

Tardor Gastronòmica

octubre 2011
SANT CELONI



Ajuntament de Sant Celoni


SANTCELONI
bosc cuina patrimoni



Dissabte 8 d'octubre

Mercat de producte del Baix Montseny

☉ De 10 a 20.30 h ☉ Plaça de la Vila

Venda d'embotits, làctics i formatges, herbes i conserves, pa, coques i xurros i altres productes elaborats al Montseny

Concurs de cuina "La tardor a la cuina: el bolet i la castanya"

☉ De 12 a 13 h ☉ Plaça de la Vila

Mostra de plats participants i lliurament de premis
Consulteu les bases a
www.santceloni.cat/tardorgastronomica o als fullets

Dimarts 11 d'octubre

Inici curs cuina bàsica

☉ Dimarts de 19 a 21 h (4 sessions)
Dies 11, 18, 25 d'octubre i 8 de novembre

☉ Restaurant el Cruce
Preu: 84.80 euros

A càrrec de Restaurant el Cruce

Activitat inclosa en l'oferta de formació permanent de Sant Celoni. www.santceloni.cat/clip

Dimecres 12 d'octubre

Cuina en directe

☉ De 10 a 12 h ☉ c/ Anselm Clavé

Demostració de cuina per part d'alguns restauradors celonins

Taller de cuina per a nens i nenes de 4 a 12 anys

☉ De 17 a 19 h ☉ Plaça de la Vila

Gratuit. Inscripcions a l'OAC a partir de l'1 d'octubre
Fem una coca de recapte: per observar, experimentar i descobrir tot allò que mengem

Divendres 14 d'octubre

Mostra de tapes

☉ De 18 a 24 h ☉ Plaça de la Vila

Tiquet: 5 euros (2 begudes -refresc o cervesa- 3 tapes i el got). Es retorna 1 euro en tornar el got

Venda: el mateix dia a la plaça de la Vila

Diferents bars de Sant Celoni oferiran les seves millors tapes. Vine, tasta i vota

Dissabte 15 d'octubre

Tasta i cata: platets de tardor i vins

☉ De 18 a 24 h ☉ Plaça de la Vila

Tiquet: 6 euros (3 vins, 3 platets i la copa)

Venda: el mateix dia a la plaça de la Vila

Es podran degustar vins de la DO Alella i DO Pla de Bages

Animació musical a càrrec de Jazz Dream

Xerrada d'iniciació al tast de vins "Curs de vins"

☉ 19 h ☉ Sala Bernat Martorell, Can Ramis

Gratuit. Inscripcions a l'OAC a partir de l'1 d'octubre

Demostració de disseny artístic de pastissos

☉ De 10 a 13 h ☉ Plaça de la Vila

Organitza: Delegació catalana de l'Associación Española de Diseñadores de Tartas

Dimecres 19 d'octubre

Iniciació al món dels bolets

☉ Dimecres 19 d'octubre de 19 a 21 h (introducció), dissabte 22 d'octubre de 9 a 14 h (identificació i recol·lecció) i dimecres 26 d'octubre de 19 h a 21 h (conservació i elaboració)

☉ Centre de Formació i Ocupació del Baix Montseny – Sax Sala
Preu: 53 euros (3 sessions)

A càrrec de l'Obaga, Serveis Ambientals

Activitat inclosa en l'oferta de formació permanent de Sant Celoni. www.santceloni.cat/clip

Divendres 21 d'octubre

Sopar - maridatge

☉ Restaurant Els Avets

Sopar maridatge de 6 plats i 6 vins amb la presència d'un enòleg de la *Guia de vins de Catalunya* que farà una petita xerrada històrica dels vins del país i una explicació dels vins presents al sopar.

El preu per persona és de 27 euros.

Reserves: Els Avets 93 867 04 07 - 93 867 40 42

Adreça electrònica: estevetayeda4@gmail.com

Dissabte 22 d'octubre

Festa de la cervesa de Sant Celoni

☉ D'11 a 1 de la matinada

☉ Pàrquing del Pavelló

Organitza: Joves d'Esquerra Verds de Sant Celoni i la Batllòria

Tasta les millors cerveses artesanes
Animació, música en viu, música Dj
Servei de barra i servei de brasa

Menús

Tasta'ls i guanya
1 sopar!

Durant el mes d'octubre, 11 restaurants celonins participen a la Tardor Gastronòmica oferint uns menús especials per sopar. Tots els menús tenen algun producte del nostre territori. I si fas 4 menús, el cinquè et sortirà gratuït. Agafa el carnet de participació i a sopar!

Restaurants participants

- Aroma (c/ Sant Joan, 33 - Tel. 93 867 46 38)
- Bamassa (c/ Major, 36 - Tel. 93 848 44 81)
- Cabernet (pl. de la Vila, 22 - Tel. 699 73 61 42)
- El Cruce (ctra. C35 Km 55 - Tel. 93 867 31 30)
- El Rebot (c/ Sant Joan, 15 - Tel. 93 867 36 40)
- Els Avets (c/ Major, 63 - Tel. 93 867 04 07)
- La Fonda (c/ Sant Joan, 29 - Tel. 93 867 46 40)
- La Masia (Ctra. Campins s/n - Tel. 93 867 44 53)
- La Parra (c/ Major, 137 - Tel. 93 867 02 20)
- Syrah (c/ Major, 143 - Tel. 93 867 13 72)
- Tastacel (c/ Tarragona, 15 - Tel. 93 867 47 56)

Mes informació al fulllet dels menús o a www.santceloni.cat/tardorgastronomica