

# MES DEL VI I LA GASTRONOMIA

Octubre 2024  
Esparreguera



TRADICIÓ  
I CONSUM  
RESPONSABLE



Diputació  
Barcelona



AJUNTAMENT  
D'ESPARREGUERA

## DISSABTE 5 D'OCTUBRE

mbegu

17.30 h | Carrer Taquígraf garriga, 3

### Brindis Solidari

Una activitat solidària amb l'objectiu d'aconseguir 500 persones per a fer un brindis per a col·laborar amb l'ONG Mbegu Kènia.

1 Copa + 1 brindis: 10 euros.

Reserves al 618443512 i aportacions bizum al 722282000.

## DIUMENGE 13 D'OCTUBRE

La Volta

AÛRT

14 h | Restaurant La Volta

### Dinar maridatge a 4 mans

Dinar maridatge a 4 mans a càrrec de la xef Silsi del restaurant La Volta i del xef Ray Raimyson del restaurant d'estrella Michelin AÛrt, amb la participació del cap de sala Brannen.

Preu: 50 euros

Reserves: 931371313

## DIMECRES 9 D'OCTUBRE

Cal Sant  
UN MOS PELS SENTITS

  
Pago de Cirsus

20.15 h | Cal Sant Viniteca

### Sopar maridatge amb el celler "Pago de cirsus"

Vine a tastar embotits i formatges de diferents pobles de Catalunya i els maridarem amb uns vins de gran qualitat de Navarra.

Preu: 35 euros

Reserves: 618443512 / 937709687

## DISSABTE 19 D'OCTUBRE

De 10 a 23 h | Plaça del Centre



### 10 a Fira del Vi i la Gastronomia

9.30 h | **Esmorzar de forquilla** al restaurant Cal Sant (Reserves: 618443512)

12.30 h | **6a edició del Concurs de tast de vins a cegues** per parelles (Reserves: 618443512)



14 h | **Dinar de maridatge de la Fira**  
a càrrec de Deliciosus Rostisseria  
(Reserves: 93 777 77 04)

17 h | **Final del 6è Concurs de tast  
de vins a cegues** per parelles

18 h | **Presentació i signatura del  
llibre Confessions d'un sommelier**  
a càrrec d'en David Seijas, amb la  
conducció de la periodista Anna  
Puigboltas, de Ser Catalunya i  
locutora del programa El Balcó.

19 h | **Lliurament de premis dels  
guanyadors del concurs de tast** per  
parelles

20.30 h | **Actuació musical** a càrrec  
del grup Tamagotxi

23 h | **Cercavila** fins a la plaça de  
l'Ajuntament amb la LOLAVAN

### Vine a la fira amb la LOLAVAN DJ!

La LOLAVAN animarà a la  
ciudadania a participar de la  
fira a ritme musical. La podreu  
veure durant tot el dia pel centre  
d'Esparreguera i a les 23 h farà una  
ronda final amb cercavila fins a la  
plaça de l'Ajuntament amb fi de  
festa.



\* La venda de tiquets es farà la setmana  
prèvia a Cal Sant i el mateix dia de la fira als  
dos estands de l'organització. Els tiquets per  
a participar en el Concurs de tast de vins es  
podran comprar la setmana prèvia a Cal Sant.

DILLUNS  
28 D'OCTUBRE



20 h | Club Gastronòmic Sentits

## Xerrada maridatge "Vins que has de tastar abans de morir"

A càrrec d'Agustí Torelló.

Durant tots els divendres  
i dissabtes d'octubre  
Restaurant A Paniagua







El restaurant A Paniagua oferirà  
2 plats especials amb maridatge de  
vins.

Cal reservar prèviament: 937774314







## Plats dels restaurants participants a la Fira del Vi i la Gastronomia:

### DELICIOSUS




- Caneló d'albergínia amb beixamel de llet de cabra. 
- Pepito premsat de vedella a baixa temperatura amb pebrots piquillo i piparres. 
- Entrepà cubà de porc marinat, lacó, formatge, cogombre, mostassa i mantega. 
- Baklava de mató de Montserrat, festucs i taronja. 

### ATAULA

- Cassoleta de mandonguilles amb salsa. 
- Bocata de xampinyons saltejats amb ceba caramel·litzada i ruca. 
- Pintxo de piquillo farcit de morcilla i maionesa d'all. 
- Vaset de tiramisú. 







### LA PAN'ÀGUA





- Mitja lluna de brioix farcida de carn esmicolada al Oporto amb ceba caramel·litzada, cremós de foie, ruca i cruixents. 
- Aletes de pollastre cruixents, marinades amb salsa hoisin amb una mini amanida d'encurtits, salsa korea i cacauets dolços. 
- Borratxo de bescurit especial i frangelico amb crema de xocolata blanca, llima, festucs i gerds. 

### Cal Sant



UN MOS PELS SENTITS

- Melós de porc amb bolets i parmentier de patata. 
- Callos del Sant amb cigrons. 
- Botifarra esparracada al Pedro Ximénez amb figues macerades i ceba cruixent. 
- Pastís de formatge de la Núria amb galeta lotus. 



- Croqueta de pop i maionesa de kimchi. 
- Croissant farcit de tàrtar de tonyina i escuma d'alvocat. 
- Crep de pota blava amb ceba macerada i salsa de iogurt. 
- Torrija de brioix caramel·litzada. 



- Pernil Ibèric de gla. 
- Truita de patates amb brie i ceba caramel·litzada. 
- Croquetes de pernil ibèric. 