

Durant tot el mes

Menús de la Tardor Gastronòmica

16 restaurants celonins participen a la Tardor Gastronòmica oferint uns menús especials que contindran algun producte del nostre territori. Tasteu-los durant tot l'octubre. Més informació al fullet dels menús de la tardor gastronòmica o al web municipal.

Corretapes

18 bars i restaurants ofereixen exquisides tapes, en què els comensals es converteixen en jurat i poden valorar quines són les millors, convertint aquest corretapes en un veritable concurs gastronòmic. Tots els participants que hagin segellat correctament les seves butlletes, entraran en un sorteig d'un àpat que oferirà l'establiment guanyador. Preu 2,5 € (tapa + canya o got de refresc). Més informació al fullet del corretapes o al web municipal.

La Biblioteca es posa el davantal

Per viure la Tardor Gastronòmica amb un toc literari, trobareu llibres de poesia per degustar en bars i restaurants del municipi. A més, la Biblioteca ha preparat una guia de lectura de cuina, lots de llibres temàtics i una guia virtual dedicada al Montseny i a la seva gastronomia. Més informació a www.bibliotecasantceloni.blogspot.com i www.facebook.com/lescorxador

Exposició de fotografies de bolets

Visiteu l'exposició de fotografies de bolets d'Àlex Alonso al restaurant Els Avets (C/ Major, 63). Fins al 15 de desembre.

Altres activitats

Introducció al món del vi

Els dijous de 20 a 21 h al Racó d'en Marc es pot participar gratuïtament en una introducció al món del vi. Places limitades. Reserves al telèfon 93 516 10 03.

Esmorzars de forquilla

De dimarts a diumenge el Sidebar (C/ Doctor Fleming, 12) ofereix un esmorzar de forquilla per a dues persones per 20 € IVA inclòs consistent en un assortiment de botifarres (1 botifarra + 1 botifarra negra + 2 botifarres criolles + 2 botifarres de bolets) amb mongetes seques o patates.

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

Menús

Aroma
C/ Sant Joan, 33
93 867 46 38

Ca la Natàlia
Ctra. C-35 km 58,5
661 14 47 99

Cerveservia Ceres
C/ Santa Fe, 62
93 867 41 71

Chez Tania
C/ Sant Joan, 39
93 867 06 41

El Cruce
Ctra. C-35 Km. 50
93 867 32 59

El racó d'en Marc
Ctra. Vella, 47
93 516 10 03

El Rebost
C/ Sant Joan, 15
93 867 36 40

Els Avets
C/ Major, 63
93 867 04 07

I'm sorry Loli
C/ Dr. Trueta, 1
93 848 68 86

La Creperia
Pl. de la Vila, 7
93 867 43 71

La Llar
C/ Jacint Verdaguer, 5
93 867 53 77

La Masia
Ctra. Campins, s/n
93 867 44 53

La Parra
C/ Major, 137
93 867 02 20

Pizzeria Trattoria Bona Teca
Ctra. Vella, 99
93 178 90 78

Sidebar
C/ Dr. Fleming, 12
93 867 30 31

Taverna L'Ofici
C/ Bellver, 14
637 08 64 67

Corretapes

Bar Montserrat
C/ Montserrat, 9
93 867 37 67

Bar Cafeteria Clasico
C/ Lluís Companys, 5
93 848 50 03

Bar Frankfurt Sant Carles
C/ Major, 11
616 21 56 23

Ca la Natàlia
Ctra. C-35 km 58,5
661 14 47 99

Cerveseria Ceres
C/ Santa Fe, 62
93 867 41 71

Chez Tania
C/ Sant Joan, 39
93 867 06 41

El Cafetó
C/ Major, 69
93 867 35 77

El Racó
C/ Santa Rosa, 16
670 52 48 28

El racó d'en Marc
Ctra. Vella, 47
93 516 10 03

I'm sorry Loli
c/ Dr. Trueta, 1
93 848 68 86

La Bodegueta
Ctra. Vella, 103
93 867 50 59

La Taverna de la Clau
C/ Alguersuari, 16
93 178 93 55

Nemo
C/ Anselm Clavé, 8
93 848 68 42

Pizzeria Trattoria Bona Teca
Ctra. Vella, 99
93 178 90 78

Punt Cafè
C/ Campins, s/n Mercat Municipal
691 65 84 71

Sidebar
Dr. Fleming, 12
93 867 30 31

Taverna l'Ofici
C/ Bellver, 14
637 08 64 67

Villegas
C/ Major, 40
93 867 10 02

Mostra de tapes i platets (18 d'octubre)

Bar Montserrat
C/ Montserrat, 9
93 867 37 67

Bodegues Costa
C/ Sant Antoni, 17
93 867 04 67

Celler El Nou Sura
Ctra. Vella, 17
93 867 00 89

El racó d'en Marc
Ctra. Vella, 47
93 867 53 53

La Taverna de la Clau
C/ Alguersuari, 16
93 178 93 55

Nemo
C/ Anselm Clavé, 8
93 848 68 42

Pizzeria Trattoria Bona Teca
Ctra. Vella, 99
93 178 90 78

Taverna l'Ofici
C/ Bellver, 14
637 08 64 67

Sant Celoni Cuina
C/ Montserrat, 28
93 867 41 75

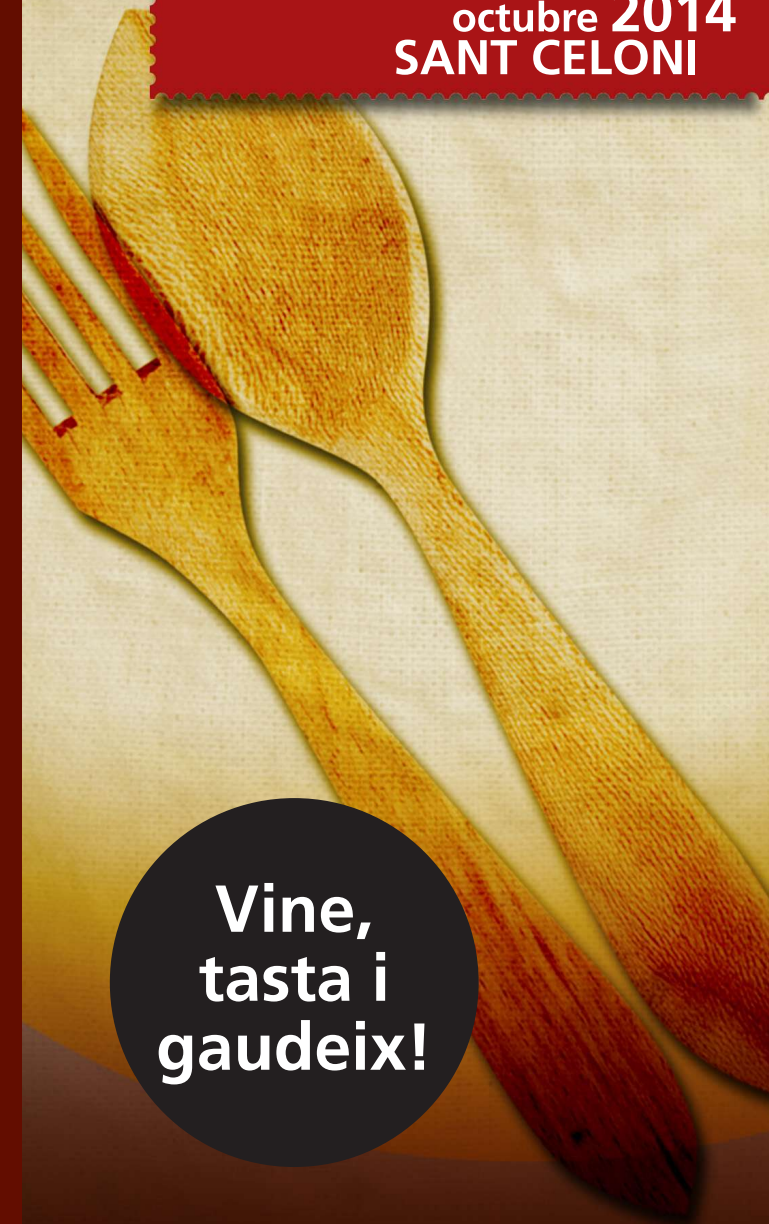
Altres col·laboradors

Aula Cooktime
C/ Dr. Trueta, 6
633 287 720

Delícies Gourmet
C/ Major, 72
93 848 42 93

Vivers Salicrú
Mas Rectoria Vella (Vallgorguina)
671 03 32 13

4a Tardor Gastronòmica
octubre 2014
SANT CELONI



**Vine,
tasta i
gaudeix!**



Ajuntament de Sant Celoni



www.santceloni.cat/tardorgastronomica

Dissabte 4 d'octubre

Mercat "Parc a taula"

- 🕒 De 10 a 20.30 h
- 📍 Plaça de la Vila

Hi participaran una representació de diversos productors i cellers de la xarxa de parcs naturals de la Diputació Barcelona, que donaran a conèixer els seus millors productes.

Dimarts 7 d'octubre

Presentació de la cervesa artesana celonina "La Rucada"

- 🕒 A les 20.30 h
- 📍 Restaurant El Racó d'en Marc (carretera Vella, 47)
- 💰 5 euros

Dijous 9 d'octubre

Xerrada "Agricultura biodinàmica"

- 🕒 A les 20 h
- 📍 Sala Bernat Martorell de Can Ramis

L'agricultura biodinàmica és la interacció del cosmos, la terra, els animals i les plantes. L'home fa que tot funcioni com un cos viu...

A càrrec de Joan Salicrú Gairalt. Agricultor biodinàmic de Vallgorguina, enginyer tècnic agrícola amb la certificació Demeter i premi Ecosi 2014.

Divendres 10 d'octubre

Sopar de Tardor acompanyat amb bona música en directe

- 🕒 A les 20 h
- 📍 Restaurant Taverna l'Ofici (c/ Bellvert, 14)
- 💰 20 euros

El menú inclou trinxat de la Cerdanya de primer, melós de vedella amb un llit de patata i ceba confitada de segon i crema catalana o cafè de postres tot maridat amb una copa de vi.

Dissabte 11 d'octubre

Sopar-concert amb menú degustació de bolets

- 📍 Restaurant Els Avets
- 💰 25 euros per persona
- Reserves al telèfon 93 867 04 07 / 93 867 40 42 i a estevetayeda4@gmail.com



Diumenge 12 d'octubre

Show cooking

- 🕒 Matí (3 sessions)
- 📍 Aula Cooktime (c/ Doctor Trueta, 6)
- 🆓 Gratuït

Vine a veure com es fa un bon risotto de bolets i aprofita per tastar-lo.

Informació i inscripcions al telèfon 633 28 77 20

Dimecres 15 d'octubre

Maridatge de vins naturals amb verdures biodinàmiques

- 🕒 A les 21 h
- 📍 Restaurant El Racó d'en Marc (carretera Vella, 47)
- 💰 15 euros

Divendres 17 d'octubre

Sopar de Tardor acompanyat amb bona música en directe

- 🕒 A les 20 h
- 📍 Restaurant Taverna l'Ofici (c/ Bellvert, 14)
- 💰 20 euros

El menú inclou trinxat de la Cerdanya de primer, melós de vedella amb un llit de patata i ceba confitada de segon i crema catalana o cafè de postres tot maridat amb una copa de vi.

Dissabte 18 d'octubre

Visita guiada a l'hort biodinàmic de Joan Salicrú

- 🕒 De 10 a 13 h
- 📍 Hort d'en Joan Salicrú (entrada al Parc del Montnegre Corredor. Camí dels Vivers Salicrú)
- 🆓 Gratuït
- Aforament limitat a 20 persones.
- Cal inscripció prèvia al telèfon 93 867 41 75 o promoeco@santceloni.cat

Mostra de tapes i platets de tardor

- 🕒 De 19 a 23 h
- 📍 Plaça de la Vila
- 💰 2,5 euros (tapa + canya o got de refresc o copa de vi)
- Venda: Plaça de la Vila el mateix dia
- Mostra de tapes i platets de tardor
- Bars i restaurants de Sant Celoni oferiran les seves millors creacions culinàries.

Dimarts 21 d'octubre

Degustació i maridatge de cerveses artesanes de Catalunya

- 🕒 A les 20.30 h
- 📍 Restaurant El Racó d'en Marc (carretera Vella, 47)
- 💰 5 euros

Divendres 24 d'octubre

Tast amb el celler Cava Berdié

- 🕒 A les 20 h
- 📍 Delícies Gourmet (c/ Major, 72)
- 💰 5 euros

Descobreix els projectes dels germans Jovani en el món dels caves amb Cava Berdié i ara també en el món del vi amb Origami Wines. L'expressió de combinar l'art de la viticultura tradicional amb la moderna enologia per crear noves sensacions que donen una visió més actual del Penedès. Premiat en les millors llistes de referència.

Reserves al propi establiment o al telèfon 93 848 42 93

Dimarts 28 d'octubre

Degustació i sopar maridatge dels millors vins de totes les D.O de Catalunya

- 🕒 A les 20.30 h
- 📍 Restaurant El Racó d'en Marc (carretera Vella, 47)
- 💰 22 euros
- A càrrec del sommelier del restaurant.
- Aforament limitat.
- Cal inscripció prèvia al telèfon 93 516 10 03.

Dimecres 29 d'octubre

Tast-xerrada de verdures biodinàmiques

- 🕒 19 h
- 📍 El Cruce (Ctra. C-35, km. 50)
- 💰 20 euros

A càrrec de Joan Salicrú i Elsa Martínez i maridatge amb el celler biodinàmic Parés Baltà (DO Penedès)

* Tots els preus inclouen l'IVA

Tardor gastronòmica 2.0

Durant el mes d'octubre, aquells que vulguin immortalitzar la seva participació a les diverses propostes de la Tardor Gastronòmica, poden etiquetar les seves fotografies amb #TardorGastronòmica i pujar-les a la xarxa Instagram. La valoració de les fotografies guanyadores del concurs es farà a partir dels vots dels propis usuaris de la xarxa Instagram. La fotografia que tingui més "m'agrada" o "likes" per part dels usuaris de la xarxa al moment del recompte serà la guanyadora del concurs i el seu autor rebrà una experiència d'aventura amb Daema Aventura per a dues persones consistent en una ruta en segway i una altra en bicicleta elèctrica. També podeu opinar i fer els vostres comentaris a través de les xarxes socials amb el Twitter. Tots els comentaris han de contenir #TardorGastronòmica.