

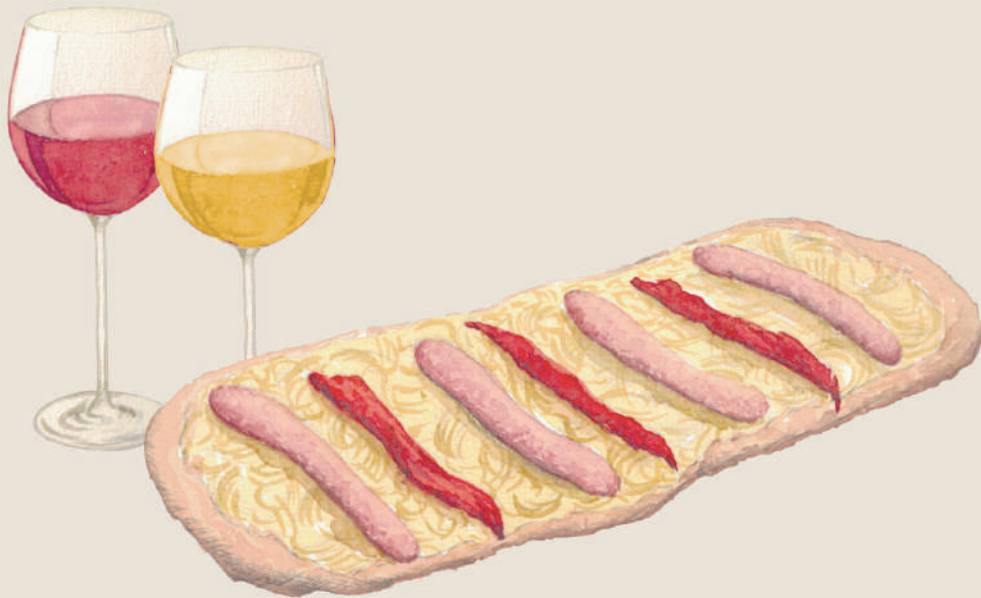


L'Arboç

L'Enramada

La nostra Coca

7^a Mostra Enogastronòmica
de la Coca del Penedès



25 i 26 d'Octubre 2019



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme
i Promoció Econòmica

L'Arboç  Turístic



Divendres 25 d'Octubre

- 18 h Obertura de la mostra d'expositors.
- 20 h Xerrada inaugural: "Sensacions mediterrànies" a càrrec de la manresana Montse Estruch, xef del restaurant El Cingle de Vacarisses i participant en els programes "Top Chef" i "MasterChef".
- 20.15 h Show cooking: demostració de cuina amb la recepta coca enramada del Penedès Marítim a càrrec de David Vernet, xef propietari del restaurant Vell Papiol de Calafell i membre del col·lectiu baixpenedesenc Terra i Taula.
- 21 h Tast de grups de cultura popular: a càrrec de la colla castellera Minyons de l'Arboç.
- 21.45 h Concert del grup Nerea Bassart Trio (versions pop-rock des del Vendrell).
- 22.50 h Sorteig de lots de productes dels expositors participants.
- 23 h Tancament de la mostra d'expositors.



Observacions

- Tots els actes tindran lloc a la plaça de Catalunya (davant del CAP).
- Durant la mostra es podrà adquirir la copa de L'Enramada (2 €).
- El preu dels tiquets de tast és d'1 €. Els tasts poden variar d'un a cinc tiquets en funció del producte.
- Als tallers infantils els nens han d'anar acompanyats d'un adult.
- Per assistir a la caminada, el taller solidari o el tast d'olis cal abonar el preu i reservar plaça a la carpa de l'organització, ubicada a la plaça de Catalunya, o bé per correu electrònic a turisme@arbocenc.cat
- El preu del davantal solidari és de 5 € i es podrà adquirir a la carpa de l'organització.

Dissabte 26 d'Octubre

- 8.15 - 12 h **Caminada per la vinya penedesenca.** Ruta per les vinyes dels termes de l'Arboç, Banyeres del Penedès i Llorenç del Penedès i visita comentada i tast de cava a la Cooperativa de Llorenç del Penedès. Organitza: Club Esportiu l'Arboç. Cal inscriure's prèviament (preu: 5 €, preu soci: 3€). Aforament màxim: 80 persones. En acabar s'oferirà un refrigeri a tots els participants.
- 11 h **Obertura de la mostra d'expositors.**
- 11 - 14 h **Tallers infantils de tardor** (gratuïts).
- 11 - 14.30 h **Inflables per als infants** (gratuïts).
- 12.15 - 12.45 h **Tast d'olis a càrrec de Jordi Pascual Solé,** propietari de Torclum i membre del col·lectiu baixpenedesenc **Terra i Taula.** Cal reservar (preu: 3 €).
- 13.15 - 14 h **Taller de cuina saludable** a càrrec de Mery Ruiz Cendoya. Cal reservar (preu: 5 €; inclou el davantal solidari). Aforament màxim: 30 persones.
- 17 - 20.30 h **Tallers infantils de tardor** (gratuïts).
- 17 - 21 h **Inflables per als infants** (gratuïts).
- 17.30 - 19.30 h **Museu de Puntes de Coixí.** Entrada gratuïta al museu presentant un tiquet de L'Enramada.
- 18.30 - 19.15 h **Show cooking** presentat pels arbocencs Josep Sendra i Ulisses Luna i els xefs Joel Molina, del restaurant El Barretet de Castellet, i Jordi Martínez del restaurant Coll de Nulles. Ambdós cuinaran els plats: Coca mediterrània amb tagliata de llamàntol i Musalina de sobressada i Salmó micuit fumat amb llenya de hickory.
- 19.15 - 20 h **Show cooking** a càrrec del forner artesà Luis Montes, de L'Artesà de Calafell, i del xef Aníbal Bonino, del restaurant Santo Porcello de Barcelona. Elaboraran dues coques enramades, una de ceps i l'altra de calçots.
- 20.30 h **Concert d'Anna & Ignasi** (cançó d'autor i versions des de Calafell).
- 21.45 h **Concert del grup Rosa Maria Inglada** (versions pop des de Banyeres del Penedès).
- 23 h **Sorteig de lots de productes dels expositors participants.**
- 23.30 h **Cloenda de L'Enramada.**

L'Arboç L'Enramada

Participants

Forns

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1. Forn Tutusaus - Condis | Bellvei i L'Arboç |
| 2. L'Artesà de Calafell | Calafell |
| 3. Forn de pa Valls | La Ràpita |
| 4. Las Delicias de Laura | El Vendrell |
| 5. Forn Queralt | Roda de Berà |
| 6. L'Obrador | El Vendrell |

Cellers

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 7. Celler Entrevinyes | L'Arboç |
| 8. Caves 10 d'Abril | Sant Marçal |
| 9. Maset del Lleó | Sant Pau d'Ordal |
| 10. Celler Mas Perdut | El Vendrell |
| 11. Celler Parés Baltà | Pacs del Penedès |
| 12. Cellers Domenys | S Jaume dels Domenys |

Cervesa Artesana

- | | |
|---------------|-------------|
| 13. Reptilian | El Vendrell |
|---------------|-------------|

Productes Agroalimentaris

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 14. Olis Torclum | La Bisbal del Penedès |
| 15. Formatgeria Marvall | El Vendrell |

Restauració

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 16. La Mossegada | L'Arboç |
| 17. Creperia El Follet Golafre | Vilafranca del P. |

Turisme rural

- | | |
|-----------------|---------|
| 18. Masia Ponet | L'Arboç |
|-----------------|---------|



Inauguració

Montse Estruch

MONTSE ESTRUCH, DIVULGADORA CULINÀRIA I XEF DEL RESTAURANT EL CINGLE DE VACARISSES

La manresana Montse Estruch, hereva d'una llarga tradició familiar, és coneguda popularment per haver participat en els programes "Top Chef" (A3), "MasterChef" (TVE) o "Cuines" (TV3). També per aconseguir una estrella Michelin (2004-2010) al seu restaurant El Cingle de Vacarisses. És autora de tres llibres de cuina i actualment obsequia els seus clients amb les millors receptes als restaurants El Cingle de Vacarisses i Becquer de Barcelona.

El divendres 25 d'octubre, a partir de les 20 h, la Montse Estruch pronunciarà la xerrada inaugural de la VII edició de L'Enramada que porta per títol "Sensacions mediterrànies".



14
LA BISBA
DEL PENED

10
EL

5
RODA
DE BERÀ

Caminada per la vinya penedesenca

Una agradable caminada per les vinyes dels termes de l'Arboç, Banyeres del Penedès i Llorenç del Penedès amb una visita comentada i tast de cava al celler de la Cooperativa de Llorenç del Penedès per donar a conèixer el conreu de la vinya i el procés d'elaboració del vi.

Aquesta activitat està organitzada pel Club Esportiu l'Arboç. Cal inscripció prèvia (preu de la caminada: 5 €, preu soci: 3€). Aforament màxim: 80 persones. En acabar s'oferirà un refrigeri a tots els participants.



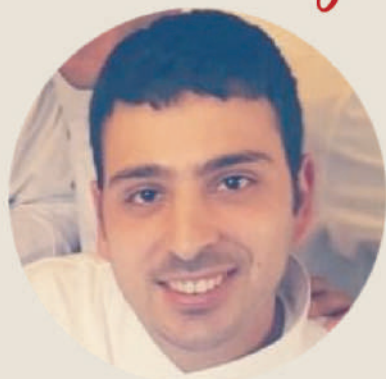
*Tast d'olis
Torclum
(DOP Siurana)*

Actualment Jordi Pascual Soler està al capdavant de diverses generacions que s'han dedicat al cultiu de l'olivera. És membre del col·lectiu Terra i Taula i fundador de Torclum, empresa dedicada a l'elaboració d'oli d'oliva extra verge ecològic.

El dissabte 26 d'octubre, a les 12.15 h, Pascual oferirà un tast d'olis en què introduirà tots els assistents a l'apassionant i desconegut món de les propietats organolèptiques de l'oli d'oliva.

L'aforament màxim d'aquesta activitat és de 30 persones i cal reservar (preu: 3 €). Cal estar 15 minuts abans de l'inici de l'activitat i dirigir-se a la carpa de l'organització per recollir el tiquet.

Show cooking amb David Vernet del Vell Papiol De Calafell



El calafellenc David Vernet, al timó del prestigiós restaurant Vell Papiol de Calafell, s'ha situat com un dels màxims exponents de la cuina marinera tradicional i de qualitat del Penedès. Amb l'amor per la cuina que li ha transmès la seva família, ha seguit un procés formatiu complet que l'ha portat a fer estades al Bulli de Ferran Adrià i en reconeguts restaurants de Malàisia i França. A més, Vernet és membre del col·lectiu baixpenedesenc Terra i Taula.

El divendres 25 d'octubre, a les 20.30 h, des dels fogons de L'Enramada David Vernet oferirà a tots els assistents una demostració de cuina amb la recepta Coca Enramada del Penedès Marítim.

Taller solidari de Tapes saludables

El dissabte 26 d'octubre, a les 13.30 h, tindrà lloc una activitat adreçada a totes les persones que estan sensibilitzades amb una dieta sana i saludable, especialment als més petits de la casa. El preu de la inscripció inclou de regal el davantal solidari de L'Enramada a favor de l'Associació de Malats de Ronyó de Catalunya i de l'Associació per a la Lluita Contra les Malalties Renals.

La cuinera d'origen bolivià Mery Ruiz Cendoya aprofitarà la versatilitat dels ingredients d'origen exòtic amb altres de proximitat per oferir un taller entretingut amb un resultat saludable i boníssim. Mery Ruiz Cendoya és llicenciada en farmàcia i bioquímica, ha cursat diversos màsters i postgraus i ha escrit diversos llibres sobre la vida sana i els mites alimentaris.

L'aforament màxim d'aquesta activitat és de 30 persones i cal reservar (preu: 5 €). Cal estar 15 minuts abans de l'inici del taller i dirigir-se a la carpa de l'organització per recollir el tiquet.

El davantal solidari de L'Enramada

Per només 5 euros podreu adquirir el magnífic davantal i col·laborar amb l'Associació de Malats de Ronyó de Catalunya i de l'Associació per a la Lluita Contra les Malalties Renals.

Show cooking amb Pep Sendra i Ulisses Luna i els xefs Joel Molina i Jordi Martínez

El dissabte 26 d'octubre, a partir de les 18.30 h, els propietaris del restaurant El Barretet de Castellet Pep Sendra i Ulisses Luna seran els encarregats de comentar les evolucions als fogons del seu xef executiu Joel Molina i del xef executiu del restaurant Coll de Nulles (Alt Camp) Jordi Martínez. Tots dos cuinaran en viu per a tots els presents els plats:



- Coca mediterrània amb tagliata de llamàntol i Musalina de sobrassada.
- Salmó micuit fumat amb llenya de hickory.



Pep Sendra és sommelier, empresari gastronòmic i propietari del Grup La Bodegueta. Des del 2016 regenta el restaurant El Barretet de Castellet. Ulisses Luna ha estat actor a diverses sèries de TV3 com "Estació d'enllaç" i ha ampliat el seu àmbit professional amb l'adquisició i gestió actual del restaurant El Barretet.

Joel Molina ha desenvolupat la seva carrera professional com a cap de cuina en nombrosos hotels i restaurants. Guardonat amb la Forquilla d'Or a Castelldefels, també ha guanyat nombrosos premis i certàmens a Catalunya. Jordi Martínez ha aconseguit fer-se un lloc de prestigi en el món gastronòmic des dels fogons de diversos restaurants i és un dels col·laboradors més nostrats de l'Enramada.

Show cooking amb Aníbal Bonino i Lluís Montes



Alta gastronomia i passió per la cuina. Una demostració de cuina a dues bandes combinant les millors qualitats del forner artesà Lluís Montes de L'Artesà de Calafell i del xef executiu d'ascendència argentina del restaurant Santo Porcello de Barcelona Aníbal Bonino.

El dissabte 26 d'octubre, a les 19.15 h, els fogons de L'Enramada bulliran al ritme d'aquesta estranya parella que oferiran una mostra dels seus dots culinaris amb l'elaboració de dues coques enramades, una de ceps i l'altra de calçots.

Tastet de Cultura Popular: Minyons de L'Arboç



El divendres 25 d'octubre, a les 21 h, L'Enramada de l'Arboç esdevindrà l'espai d'actuació de la colla castellera Minyons de l'Arboç. Una estona agradable per degustar les diverses especialitats gastronòmiques i els millors vins i caves del Penedès amb l'acompanyament de la colla local que obsequiarà els assistents amb les seves construccions.

Productes de L'Enramada

- Coca enramada de les diferents varietats arbocènques i penedesenques.
- Noves varietats i varietats experimentals de coca enramada en diferents formats.
- Productes agroalimentaris de proximitat.
- Gran assortiment de propostes gastronòmiques penedesenques.
- Els millors vins i caves de la DO Penedès.



Llista de preus

- Tiquet: 1 €
- Copa de L'Enramada: 2 €
- Davantal solidari: 5 €
- Oferta
9 tiquets + copa: 10 €



Aconseguix la copa de L'Enramada!



Ajuntament  de L'Arboç
Regidoria de Turisme i Promoció Econòmica

l'Arboç  Turístic

Amb el suport del Departament de Cultura
 Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura