

GARTSTRÒMIA

MADUIXA

CREMÓS

BRÒQUIL

LLOBARRO

SUAU



ASPRE

TARONJA

CRUIXENT

EFÍMER

LLIMA

**24 i 25 de maig
de 2014 a Banyoles**



GARTSTRÒMIA, BANYOLES

En la cultura japonesa, tan refinada, sempre s'ha cregut que la cuina forma part de les Belles Arts, com ho pot ser el dibuix, la pintura o la cerimònia del te. A Europa, la primera vegada que es parla de la cuina com un art és en textos catalans dels ss. XIV i XV (Pere Felip, suposat autor del Llibre de Sent Soví i Mestre Robert, autor del Llibre del coc). Així doncs Catalunya i Banyoles també tenen molt a dir en aquest camp, ja que ha donat figures d'abast mundial en el food art com Miralda i, en el cas local, Lluís Vilà. Què més natural, doncs, que aliar art i gastronomia en una sola manifestació?

Jaume Fàbrega

*(Professor d'Enogastronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB
i mestre de l'AICA, Associació Internacional de Crítics d'Art)*

PROGRAMACIÓ

24 I 25 DE MAIG 2014

DURANT TOT EL DIA, MERCAT DE PRODUCTES DE LA NOSTRA COMARCA
I DEGUSTACIONS DE TAPES ARTÍSTIQUES I PRODUCTES DE LA DO EMPORDÀ

DISSABTE 24 DE MAIG

D'11'00 a 22'00 h - Plaça Major.

Degustacions de tapes artístiques, i productes de la DO Empordà. Durant els dos dies de la fira es podran degustar més de 55 tapes i begudes mitjançant els tiquets que es podran adquirir al Punt d'Informació de la fira.

D'10'00h a 21'00h - Plaça Major.

FESTUTÚ. Taller infantil organitzat per l'artista Albert Pascual que oferirà la possibilitat de personalitzar davantals amb pintura per a teles, mitjançant diverses tècniques com l'estarzit, esponjat, estampat, plantilles, pinzell, etc...

Paral·lelament mitjançant unes centrifugadores manuals els més petits podran crear pintures centrifugades i úniques que després abocaran sobre cartolines.

De 10'30h a 11'30h - Carpa Plaça Major. Aforament limitat. - Gratuït.

Taller infantil Aprenem a fer pa a càrrec de Jaume Figueras del Forn de Pa i Pastisseria Figueras.

De 11'30h a 13'30h - Plaça de la Font - Gratuït.

Taller infantil Del blat a les galetes a càrrec d'Arqueolític. Activitat per a grans i petits de cuina prehistòrica. Tothom qui vulgui podrà fer-se les seves galetes ... però abans s'haurà de moldre el blat, triturar avellanes, pastar, coure i menjar! I tot això igual que els prehistòrics.

De 12'00h a 13'30h - Carpa Plaça Major. Aforament limitat. - Preu 2 tiquets. Reserva la teva plaça al Punt d'Informació de la Fira fins les 11:30 del mateix dia.

El plat del Gall Xinador. Si em tastes, no em deixaràs, Suquet de peix amb gambes i cloïsses, que cuinaran

conjuntament el Gall Xinador, en Pep Nogué i en Joel Cabarroques, mentrestant, el Gall Xinador ens explicarà la seva història amb la Sirena, entre el Cap de Creus i l'Estany, la nit i l'aigua. **I ... en primícia, presentarem la Sirena del Gall.** Es podrà degustar juntament amb el vi blanc d'Autèntics Líquids.

Els restaurants Can Xabanet i La Carpa de Banyoles, la Brasa de Melianta i la Banyeta de Palol de Revardit donaran la possibilitat, per encàrrec, de demanar el plat del Gall Xinador. Si em tastes, no em deixaràs. Suquet de peix amb gambes i cloïsses, recepta que la Sirena va donar al Gall Xinador i, que ell ha transmès, a diferents restauradors que li han donat el seu toc culinari.

De 17'00h a 18'00h - L'Ateneu. Plaça Major.
Xerrada "Gastronomia i art al Pla de l'Estany" a càrrec de Jaume Fàbrega.


De 17'00h a 18'00h - Escenari. Plaça Major - Gratuït.
El teatret dels Flequers Artesans **ELS PÀNIDS** a càrrec del Gremi de Flequers de les comarques Gironines. 5 personatges (el llonguet, el pa de pagès català, la coca dolça, la xapata i el pa de tramuntana) juntament amb dos aprenents de flequer artesans que treballen en un obrador ens explicaran una història.

De 18'00h a 20'00h - Plaça de la Font - Gratuït.
Taller infantil **Baixa de l'hort i menja sa!** A càrrec d'Escola de Natura. Activitat per a tota la família. A través de diverses dinàmiques i racons de joc els participants podrem conèixer els productes de l'hort, l'alimentació sana i l'aprofitament de les restes de menjar. Jugarem amb les hortalisses, aprendrem a fer menús saludables, veurem com fer compostatge i ens podrem endur una jardineria reciclada amb planter.

De 18'00h a 19'00h - Carpa, Plaça Major. Aforament limitat. - Preu 2 tiquets. Reserva la teva plaça al Punt d'Informació de la Fira fins les 17:30 del mateix dia.
Xai Bonxai a càrrec del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany, Josep Ametller del Restaurant La Cisterna i Miquel Trias de Carns Trias faran pilotilles de xai amb samfaina i llom de xai amb parmentier de tubercles. Paral·lelament ens donaran a degustar un vi jove "el Coma de vaixell de Colera del celler Hugas i Batlle" i l'Oriol Guevara, enòleg del celler, ens explicarà les condicions de les seves vinyes i com aconsegueixen l'alta qualitat en el seu producte.

De 19'00h a 20'00h - Escenari. Plaça Major - Gratuït.
Pinta vi. El sommelier Ferran Vila ens donarà a de-





gustar el vi negre Terra Remota Camino compost per 4 varietats diferents. Els coneixerem, observarem, analitzarem, catarem i pintarem. L'Albert Pascual, artista de Tint XXI, amb l'ajuda del públic, i prenent com a pigment els mateixos vins, estamparan sobre un suport de paper de cotó una obra conjunta. L'Albert prèviament prepararà una composició amb una descripció gràfica del com arriba al paladar el vi des de la confluència del Sol, la terra, l'aigua; la vinya; la verema; la premsa; la fusta; el celler; l'ampolla i la copa.

DIUMENGE 25 DE MAIG

D'11'00h a 22'00h - Plaça Major.

Degustacions de tapes artístiques, i productes de la DO Empordà.

Durant els dos dies de la fira es podran degustar més de 55 tapes i begudes mitjançant els tiquets que es podran adquirir al Punt d'Informació de la fira.

De 10'00h a 21'00h - Plaça Major.

FESTUTÚ. Taller infantil organitzat per l'artista Albert Pascual que oferirà la possibilitat de personalitzar davantals amb pintura per a teles, mitjançant diverses tècniques com l'estarzit, esponjat, estampat, plantilles, pinzell, etc...

Paral·lelament mitjançant unes centrifugadores manuals els més petits podran crear pintures centrifugades i úniques que després abocaran sobre cartolines.

D'11'00h a 12'00h - Carpa, Plaça Major. Aforament limitat.

Tast Sensorial de la Ruta del Vi del Patronat de



Turisme Costa Brava Girona a càrrec de la sommelier Laura Masramon.

De 11'00h a 12'00h - Escenari. Plaça Major - Gratuït.

El teatret dels Flequers Artesans ELS PÀNIDS a càrrec del Gremi de Flequers de les comarques Gironines. 5 personatges (el llonguet, el pa de pagès català, la coca dolça, la xapata i el pa de tramuntana) juntament amb dos aprenents de flequer artesans que treballen en un obrador ens explicaran una història.

De 12'00h a 14'00h - Plaça de la Font - Gratuït.

Taller infantil Baixa de l'hort i menja sa! A càrrec d'Escola de Natura. Activitat per a tota la família. A través de diverses dinàmiques i racons de joc els participants podrem conèixer els productes de l'hort, l'alimentació sana i l'aprofitament de les restes de menjar. Jugarem amb les hortalisses, aprendrem a fer menús saludables, veurem com fer compostatge i ens podrem endur una jardinera reciclada amb planter.

De 12'00h a 13'30h - Carpa Plaça Major. Aforament limitat. - Preu 2 tiquets. Reserva la teva plaça al Punt d'Informació de la Fira fins les 11:30 del mateix dia.

Cuina del Pla de l'Estany: En Pep Nogué cuinarà amb els productes naturals del Pla de l'Estany:

Platillo de botifarra de la Xarcuteria Pere Roca amb verduretes de can Dunai, vi Baronia de Vilademuls i picada de nous crespianes de l'Agrícola Cal Vermell.

Carpaccio de botifarra de la Xarcuteria Pere Roca amb oli de Mas Auró i vinagreta de mel de Flor de Mel i Petit País.

Milfulls del forn de pa Figueras **amb llom de conill** de Banyoles confitat amb vi blanc d'Autèntics Líquids, i formatge de cabra de Mas Llandrich.

Mató amb llet de la Granja Mas Colomer i **aigua de mar i melmelada de carbassa** de Mas Auró. Es podrà degustar juntament amb cervesa Atlètica de Banyoles.

De 17'00h a 19'00h - Plaça de la Font - Gratuït.

Taller infantil del blat a les galetes a càrrec d'Arqueolític. Activitat per a grans i petits de cuina prehistòrica. Tothom qui vulgui podrà fer-se les seves galetes ... però abans s'haurà de moldre el blat, triturar avellanes, pastar, coure i menjar! I tot això igual que els prehistòrics.

De 17'00h a 18'00h - Carpa Plaça Major. Aforament limitat. - Gratuït.

Taller infantil de la Maria de les Trenes d'en Vilà, a càrrec de Joan Pujol del Forn de pa Artesà Japet.



De 18'00h a 19'00h - Carpa, Plaça Major. Aforament limitat. - Preu 2 tiquets. Reserva la teva plaça al Punt d'Informació de la Fira fins les 17:30 del mateix dia.

La Terra i el Vi, a càrrec del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany.

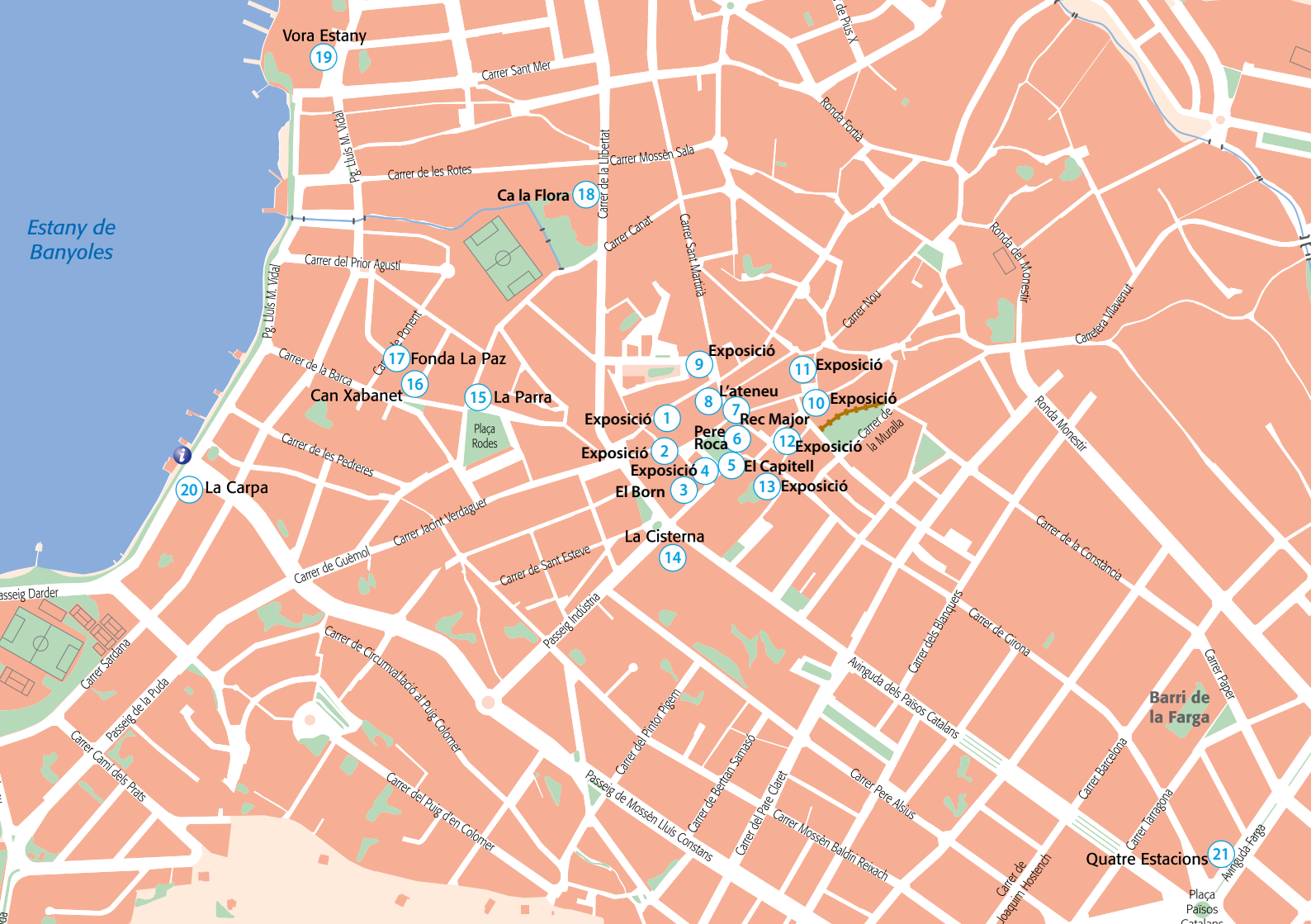
En Ferran Vila ens farà una demostració de la vinculació de la terra i el vi. Coneixerem 5 llocs diferents de l'Empordà, olorarem el seu terreny i coneixerem les propietats dels seus vins. Farem un viatge sensorial per l'Empordà.

De 19'30h a 20'30h - Carpa, Plaça Major. Aforament limitat. - Preu 2 tiquets. Reserva la teva plaça al Punt d'Informació de la Fira fins les 19:00 del mateix dia.

Taller de carbassa i oli a càrrec del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany amb Pep Nogué, Enric Murio i Carme Salvador. Ens presentaran totes les opcions de la carbassa a la cuina: la carbassa cuita, crua, escalivada, de postres, etc. i la maridarem amb Aires de Vi, un moscat molt especial.







Vora Estany

19

Ca la Flora

18

Fonda La Paz

17

Can Xabanet

16

La Parra

15

La Carpa

20

Exposició

1

Exposició

2

El Born

3

La Cisterna

14

Exposició

9

Lateneu

8

Rec Major

7

Pere Roca

6

El Capitell

5

Exposició

13

Exposició

11

Exposició

10

Exposició

12

Quatre Estacions

21

Estany de Banyoles

Barri de la Farga

Plaça Països Catalans

RUTA ARTÍSTICA I GASTRONÒMICA

24 I 25 DE MAIG 2014

EXPOSICIONS, APARADORS ARTÍSTICS, MENÚS GASTRONÒMICS I MOLT MÉS

1. Oficina de comerç i turisme de Cal Moliner. Plaça Major, 38.

- Exposició del projecte "EXPERIÈNCIES COMPARTIDES"

La taula de cinc potes és el punt de partida de cinc experiències diferents on les sensacions que es comparteixen viatgen al món sensorial i on, des d'un suport blanc -l'espai creatiu-, recull la percepció sigui amb formes i colors de cada un dels participants d'aquest projecte. El resultat final esdevé quelcom tangible.

Els participants d'aquest projecte:

Pere Arpa i Montse Lao (restauració), Gonzalo Tabuena (pintura), Carme Pujol (escultura) i Anna Bahí (fotografia).

- Itinerari d'històries a la pantalla exterior

Durant els mesos de març, abril i maig, artistes, restauradors i productors de Banyoles s'han trobat per

crear accions conjuntes en motiu de GARTSTRÒMIA BANYOLES. Es projectarà un breu resum en imatges del que ha anat succeint aquests mesos i els resultats obtinguts. Tot això ha estat possible gràcies a la participació de més de 70 professionals del sector de la restauració, artistes, entitats i productors de productes naturals que han participat al projecte. Us convidem a fer una parada davant de la pantalla i copsar l'essència d'aquests treballs d'equip tan exhaustius.

2. "...I per postres? Hiperpostres" a l'Espai Eat Art de la Fundació Lluís Coromina. Plaça Major, a l'Espai d'Art Lluís Vilà.

Obra d'art a través del contacte entre el pintor Xavier Escribà i el cuiner Pere Arpa, tot establint nous vincles i recursos que retroalimenten el sector de les





arts visuals i de l'alta cuina. La mostra és la materialització conceptual d'aquest xoc entre disciplines. En aquesta ocasió, l'artista Xavier Escribà (París, 1969) ha traslladat el seu taller a l'Espai Eat Art començant un intens procés creatiu en col·laboració amb Pere Arpa i la fotografia de Montse Lao. Un cop més, la Fundació Lluís Coromina – Espai Eat Art esdevé el centre d'operacions, reflexió i intercanvi de dos móns de creativitat inesgotable i permeables: les arts visuals i el gastronòmic.

3. Restaurant el Born. C/Born, 10.

Perruques és la sèrie que Xavi Félez ha estat realitzant en els últims temps i que durant els dies de la fira es podrà visitar al Restaurant El Born. Es tracta d'una sèrie d'obres pintades a l'Empordà sobre la dona com a única temàtica. Tot i no ser retrats sobre personatges concrets, la dona, i sobretot la cara, és el leitmotiv de tota la mostra.

La proposta del Restaurant El Born és una interpretació gastronòmica de l'obra. Els suggeriments que ens proposen en motiu de la fira són: Crestes de gorgonzola, nous i poma amb gomina d'orenga / Trena de llom de tonyina amb cabell d'àngel i mango / Filet de porc amb perruca d'emulsió cremosa de patata, ceps i tòfona / Monyo de farina de cigrons i olivada recollit

amb postís d'ibèric (tots els suggeriments s'ofereixen a un preu de 3'75€)

4. Exposició de productes locals. Plaça Major (davant del Taller Joan de Palau).

Dissertació dels productes de la nostra comarca entorn un carro d'art que els germans de Palau han pintat exclusivament per a l'ocasió. És un carro cedit per l'empresa 9 Jardí, amb una càrrega molt especial; tots els productes del Pla de l'Estany que formen part del projecte GARTSTRÒMIA.

5. Restaurant El Capitell. Plaça Major, 14.

El Restaurant El Capitell muntarà les seves taules a fora la plaça Major perquè la gent pugui gaudir de la fira i del menjar. L'especialitat d'aquell dia serà una tapa de faves del Pla de l'Estany a la catalana. La gent podrà degustar-la observant el mercat o entaulats i admirant les decoracions que, especialment, farà el col·lectiu d'artistes Banyolí TINTXXI a les estovalles de les taules.

6. Xarcuteria Pere Roca. Plaça Major, 11.

El dissenyador Quim Roqué www.quimroque.com crearà un aparador especial per a l'ocasió a la Xarcuteria Pere Roca www.pereroca.net. A l'interior de l'establiment i a la parada ubicada davant la Xarcuteria



es podran adquirir productes elaborats especialment per a aquests dies.

7. Rec Major. Plaça Major, 41.

Al bar hi haurà exposada l'obra d'art abstracte de l'artista Jordi Puig, i l'equip del Rec Major ens oferirà un rissoto abstracte amb carn de porc de la Q de Cornellà i amb verdures de la nostra comarca, sobre rajola blanca pintada a mà per a l'ocasió, que els comensals podran endur-se d'obsequi.

8. Bar Ateneu. Plaça Major, 40.

Els artistes d'Enserio (Miquel Amela i Ferran Rodríguez) i el Bar Ateneu, sota el títol Mini hamburgueses gourmet, reinterpreten les combinacions dels ingredients gourmet de l'Ateneu Bar.

9. Exposició de cocodrils fets de pa. Plaça dels Estudis, 7.

El Forn de Pa i Pastisseria Figueras farà una exposició de cocodrils fets de pa a la Plaça dels Estudis inspirats en els cocodrils i caimans del Museu Darder de Banyoles.

10. Exposició de la Denominació d'origen Empordà.

Museu Arqueològic comarcal de Banyoles. Plaça de la Font, 11.

Dissabte de 10'30 a 14'00h i de 16'00 a 20'00 i diumenge de 10,30 a 14,00h i de 16'00 a 20'00h. L'exposició de la Denominació d'Origen Empordà pretén acostar el món del vi en general, i de l'Empordà en particular, al públic. Així de manera resumida hi trobem



la informació bàsica de la DO: cellers, clima, territori, varietats de raïm, hectàrees.... Però també hi podem veure un mapa de Catalunya amb la ubicació de totes les DO catalanes, una explicació del procés d'elaboració del vi, uns calaixos amb les olors que podem trobar als vins.... També hi ha una part enfocada a l'entourisme amb informació de llocs d'interès a la zona.

11. El pa de paraules. Plaça de la Font, 5.

El Forn de pa Can Japet i Fundació Estany presenten una obra artística entorn al pa, elaborada per persones amb discapacitat intel·lectual.

El "pa de paraules" representa un diàleg artístic entre els tallers d'Art Especial i Lectoescriptura de Fundació Estany, sobre el pa. A través de diferents formes d'art, uns artistes molt especials, ens ensenyaran les seves capacitats artístiques al voltant del pa.

"Art Especial" és un projecte de Fundació Estany, amb la col·laboració d'El Puntal. És un taller dirigit per Hellen Baanders en el qual persones amb discapacitat intel·lectual experimenten a través de les arts plàstiques.

L'activitat de lectoescriptura, impulsat també per Fundació Estany i de la mà de Maria Melguizo, és un taller que té per objectiu acostar l'escriptura i la lec-



tura a les persones amb discapacitat d'una manera creativa.

Per a més informació:

www.fundacioestany.cat / 972 57 66 30

Artistes: participants del taller d'Art Especial i del Taller de Lectoescritpura de Fundació Estany.

12. Exposició col·lectiva del TINT XXI. Llotja del Tint. C/ Sant Pere, 10-14.

En aquesta exposició es pot veure una mostra dels treballs més recents dels components del col·lectiu artístic banyolí TINTXXI.

13. Exposició de bodegons de l'Escola de Belles Arts del Centre Excursionista de Banyoles.

Sala gran de l'Alberg de Banyoles. C/ Migdia, 10.

Exposició de Bodegons pintats a l'oli que han elaborat els artistes del taller de pintura de l'Escola de Belles Arts del Centre Excursionista de Banyoles expressament per a l'ocasió.

14. Restaurant la Cisterna. Avinguda dels Països Catalans. 36.

Rauxa i Seny; Rauxa per deixar volar la imaginació, en tots els seus extrems, sense límits; Seny per saber plasmar aquesta imaginació en el que estiguem fent, posant-hi els cinc sentits; sempre en perfecte equilibri. Això, és l'ESTRAMBOTISME. Aquest movi-

ment neix, de la mà de Joan Fuster, en el cor de l'Empordà, i és ell qui en fa al nostre artista, Quim Hereu, el seu hereu.

A partir d'aquesta obra, el cuiner Josep Ametller, ens ofereix un menú degustació estrambòtic, format per les tapes: Cargols de l'eterna joventut (inspirat en "Reunió de cargols Bover en una bassa d'oli reunits per aprofundir en algunes matèries"), amanida de colors (inspirat en "El festival dels elefants"), fes-te un gaspatxo (inspirat en "La caravana dels homes porró"), com a entrant, pasta farcida, (inspirat en "El mosquit Venecià"), com a plat fort Terra endins (inspirat en "Estrambòtic naixement de la Venus") i de postres, els gats passades les vuit (inspirat en "Les set vides del gat I")

Opcionalment podrà estar regat per Xitxarel·lo; blanc amb D.O. Penedès i negre amb D.O. Empordà.

Com és un menú que pretén buscar el divertiment i la implicació del comensal, els noms dels plats només insinuen el que cadascun d'ells és o porta com a ingredients. Els noms representen la Rauxa, mentre que el que el comensal es trobarà al plat representa el Seny doncs serà el resultat del treball amb els cinc sentits que tot l'equip del restaurant hi haurà posat en la seva preparació i execució. Bon profit a tots i que us divertiu.



15. *Restaurant la Parra. Plaça Rodes, 41.*

Les TWINSISTERS exposaran en el restaurant obres sobre fusta amb el tema “el meu conillet” i el cuiner Joan Soler ens oferirà un menú per 22 € compostat per un primer plat d’espínacs a la crema i un segon plat de conill de Banyoles agre dolç amb poma, pa, vi i postres.

16. *Restaurant Can Xabanet. Plaça Carme, 27.*

Al Restaurant Can Xabanet hi trobarem obra de Jordi Martínez pintor i membre del col·lectiu artístic banyolí TINT XXI. Les seves obres, algunes de gran format, representen uns espais inerts, foscos i deshabitats. Els seus colors, quasi monocromàtics mesclats amb els clarsobscurs de la llum d’una petita finestra, ens creen una sensació de silenci, inquietud i pensament. El cuiner Pep Cullerell ens presentarà uns menús acord amb els colors i textures de les obres d’en Jordi i el gust de la cervesa Atlètica. I qui sap, si entre aquells espais inquietants, surt alguna sorpresa pels comensals....

17. *Restaurant Fonda La Paz. C/Ponent, 18.*

Sota el nom Quins melons! l’artista Marc Currià i, Joan Comajoan, cuiner del Restaurant Fonda La Paz,

ens oferiran un plat anomenat “La família del meló fa un menú” que consistirà en un maridatge de fruites i verdures de la família del meló: carbassó, cogombre, carbassa, meló, etc.

L’exposició hi serà durant tot el mes de juny.

18. *Ca la Flora. C/ de la Llibertat, 91.*

Maridatge de tapes i còmics. Lligada a l’exposició del col·lectiu Zángano Comix que s’inaugura a Ca la Flora dissabte 24 de maig, la proposta per l’itinerari Gastronomia i Art consisteix en l’elaboració d’estovalles individuals/peces d’art amb algunes de les vinyetes més representatives del col·lectiu Zángano Còmix i en la creació d’una sèrie de tapes i plats vinculats a l’exposició per part de Pol Roura, el xef de Ca la Flora. L’exposició Zángano Comix es podrà visitar del 24 de maig al 22 de juny.

19. *Restaurant Vora Estany. Passeig Antoni Gaudí, 3.*

Aigua, terra i foc: Artistes aprenents del taller de ceràmica de l’Escola Belles Arts creen amb les seves mans peces pensades i fetes a mida per la vaixel·la del Restaurant Vora Estany. Uneixen en el seu saber fer l’aigua, la terra i el foc per crear la seva obra.

Paral·lelament trobarem al restaurant l’exposició fotogràfica “Com petits xefs”, on es podrà veure com els nens i nenes de les escoles de Banyoles aprenen els hàbits d’una alimentació saludable fent de petits xefs al Restaurant Vora Estany.

20. *Restaurant la Carpa. Passeig Darder, 10.*

La Carpa serà un espai de confluència de dos artistes amb personalitat pròpia però molt arrelats al territori: en Xicu Cabanyes i el Gall Xinador. Les seves obres són impactants, atrevides, dotades d'una gran imaginació i qualitat com els plats elaborats per a l'ocasió, inspirats en l'erotisme i que conviuen en perfecta harmonia, en un espai on els quadres del Gall Xinador i l'obra escultòrica d'en Xicu ens insinuen, perverteixen i inciten. L'equip del restaurant La Carpa, juntament amb l'artista Xicu Cabanyes i amb l'assessorament de Jaume Fàbrega han preparat uns plats amb ingredients afrodisíacs i vinculats a l'erotisme. Exposició i degustació amb total naturalitat i molta imaginació: erotisme al local i al plat. T'atreveixes a provar-ho?

21. *Restaurant Quatre Estacions, Avinguda de la Farga, 5.*

El Restaurant Quatre Estacions juntament amb Marc Estany, artista del Tint XXI, ha elaborat un menú inspirat amb l'obra Finestres mal tancades que durant els dies de la fira es podrà visitar al mateix local del restaurant. El restaurant ens oferirà per 30€ iva inclòs, un menú en el que començarem amb unes martellades, de primer plat un forjat de verdures amb formatge brie, continuarem amb una geometria gastronòmica amb virutes de cua de bou i per acabar una finestra d'ametlles amb taronja. Celler: ORNI blanc (Chardonnay en barrica) i MUSA negre (Cabernet Sauvignon i Merlot 12 mesos barrica) DO Pla de Bages del Celler La Vinyeta.



TAPES I DEGUSTACIONS

Mitjançant la compra de tiquets es podran degustar tapes elaborades amb productes naturals del territori i amb un accent d'art, així com productes de la DO Empordà.

Les tapes i copes que s'oferiran són les següents:

A les parades de la plaça

Tapes

- Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany: Bodegó de carbassa (1 tiquet), mandonguilles de Bon Xai amb samfaina (1 tiquet), crema de remolatxa, ma-duixes i gengibre (1 tiquet), farcellet de botifarra dolça amb ratafia (1 tiquet)
- Mas Auró: Pa amb tomata i oli i amanidetes (1 tiquet)
- Formatgeria Mas Llandrich: Pizzes de formatge (1 tiquet)
 - Natur Flor de Mel: petit tastet de torradeta amb mel
- Mil cosetes fetes a mà – Can Dunai: Brotxetes de verdura amb un raig d'oli (1 tiquet)
- Xarcuteria Pere Roca: mini hamburgueses cuinades amb barbacoes "caliu" dissenyades i produïdes a Banyoles.
(1 minihamburguesa = 2 tiquets
2 minihamburgueses = 3 tiquets)

- El Rebost de Fontanella: Bolets (2 tiquets)
- Forn de Pa i Pastisseria Figueras: Brunyols (1 tiquet)
- Forn de Pa Artesà Japet i Kitu Pau: Cargols, brunyols i la Maria de les trenes d'en Vilà (1 tiquet)
 - Granja Mas Colomer: Iogurts, flams i mató (1 tiquet)
- Conill de Banyoles: Cuixetes de conill arrebossades i adobades (1 tiquet)
 - Can Carbó: Tortada Banyolina (1 tiquet)
- Alter Ego: smoothies i iogurt gelat (3 tiquets), escuma de ratafia i/o de maduixa (1 tiquet) i tapa d'espirls de sabors (2 tiquets)
- Xadesca i Can Roca d'Esponellà: Caneló Roxa (3 tiquets)

Copes

- Autèntics Líquids: cava Revardí, vi Notoua 2013 blanc, vi Notoua 2013 rosat i Aires de Vi (1 tiquet)
- Can Costabella – Agrobotiga Celler: Cava "OH" del Celler Oliveda i Vins Celler Vinyeta "Llavors" i "Heus blanc" i Celler

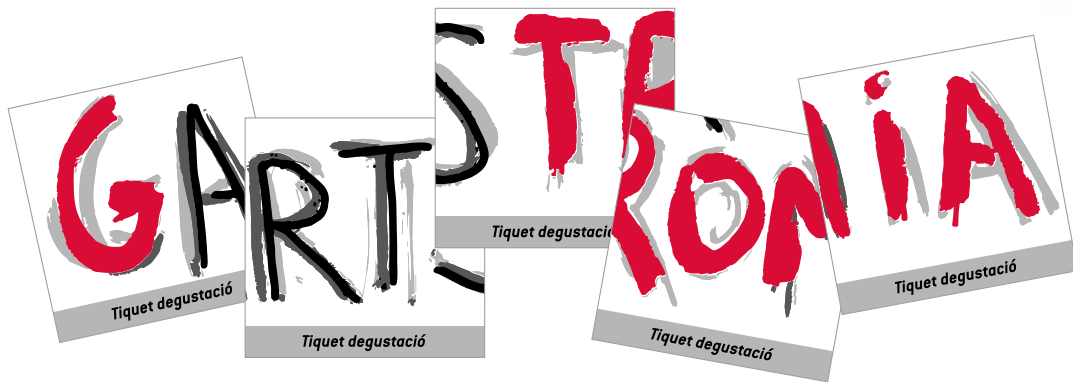


- Martí i Fabra "Vinyes velles" i "Flor d'Albera" (1 tiquet)
- Baronia de Vilademuls: Vi Baronia de Vilademuls (1 tiquet)
 - Vins Bustins: Vins "El Senglar" de Celler Romeu, "Flow" de Bodega sota els Àngels, "Verd d'Albera" i "L'Oratori" de Martí i Fabra, "Ullones" de l'Olivada i vi "Cop de Vent" de Vilajuïga (1 tiquet)
 - Petit País – Celler i Rebot: Vermut, garnatxa i moscatell del Celler d'Espolla i Vins del Celler Mas Llunes i del Celler Arché Pagès (1 tiquet)

Des del seu establiment

- Can Ralita: Truita amb formatge i menta sobre pa de Can Carbó (1 tiquet) / Pop en la seva salsa amb base de pa de Can Carbó (3 tiquets)
- Can Pons: Botonet de Foie: hamburguesa de Vedella Ben-

- criada amb foie amb una canyeta de cervesa catalana Moritz (3 tiquets)
- Rec Major: Rissoto amb carn de porc de la Q de Cornellà i amb verdures de la nostra comarca (2 tiquets)
 - L'Ateneu: Mini hamburgueses gourmet (2 tiquets)
- Bar Plaça: Pop bullit amb la nostra aigua acompanyat de pa de Serinyà (2 tiquets) / Calamarsos arrebosats amb ous del galliner de la iaia i farina de Banyoles (2 tiquets) / Ametlles banyades amb Xocolata Torras (1 tiquet)
 - Restaurant el Capitell: Favas del Pla de l'Estany a la Catalana (2 tiquets)
 - Restaurant El Born: Monyo de farina de cigrons i olivada recollit amb postís d'ibèric (2 tiquets)



COL·LABORADORS

9 JARDÍ
DO EMPORDÀ
FARINERA COROMINAS
FORN DE PA ARTESÀ JAPET
FORN DE PA I PASTISSERIA FIGUERAS
CARNS TRIAS
PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA
CHOCOLATES TORRAS
DIPUTACIÓ DE GIRONA
JAUME VILA
GRUP GASTRONÒMIC DEL PLA DE L'ESTANY

CERVESA ATLÈTICA
VINYES TERRA REMOTA
AGRÍCOLA CAL VERMELL
XARCUTERIA PERE ROCA
MUSEUS DE BANYOLES
ASSOCIACIÓ DE COMERÇ I TURISME
CASTELL DE PERELADA
CELLER ROIG PARALS
CELLER MARTÍ FABRA
CELLER MARTÍ FAIXÓ
CELLER HUGAS DE BATLLE

*La Naviliera les Goges oferirà una copa de cava a cada passatger que faci la volta amb la barca Tirona.
Pel mateix preu del bitllet: 7 €. La Tirona sortirà cada hora a partir de les 11 del matí.*

Organitza:



Col·labora:



Acció subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local i amb el finançament del Servei Públic d'Ocupació Estatal i el Fons Social Europeu