

# 14a

24 i 25 de novembre

## promoció de productes típics 2012



AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVENERES

### Bon profit!

Ja som a la tardor i, com cada any, i en fa ja catorze, Llaveneres convida tothom a degustar la seva cuina més tradicional. La Promoció de productes típics és el nostre aparador gastronòmic de la poma del *relleno*, de la cuina del bolet i de la coca de Llaveneres, a l'entorn del qual s'ofereixen diferents propostes culturals i la visita a la fira, que tornarà a omplir d'ambient el passeig de la Mare de Déu de Montserrat. Us hi esperem els dies 24 i 25 de novembre! Aquest any, com a novetat i per fer-la més atractiva, la fira respirarà ambientació modernista i, com sempre, hi podrem trobar tota mena de productes de qualitat i artesanals; des d'alimentació fins a decoració i moda i complements.

En aquest programa hi trobareu totes les activitats que des del consistori, i també amb el suport de les entitats, hem preparat per a tots vosaltres. Un cap de setmana gastronòmic que farà de pòrtic un any més al cap de setmana de la Festa Major de Sant Andreu 2012. Gaudiu de totes les propostes i si us ve de gust descobriu també els menús de la Mostra Gastronòmica, els restauradors de la nostra vila es tornaran a esmerar per fer-vos gaudir de la bona taula i de la bona cuina.

#### Que us vagi de gust!



**Bernal Graupera i Fàbregas**  
Alcalde

**Carlos Bartomeu Castro**  
Regidor de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme



## PROGRAMA D'ACTIVITATS

Del 16 al 30 de novembre

### MOSTRA GASTRONÒMICA DE PRODUCTES TÍPICS

Els restaurants participants ofereixen diversos menús que inclouen pomes farcides a l'estil de Llaveneres, formes diferents de cuinar bolets i coca de Llaveneres.

#### Dissabte 24 de novembre

##### A la sala de plens de l'Ajuntament

Recollida popular de bolets pels boscos de Llaveneres: aneu tots a buscar bolets, bons i dolents, i porteu-los a la sala de plens per a l'exposició (sortida lliure).  
Recomanacions a tothom qui vulgui portar bolets:  
1) No porteu més de tres exemplars de la mateixa espècie. 2) Colliu el bolet sencer, amb tot el peu.

##### De 12.00 a 13.30 h

**Lliurament de bolets**  
Tots els boletaires que portin bolets per a l'exposició rebran un obsequi d'agraïment per la col·laboració. Hi haurà un premi especial per a qui porti el bolet més gros i per a qui porti el bolet més rar.

##### 16.00 h

Identificació i classificació dels bolets recollits a càrrec de Miquel Rovira, micòleg expert de l'Agrupació Micològica Berguedana

##### De 18.00 a 20.00 h

Obertura de l'exposició al públic

##### Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat i al carrer de Munt,

d'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 20.00 h  
Alimentació, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet, enguany amb ambientació Modernista, parades d'artesanía i 3a sortida de botigues al carrer

##### 18.00 h

Ball de gegants a càrrec d'El Casal de Llaveneres, i xocolatada per a tothom.

#### Diumenge 25 de novembre

##### A la sala de plens de l'Ajuntament

10.00 a 14.00 h  
Exposició de bolets

##### A l'estand de l'Ajuntament

10.00 a 11.30 h  
Lliurament dels dibuixos participants en el concurs de dibuix infantil "El món dels bolets", fets a casa, amb premi especial per al guanyador

##### A la plaça de la Vila

10.30 h  
Visita guiada: "Llaveneres, del Renaixement al Modernisme"  
Preu per persona: 4 € (gratuït per a menors de 10 anys)  
Imprescindible reserva de plaça a [www.santandreuellaveneres.cat](http://www.santandreuellaveneres.cat)  
Organitza: Antequem, SL.

##### Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat i al carrer de Munt,

De 10.00 a 14.00 h  
Alimentació, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet, enguany amb ambientació Modernista, parades d'artesanía i 3a sortida de botigues al carrer

##### 11.30 h

"El toc de cuinar poma". Amb les aportacions de tots els assistents completem el llibre sobre les diferents maneres de cuinar poma i bolet

##### 12.00 h

Presentació de la 14a Promoció de productes típics. Repartiment del premi del concurs de dibuix infantil "El món dels bolets" i dels premis al bolet més gros i al bolet més rar

##### 12.20 h

Degustació popular\*: pomes farcides, bolets i coca de Llaveneres, oferts per pastisseries i restaurants locals. Per acompanyar, hi haurà tast de vins i caves d'establiments comercials diversos

\* Fins exhaurir-ne existències

#### Participants a la degustació:

##### CAN JAUME.

Port Balís, s/n. Tel. 937 926 960 / 937 952 012  
**RESTAURANT MASIA BARTRÉS.**  
Pg. Bellaire, 48. Tel. 937 927 001  
**MENJAR CUITS ROSETA.**  
Av. Pau Casals, 29-31, local 13.  
Tel. 937 926 164

##### CAN BLIDU.

Pg. de Joaquim Matas, 31. Tel. 937 952 641

##### GOOD & FUNNY.

Pg. de les Monges, 2.  
Tel. 937 952 010 / 937 952 645

##### RESTAURANT LAS PALMERAS.

Ctra. N-II, km 652. Tel. 937 930 044

##### MAS NADAL RESTAURANT.

Veinat riera Avall, 8. Tel. 937 927 244

##### VIL·LA MINERVA.

Camí Pas del Pla, 3. Tel. 937 926 104

##### COOPERATIVA AGRÍCOLA LLAVENERES/AGROBOTIGA.

Av. Sant Andreu, 32. Tel. 937 927 351

##### NATALIENES, L'ART EN DOLÇ.

infonatalienes@gmail.com Tel. 665 984 570

##### GIRABEL.

Tel. 931 695 238

##### FORN SANT ANDREU.

Pg. de Joaquim Matas, 23. Tel. 937 928 418

##### PASTISSERIA ALSINA.

C. de Munt, 44. Tel. 937 926 093

##### PASTISSERIA SALA.

C. de Munt, 36. Tel. 937 926 048

Restaurants, pastisseries i altres comerços de la vila, cooperativa, associacions i Ajuntament col·laboren en aquest acte desinteressadament.

La recaptació obtinguda en la degustació es destinarà a **CÀRITAS INTERPARROQUIAL**

**EN CAS DE PLUJA, LA DEGUSTACIÓ DEL DIA 25 ES TRASLLADARÀ A LA SALA POLIVALENT D'EL CASAL DE LLAVENERES**

## PARTICIPANTS A LA MOSTRA GASTRONÒMICA

Del 16 al 30 de novembre

##### MASIA BARTRÉS

Poma farcida a l'estil de Llaveneres

(12,96 €)

Saltat de bolets del temps amb botifarra

del perol (8,64€)

Vedella amb bolets (7,02€)

(IVA inclòs)

##### CAN JAUME

Aperitiu Can Jaume

Raviolis amb llamàntol i ceps

Poma de Sant Andreu

Coca de Llaveneres

Vi Raimat i coca torrada amb tomàquet

Preu: 26,95€ (IVA inclòs)

##### GOOD & FUNNY

Saltat de rossinyols, espàrrecs i llamàntol

Filet de vedella amb crema de pèsols

ofegats

Sorbet de llimona

Poma a l'estil de la iaia Quica

Vi Ramon Bilbao, aigua i café

Preu: 48,00€ (IVA inclòs)

##### RESTAURANT LAS PALMERAS

Croquetes de ceps

Mini vol-au-vent de trompetes de la mort

amb foie

Canelons entofonats de faisà o crema de ceps amb pebre de Sechuan

Suprema de turbot sobre llit de rossinyols

i cruixent de pernil o terrina de cua de bou

guisada amb llènegues

Sorbet de mandarina amb fons de

Cointreau o bunyols de xocolata amb gelat

de plàtan

Servei d'aigües.

Cafès i infusions.

Petit fours

38,50€ (IVA inclòs)

## EL TOC DE CUINAR LA POMA

Recull de receptes aportades pels visitants de l'edició 2011, en què la poma i el bolet són els ingredients principals.

### POSTRES DE POMA LLEUGERA

Poques calories i sabor

#### Ingredients:

- 1 poma Golden
- Canyella en pals
- 1 llimona

#### Preparació:

Es col·loca una poma Golden pelada i tallada a làmines fines. Ho requem amb el suc de mitja llimona i fiam canyella en pals per sobre. Posem el plàst al microones 1 en dos o tres minuts, segons la potència dels nostre aparell, llest! Bon profit.

Vivian del Valle Ferrer

### CRESTES DE POMA

Una recepta bona, fàcil i econòmica pels temps que corren.

#### Ingredients:

- 1 paquet o dos de pasta per a crestes
- 1 païsm de canyella
- 130 g de sucre
- el suc d'una llimona
- 1 kg de pomes Golden
- oli d'oliva

#### Preparació:

Ratlleu les pomes. Les barregem amb 30 g de sucre, el suc de la llimona i la canyella. Amb una cullera fem muntanyetes sobre la pasta i tanquem les crestes amb la forquilla; les fregim amb oli ben calent, tomba i tomba. Les escorrem bé i les anubrem amb la resta del sucre a sobre de les safates amb bolanda.

Susana Gil Micó

### TRUITA DE TROMPETES DE LA MORT

#### Ingredients:

- Ous
- Trompetes de la mort

#### Preparació:

Es baten els ous. Les trompetes de la mort es passen una mica per la paella i la safateixen als ous batuts. Se sala i es posa a la paella amb l'oli calent.

Ona González Botayé

### PASTS A L'AROMA DE POMA

#### Ingredients:

- 3 ous
- 1 iogurt
- 2 mesures del got de iogurt de sucre
- 1 sobre de llevat
- 3 mesures del got de iogurt de farina
- 1/4 del got de iogurt d'oli
- 1 poma ratllada

#### Preparació:

Es baten els ous. Safateix la farina, l'oli, la poma, el sucre i el llevat. Es posa al forn entre 40 i 45 min.

Marc González



#### Més informació:

Ajuntament de Sant Andreu de Llaveneres  
Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme  
Telèfon 937 023 644  
A/e: [promocio.economica@llaveneres.es](mailto:promocio.economica@llaveneres.es)  
[www.santandreuellaveneres.cat](http://www.santandreuellaveneres.cat)

#### Organitzat per:

Ajuntament de Sant Andreu de Llaveneres

Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme

