per a la sessió 1: **22 de setembre**

Data límit: d'inscripció per a la sessió 2: **13 d'octubre**

Data límit: d'inscripció per a la sessió 3: **3 de novembre**

Organitza:



Col·laboren:



Aquest projecte està subvencionat pel programa de Projectes Innovadors d'acord amb l'ordre TRE/377/2008 i està patrocinat pel Servei d'Ocupació de

Una altra de les activitats que s'emmarca en les VII Jornades Gastronòmiques de Tardor és l'ANEM DE TAPES, organitzada pel Gremi d'Hostaleria del Solsonès.

En aquesta edició les tapes que s'oferiran als clients incorporaran bolets i productes locals.

Els restaurants que hi participen són:

Restaurant Buffi i Petit Buffi
Restaurant Càmping el Solsonès
Bar restaurant Cantàbric
Bar el Casal
Bar restaurant el Castell
Restaurant pizzeria el Cobert
Bar restaurant la Criolla
Hostal Restaurant Crisami
Restaurant la Fada
Restaurant Fermín
Restaurant Kinoko
Restaurant pizzeria Pomeriggio
Bar restaurant el Ral
Restaurant Trabucaire
Restaurant la Cabana d'en Geli
Hotel Monegal
Restaurant la Catalana
Restaurant el Forn de Su
Restaurant Hostal de Pinós
Restaurant l'Hostal Nou
Pizzeria Tonetto
Bar restaurant Cal Cabanes
Antic Moré

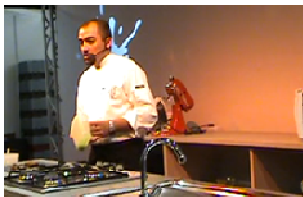
Per a més informació sobre ANEM DE TAPES:

www.hostalerialdelSolsonès.com

EL PRODUCTE I LA CUINA DE CASA NOSTRA

Sessió 1. PRESENTACIÓ I POSSIBILITATS CULINÀRIES DELS PRODUCTES LOCALS

Data: dimarts 27 de setembre, de 5 a 8 de la tarda
Lloc: Pati Gòtic del Consell Comarcal del Solsonès



Sessió pensada per donar a conèixer el moviment Slow Food i els restaurants Km 0, facilitar el contacte entre productors i elaboradors locals i el sector de l'hostaleria i la restauració, i proporcionar idees innovadores per a la incorporació d'aquests productes en els plats.

17:00-17:30. Breu presentació del moviment Slow Food. A càrrec d'Enric Millà, membre d'Slow Food Terres de Lleida, propietari i cuiner del restaurant el Dien (Vallfogona de Balaguer) i assessor gastronòmic.

17:30-18:00. Presentació d'empreses productores i elaboradores de proximitat i els seus productes. A càrrec de tècnics/es del CEDRICAT amb la informació facilitada pels productors/es i elaboradors/es.

18:00 -20:00. "Show-cooking" amb productes locals de qualitat del Solsonès, a càrrec d'Enric Millà. Pensat com a una sessió formativa-informativa per a preparar l'activitat "De tapes" que es realitzarà en el marc de la Fira del Bolet 2011 (21, 22 i 23 d'octubre).

Sessió 2. PRODUCTES LOCALS I TERRITORI

Data: dimarts 18 d'octubre, de 5 a 2/4 de 7 de la tarda
Lloc: Sala Castellvell de l'Hotel Sant Roc



Sessió pensada per donar a conèixer experiències de territoris on s'hagin impulsat iniciatives enfocades a valoritzar el paper de la restauració de qualitat com a factor clau per a la definició del territori i la promoció dels productes locals.

17:00-17:20. "Posa el Berguedà al teu plat". Programa per a potenciar i donar a conèixer els productes de productors agroalimentaris del Berguedà i "Club dels Sabors", associació integrada per productors/es i restauradors/es

A càrrec de Carme Padrós, coordinadora del programa "Posa el Berguedà al teu Plat", i de Ramon Sala del Restaurant Sala de Berga.

17:20 -17:40. Grup Gastronòmic Girona Bons Fogons. Nascut per promoció Girona i el seu entorn com a destinació gastronòmica. A càrrec de Jordi Ribas, president del Grup Gastronòmic, cap de cuina i propietari de Cal Ros; i Pere Malagelada, Cap de Cuina del Quimera, Hotel Melià Vichy.

17:40-18:00. Cuina Volcànica. Grup gastronòmic de restaurants de la Garrotxa. Conjunt de restaurants que han consolidat una cuina apassionada basada en els usos gastronòmics mes arrelats a la comarca. A càrrec de Pep Nogué, assessor gastronòmic del grup.

18:00-18:30. Torn obert de paraula

Sessió 3. PRODUCTES LOCALS I RESTAURANT

Data: dimarts 8 de novembre, de 5 a 2/4 de 7 de la tarda
Lloc: Restaurant Càmping el Solsonès.



Sessió pensada per donar a conèixer experiències d'establiments de restauració que han apostat per la incorporació de productes agroalimentaris locals de qualitat com a estratègia de diferenciació.

Es farà una explicació de la filosofia d'ambdós restaurants i també una degustació dels seus plats i productes.

17:00 -17:45. Xavier Fabra, propietari i cuiner del restaurant Slow Food QuintaForca, a Nulles (Tarragona). Segueix una filosofia de compromís amb el medi i també amb l'estacionalitat, en funció de la producció que dóna la terra.

17:45- 18:30. Lola Puig, propietària i cuinera del restaurant el Fort a Ullastret. Segueix una filosofia de compra de productes ecològics, autòctons de la zona i de temporada per tal garantir la màxima qualitat.