

23 i 24 de novembre  
**15a**

**Fira de Tardor**

**2013**



AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES

# 15a

## Fira de Tardor

# 2013

23 i 24 de novembre



# PROGRAMA D'ACTIVITATS

Del 15 de novembre a l'1 de desembre

## MOSTRA GASTRONÒMICA DE PRODUCTES TÍPICS

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

### Dissabte 23 de novembre

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

Recollida popular de bolets pels boscos de Llanerers: 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 3 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, expert 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*

### D'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 20.00 h

Fira de tardor amb parades d'alimentació, artesanía i mostra del comerç local

### 17.00 a 20.00h

Tallers i jocs per a infants. Creació d'un pessebre de tardor de plastilina i material reciclable.

**18.00 h**

Ball de gegants, a càrrec d'El Casal de Llanerres

### **Diumenge 24 de novembre**

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

**De 10.00 a 14.00h**

Exposició de bolets. Repartiment dels premis al bolet més gran i al bolet més rar

#### ***Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat***

**De 10.00 a 14.00 h**

Fira de tardor amb parades d'alimentació, artesanía i mostra del comerç local

Tallers i jocs per a infants. Creació d'un pessebre de tardor de plastilina i material reciclable

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

Presentació de la **15a Promoció de productes típics**.

#### **A partir de les 12.20 h**

**Degustació popular\***: pomes farcides, bolets i coca de Llanerres, ofert per pastisseries i restaurants locals. Per acompanyar, hi haurà **degustació 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

##### **GOOD & FUNNY.**

Pg. de les Monges, 2.

Tel. 937 952 645

##### **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 LLAVANERES/AGROBOTIGA.**

Av. Sant Andreu, 32.

Tel. 937 927 351

##### **NATALIENES, L'ART EN DOLÇ.**

infonatalienes@gmail.com

Tel. 665 984 570

##### **PASTISSERIA SALA.**

C. de Munt, 36.

Tel. 937 926 048

##### **FORN SANT ANDREU/ FORN SANT PERE.**

Pg. de Joaquim Matas, 23

Tel. 937 928 418/937 929 096

##### **DISTRIBUCIONES JAIME GRATACÓS**

616 460 920

jgsl@infonegocio.com

##### **SALA VIVES DEGUSTACIÓ**

Pg. Mare de Déu de Montserrat, 2

Tel. 937 926 834

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**

**LA DEGUSTACIÓ DEL DIA 24 EN CAS DE PLUJA ES TRASLLADARÀ A LA SALA POLIVALENT D'EL CASAL DE LLAVANERES**





# PARTICIPANTS A LA MOSTRA GASTRONÒMICA



Del 15 de novembre a l'1 de desembre

## MASIA BARTRÉS

Poma farcida a l'estil de Llavaneres (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 Llavaneres  
Vi Raimat i Coca torrada amb tomàquet  
Preu: 26,95 € (IVA inclòs)



## GOOD & FUNNY

Saltejat de rossinyols amb botifarra negra i mongeta  
del ganxet (10,50 €)  
Rovellons a la llauna amb all i julivert (12,50 €)  
Poma a l'estil de la iaia Kika (8,50 €)  
Llamàntol a la brasa amb rossinyols (22,50 €)  
(IVA inclòs)



### Més informació:

Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres  
Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme  
Telèfon 937 023 600  
A/e: p.eco.llavaneres@santandreudellavaneres.cat  
www.santandreudellavaneres.cat

### Organitzat per:



Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres



Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme



### Hi col·laboren:



L'ASSOCIACIÓ "LA DONA PER LA DONA"  
de Sant Andreu de Llavaneres



Diputació  
Barcelona



## CALAMARS FARCITS AMB ROSSINYOLS

### Ingredients:

Rossinyols  
500gr de carn de porc  
500gr de vedella picada  
3 cebes  
1 pebrot vermell  
2 l de fumet de peix  
500gr de pèsols  
200 ml de salsa de tomàquet  
Sal i pebre  
Conyac



### Elaboració:

Feu un sofregit amb la ceba i el pebrot. Mentrestant, netegeu els calamars i els rossinyols i trossegeu els bolets. A continuació, barregeu la carn amb els rossinyols i amb part del sofregit, i afegiu-hi sal i pebre al gust. Farcieu els calamars amb la carn i tanqueu-los amb l'ajuda d'un escuradents. Un cop farcits, aneu fregint els calamars farcits amb farina. Reserveu-los. En aquest mateix oli, afegiu-hi la resta del sofregit i la salsa de tomàquet, i incorporeu-hi el conyac. Finalment, barregeu-hi el fumet i poseu-hi a coure els calamars amb els pèsols.

Recepta elaborada pel restaurant Can Jaume