

PROGRAMA D'ACTIVITATS

13a Promoció de productes típics 2011

26 i 27 de novembre
Passeig de la Mare de Déu de Montserrat



Del 18 de novembre al 30 de novembre MOSTRA GASTRONÒMICA DE PRODUCTES TÍPICS
Els restaurants participants ofereixen diferents menús que inclouen pomes farcides a l'estil de Llavanes, formes diferents de cuinar bolets i coca de Llavanes

Dissabte 26 de novembre
A la sala de plens de l'Ajuntament Recollida popular de bolets pels boscos de Llavanes: 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 rebdran 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, micòleg expert de l'Agrupació Micològica Berguedana

De 18.00 a 20.00 h Obertura de l'exposició al públic

De 17.00 a 20.00 h Al carrer de Munt Sortida de botigues al carrer

De 17.00 a 20.00 h Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat terra i d'artesanía alimentària

De 17.00 a 20.00 h Lliurament dels dibuixos participants en el concurs de dibuix infantil *El món dels bolets*, fets a casa, amb premi especial per al guanyador; a l'estand de l'Ajuntament

17.30 h Actuació del mag Quasimago, al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

18.00 h Ball de gegants i xocolatada per a tothom, amb la col·laboració d'El Casal de Llavanes

Diumenge 27 de novembre
A la sala de plens de l'Ajuntament **10.00 h** Exposició de bolets

De 10.00 a 14.00h Sortida de botigues al carrer

De 10.00 a 14.00 h Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat terra i d'artesanía alimentària

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

12.00 h Inauguració de la 13a Promoció de productes típics. Repartiment del premi del concurs de dibuix infantil *El món dels bolets* i dels premis al bolet més gran i al bolet més rar

12.20 h Degustació popular*: pomes farcides, bolets i coca de Llavanes, ofert per pastisseries i restaurants locals. Per acompanyar, hi haurà degustació de vins i caves d'establiments comercials diversos

13.00 h Actuació del mag Quasimago, al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

* fins a exhaurir existències

En cas de pluja, la degustació es traslladarà a la sala polivalent d'El Casal de Llavanes



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 en concret es donarà a CÀRITAS INTERPARROQUIAL

La cultura de la bona taula

A Llavanes sabem què és gaudir d'un bon menjar a l'entorn d'una bona taula. La bona gastronomia és una de les maneres més gratificants de compartir el temps de lleure amb amics i familiars. Per això i per donar a conèixer la nostra cuina, en aquest cas de la tardor, des de fa 13 anys celebrem la Promoció dels Productes Típics.

Una festa que engloba moltes activitats: fira, degustació popular, animació infantil, recollida i exposició de bolets... Tot a l'entorn de la promoció de la **Coca de Llavanes**, un dolç amb marca de garantia de qualitat; la **poma del relleno**, un plat clàssic entre els clàssics dels dinars familiars de la diada de Sant Andreu, i la **cuina del bolet**.

Us convidem a participar un any més en el programa d'actes que hem preparat per a tots vosaltres, amb el suport de les entitats de la vila, i a tastar els menús especials que elaboraran els restaurants participants en la Mostra. Serà una excel·lent ocasió, a més, per animar els vostres amics i familiars d'altres indrets de Catalunya a visitar-nos. La proposta s'ho mereix i ben segur que els deixarà bon gust.

Ens veiem pel passeig de la Mare de Déu de Montserrat els dies 26 i 27 de novembre!



Bernat Graupera i Fàbregas
Alcalde de Sant Andreu de Llavanes



Carlos Bartomeu Castro
Regidor de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme




AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES

Més informació:
Ajuntament de Sant Andreu de Llavanes
Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme
Telèfon 937 023 644
A/e: promocio.economica@llavaneres.es
www.santandreudelavanes.cat

PARTICIPANTS A LA MOSTRA GASTRONÒMICA

del 18 al 30 de novembre

Menús

PINS MAR

Assortiment de bolets i llagostins
Bacallà amb rossinyols
Coca de Llanereres
Pa, cafè i aigua
Estrella Damm Inedit
Preu per persona: 27,00 €
(IVA inclòs)

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Carpaccio de tomàquet amb poma i foie (17,82 €)
Calamars saltejats amb ceps (26,46 €)
Suprema de llobarro amb all, romani i farigola (29,05 €)
Estrella Damm Inedit
(IVA inclòs)

GRUP GRAUPERA

Ous amb bolets i llagostins
Poma farcida

Coca de Sant Andreu de Llanereres
Preu per persona 25,92 € (IVA inclòs)

NOSTRUM LLAVANERES

Arròs de muntanya a la cassola (4,70 €)
Vedella amb bolets (6,25 €)
Peus de porc amb llenegues (6,20€)
Estrella Damm Inedit

CAN PEPE (La Brasa de Munt)

Carpaccio de bou amb salsa de bolets o parmegiano o Remenat de bolets amb botifarra blanca i negra
Pomes farcides a l'estil llavanerenc o rodó de vedella amb bolets
Coca de Llanereres
Vi de la casa i cafè
Estrella Damm Inedit
22,00€ (IVA inclòs)

HANDICAP RESTAURANT

Pebrots farcits de bolets amb salsa de ceps (12,65€)

Rossinyols amb bull negre i verdura (17,90€)
Rissotto de ceps i verdures (16,50€)
Estrella Damm Inedit

LA PANIFICADORA

Primers plats: Amanida tèbia de bolets o rissotto de ceps o saltat de bolets amb botifarra negra
Segons plats: Mandonguilles amb bolets o fricandó o bacallà amb ceps i trompetes de la mort.
Vi de la casa, postres i cafè
Estrella Damm Inedit
Preu per persona 24 €
(IVA inclòs)

CAN MORERA DELS TARONGERS

Carpaccio de peus de porc amb ceps i vinagreta de pinyons
Patata emmascarada amb botifarra del perol i oli de tòfona
Lluç del Cantàbric amb saltat de carxofes, patates i rossinyols
Galta de vedella estofada al vi negre

amb camagroc
Brownie amb gelat de Baileys
Preu per persona 39€
(IVA inclòs)

MASIA BARTRÉS

Poma farcida a l'estil de Llanereres (12,96 €)
Saltat de bolets del temps amb botifarra del Perol (8,64€)
Vedella amb bolets (7,02€)
Estrella Damm Inedit
(IVA inclòs)

GOOD & FUNNY

Rossinyols amb tires de sípia i verduretes
Bacallà a la llauna o entrecot a la brasa de carbó
Poma a l'estil de la iaia Quica
Vi de la casa i aigua
Estrella Damm Inedit
22,00€ (IVA inclòs)

PARTICIPANTS A LA DEGUSTACIÓ

RESTAURANTS

CAN JAUME Port Balís. Tel. 937 926 960 / 937 952 012
EL RACÓ DEL NAVEGANT Port Balís, 24. Tel. 937 928 613
GOOD & FUNNY Pg. de les Monges, 2. Tel. 937 952 010 / 937 952 645
HANDICAP RESTAURANT Ctra. BV-5031, km7. Tel. 937 913 498
LA PANIFICADORA C. del Doctor, 17, baixos. Tel. 937 928 085
CAN PEPE (LA BRASA DE MUNT) C. Munt, 48. Tel. 937 930 260
GRUP GRAUPERA Pg. de les Monges, 48. Tel. 937 926 447
NOSTRUM LLAVANERES Camí de la Masia, 5 local 1. Tel. 937 929 456
RESTAURANT MASIA BARTRÉS Pg. Bellaire, 48. Tel. 937 927 001
RESTAURANT MAS NADAL Veïnat riera Avall, 8. Tel. 937 927 244
PINS MAR Ctra N-II km 651. Tel. 937 926 902
CAN MORERA DELS TARONGERS Pg. de les Alsines, 16. Tel. 937 929 351
VIL-LA MINERVA Camí Pas del Pla, 3. Tel. 937 926 104
MENJARS CUITS ROSETA Av. Pau Casals, 29-31, local 13. Tel. 937 926 164

PASTISSERIES

FORN SANT ANDREU Pg. de Joaquim Matas, 23. Tel. 937 928 418
PASTISSERIA ALSINA C. de Munt, 44. Tel. 937 926 093
PASTISSERIA SALA VIVÉS Pg. Mare de Déu de Montserrat, 2. Tel. 937 926 834
PASTISSERIA SALA C. de Munt, 36. Tel. 937 926 048

EL MILLOR MARIDATGE PER A AQUESTS MENÚS ÉS LA CERVESA ESTRELLA DAMM INEDIT

EL TOC DE CUINAR POMA
Recull de receptes aportades pels visitants de l'edició 2010, on la poma i el bolet són els ingredients principals.

PASTÍS DE POMA (Recepta de: Fátima Ahmadoyeh Akhanmouss)

Ingredients:
- 5 ous
- 1 got mantega fosa (mesura iogurt)
- 1/2 sobre de llevat Royal
- 3 pomes tallades a rodanxes
- 150 gr. de sucre
- 1 got de llet (mesura iogurt, per a la massa)
- 100 ml de llet (per la crema pastissera)
- Melmelada de préssec

Preparació:
Primer, preparem la massa, barrejant 2 ous, un got de mantega fosa, mig sobre de llevat i un got de llet amb la mesura d'un iogurt. A continuació col·loquem les rodanxes de poma a sobre de la massa i hi afegim a sobre melmelada de préssec. S'introdueix al forn durant 30 minuts a 180°. Passat aquest temps, ho traurem del forn i ho deixarem que es refredi i un cop temperada hi afegirem la crema pastissera.

POLLASTRE AMB CEPES (Recepta de: Soraya El Farhi Afaki)

Ingredients:
- 1 pollastre
- Ceps
- 1 cabeça d'all
- Crema de llet
- Sal
- Pebre
- Oli

Preparació:
Primerament se salpebra el pollastre tallat a quarts i el posem a una cassola amb oli. A continuació se sofregeix fins que estigui daurat i hi posem una cabeça d'all sencera. Quan el pollastre estigui cuit, s'hi afegeixen els ceps prèviament remullats i la crema de llet. Quan trenqui el bull, ho envetirem del foc i ja estarà a punt per menjar.

PASTÍS DE POMA I ALBERCOCS (Recepta de: M. del Carmen Morales)

Ingredients:
- 100 gr. de sucre
- 100 gr. farina
- 1/4 l de llet
- Melmelada d'albercocs
- 2 ous
- 1 sobre de llevat
- 3 pomes Golden

Preparació:
Primer barregem el sucre, la farina, la llet, els ous i el llevat fins a formar una massa uniforme. A continuació pelem les pomes i tallem una poma i mitja a daus, reservant la resta per la decoració. Afegim els daus a la massa que tot seguit passarem a una safata. Un cop tenim la barreja a la safata, la cobrirem amb la poma i mitja que haurem reservat i tallat finament. Ho posarem a cuire a forn fort durant 40 minuts. Quan el pastís estigui cuit, el pintarem per sobre amb la melmelada d'albercocs i ja està a punt per menjar.

VEDELLA AMB BOLETS (FRICANDÓ) (Recepta de: Dolores Icart)

Ingredients:
- 1 kg de vedella
- 1/2 kg de farina
- 50 gr. ametlla
- 2 grams d'all
- Julivert
- 1 llesca de pa de crostó molt fregida
- 1/2 kg de bolets (de la temporada)

Preparació:
Enfarinem una mica la vedella i la passem per la paella per enrossir-la i la posem a una cassola. A continuació posem l'all, el pa fregit, les ametlles i una mica de julivert en un morter per tal de fer la picada. Després afegim aigua a la cassola on prèviament hem posat la vedella, fins a cobrir la carn i hi afegim la picada i els bolets, els quals els haurem passat una mica per la paella. Deixarem que faci xup-xup a foc lent fins que la carn quedi cuita i tova. També es pot fer la mateixa recepta amb carn de porc.

COCA "PES DELS OUS" (Recepta de: Núria Martí)

Ingredients:
- 3 ous
- pes dels ous en mantega
- pes dels ous en sucre
- pes dels ous en farina
- 1 cullerada de llevat
- 4 pomes
- Melmelada d'albercocs
- 1 got de xarup de poma (optatiu)

Preparació:
Primer barregem els ous, la mantega, el sucre, la farina i el llevat. Un cop tenim la barreja preparada, tallem 2 pomes a trossets i les hi afegim i tornem a barrejar. El següent pas és tallar les 2 pomes que queden i les posarem al damunt de la barreja. Si es vol, hi podem afegir un got de xarup de poma. A continuació ho introduïm al forn durant 35 minuts a forn mig. Un cop cuit, per donar-li un "toc brillant", amb l'ajuda d'un pinzell, hi posem melmelada d'albercocs al damunt.

BOTIFARRA DE PAGÉS AMB TROMPETES DE LA MORT (Recepta de: Gemma i Ariadna Sellés Junco)

Ingredients (per a 4 persones):
- 4 botifarres
- 400 gr. de trompetes de la mort
- all i julivert
- un xic de sal Maldon

Preparació:
Fem les quatre botifarres a la paella amb oli verge extra. Mentrestant, passem per la paella els bolets; les trompetes de la mort amb una mica d'oli. Tot seguit, fem una picada amb l'all i el julivert. Finalment, servim les botifarres al plat i hi afegim a sobre els bolets, la picada d'all i julivert i una mica de sal Maldon. Senzill, econòmic, ràpid i, sobretot, molt bo!
Bon profit!

AMANIDA DE POMA AMB FORMATGE DE CABRA (Recepta d' Eva Font Cot)

Ingredients (per a 4 persones):
- 1 enciain francès o 1 bossa de canonges
- 50 gr. de pinyons
- 4 rodanxes primes de formatge de cabra
- 2 pomes tallades en juliana
- 1 culleradeta de vinagre de Modèna
- 1 culleradeta d'oli d'oliva verge
- un xic de sal

Preparació:
Posem l'enciain o els canonges en un bol. Tallem la poma en juliana, però els talls un xic gruixuts. Després ho remenem posant l'oli, el vinagre i la sal. Cap al final, torrem un xic els pinyons i els posem a sobre. Finalment, en una planxa posem les rodanxes de formatge de cabra, tomba i tomba i ho col·loquem a sobre. Ho servim. Un plat sa i molt bo!

PIZZA DE PERNIL SERRÀ, ROVELLONS I FESTUCS (Recepta de: Joan i Júlia Roca Humanes)

Ingredients:

- 200 gr. de farina
- 100 ml d'aigua
- 8 gr. de llevat de pa
- 1 pessic de sal

Preparació:
Primerament, preparem la massa barrejant la farina, l'aigua, el llevat de pa i la sal. L'anassem fins que no quedi gens de farina. Es deixa llevar aquesta massa amb farina per tal que no s'enganxi, en un lloc sense llum, en una caixa amb un drap durant 1 hora i mitja. Un cop reposada la massa, la partim en dos trossos. Estirem la massa amb l'ajuda d'un corró i la posem en un paper de plata amb oli. A continuació ratllem el tomàquet i l'estenem a sobre la massa i li tirem un bon raig d'oli. Després afegim una capa fina de pernil serrà tallat fi. Tallem els rovellons i fem una capa sobre del tomàquet i el pernil. Tot seguit afegim els festucs. Introduïm la pizza al forn prèviament escalfat a 220°C, si té ventilador millor, el posarem que escalfi tant a dalt com a baix, i la col·loquem en el nivell central del forn.
Bon profit!

PASTÍS DE POMA (Recepta de: Ana Irigüez Font)

Ingredients:
- 150 gr. de farina
- 170 gr. de mantega
- 4 ous
- 1 cullerada de vainilla
- Melmelada d'albercocs
- 100 gr. d'ametlla molta
- 1 copa licor dolç
- 2 cullerades d'aigua
- 150 gr. de sucre
- 3 pomes

Preparació:
Fem una pasta amb la farina, 150 grams de mantega, 1 ou, la vainilla i quan està ben pastat s'hi afegeix l'aigua. Es folra un motlle. A continuació es barrejen 3 ous amb el sucre, la mantega, el licor i l'ametlla. La crema resultant la fem servir per farcir el motlle. A sobre s'hi posa la poma tallada molt prima fins que queda tot cobert. Ho introduïm al forn a 175°C durant 35 minuts. Per finalitzar, li donem brillantor amb melmelada d'albercocs.
Se serveix fred
Bon profit!

PORC AMB POMA (Recepta de: Ariana Mosquera)

Ingredients:
- 1 kg de porc
- 1 gra d'all
- 1 xic de canyella en pols
- 1 xic de pebre
- 1 xic de gingebre
- 4 pomes
- Sucre
- Oli d'oliva
- Sal

Preparació:
Sofregim una mica l'all i el traïem quan estigui una mica daurat. Hi posem el porc fins que quedi daurat. Hi afegim les espècies: la canyella, el pebre i el gingebre i l'oli i deixem que reposi. Hi afegim la poma tallada a daus i es deixa que es cuini una mica. Es pot servir i acompanyar amb vi de Montsant.

UNA RECEPTA SENZILLA I AGRADABLE (Per Susana Gil Chico)

Baixem per la viera amb una poma a la mà i arribem fins al mar, davant l'espectacle d'aquest nostre mar, seieu a la sorra, mengeu a mossegades la poma. Gaudiu del moment senzillament amorós amb la poma.

ESTRELLA DAMM INEDIT

LA CERVESA PER MENJAR DE
FERRAN ADRIÀ I L'EQUIP
D'elBulli

Estrella Damm Inedit és una creació dels Mestres Cervecers de Damm, hereus d'una llarga tradició i creadors de les cerveses més apreciades del nostre país, i de Ferran Adrià, Juli Soler i l'equip de sommeliers d'elBulli, Ferran Centelles i David Seijas.

NOTA DE TAST

D'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. Molt afruitada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. De textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat. Té un postgust llarg i un record afable.

Un cupatge únic de malt d'ordi i blat, amb lliçol, coriandre, regalèsia i pell de taronja.