

## Promocionem els productes de la terra a la 143<sup>a</sup> Fira de Sant Josep



La Diputació de Lleida, conjuntament amb el Conselh Generau d'Aran, els consells comarcals del nostre territori i la col·laboració de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, presentem una mostra de 360 productes i aliments de la nostra terra al pavelló firal B de la 143<sup>a</sup> Fira de Sant Josep.

Gràcies al treball i l'esperit emprenedor del sector, les comarques de Lleida comercialitzen aliments de primera qualitat arreu d'Europa. Aquesta unanimitat internacional a favor dels nostres productes també s'hauria de correspondre en el consum i el mercat interior. Per aquest motiu, la Diputació de Lleida promou la mostra culinària 'Aliments del territori i tu' a la Fira de Sant Josep.

Si consumim productes de proximitat estarem reconeixent el talent i l'esforç dels nostres pagesos i productors, contribuïrem a la riquesa de les nostres terres i a la internacionalització del nostre país.

### Joan Reñé i Huguet

President de la Diputació de Lleida

Amb el suport:



Col·labora:

firadeMollerussa  
som la fira!



aliments del territori i tu



**Mostra culinària**  
Programa de degustacions 2015



**Diputació de Lleida**

municipis, territori i tu

## Descarrega't l'app 'Aliments del territori i tu'

Trobaràs els productors agroalimentaris de les terres de Lleida, l'Alt Pirineu i l'Aran al teu mòbil



### Mostra culinària. Aliments del territori i tu.

#### Dijous 19 de març

**De 10.30 a 11.30 h**  
Taller de cuina per a nens de 4 a 12 anys: 'Cookies amb poma i xocolata', a càrrec del 'Petit Xef'.

**D'11.30 a 12.30 h**  
Taller de cuina per a nens de 4 a 12 anys: 'Cookies amb poma i xocolata', a càrrec del 'Petit Xef'.

**De 13.00 a 14.00 h**  
Maridatge d'entreteniments salats i cervesa artesana, a càrrec del Restaurant Cal Menut i Cerveseria Matoll (Belianes).

**De 16.30 a 17.30 h**  
Degustació de formatges i productes de l'Alt Urgell i La Cerdanya, a càrrec de l'artesà alimentari Jordi Planes i del Consorci Leader Alt Urgell-Cerdanya.

#### Divendres 20 de març

**De 10.30 a 11.30 h**  
Taller de cuina per a nens de 4 a 12 anys: 'Cookies amb poma i xocolata', a càrrec de 'Petit Xef'.

**D'11.30 a 12.30 h**  
Taller de cuina per a nens de 4 a 12 anys: 'Cookies amb poma i xocolata', a càrrec de 'Petit Xef'.

**De 13.00 a 14.00 h**  
Elaboració i degustació de panadons, a càrrec de La Bodega (Les Borges Blanques).

**De 17.30 a 18.30 h**  
Tast guiat de vins, a càrrec del Celler Clos Pons (L'Albagés).

**De 18.30 a 19.15 h**  
Plat: 'Fricandó de poltre (Mafriseu) amb poma (Hort Calvis SL)', a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme (Lleida).

**De 19.15 a 20.00 h**  
Textures de melmelades d'El Rebot de Ponent (Castellnou de Seana), a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme (Lleida).

**De 17.00 a 18.00 h**  
Presentació de l'aplicació 'Aliments del territori i tu', a càrrec del president de la Diputació de Lleida, l'Im. Sr. Joan Reñé.

**De 18.00 a 19.00 h**  
Plat: 'Torrada d'espelta amb brandada d'arengada i verdures de temporada', a càrrec de Gabriel Jové i Marc Lorés, del Restaurant Cal Xirricló (Balaguer).

**De 19.00 a 20.00 h**  
Tast guiat de vins, a càrrec d'Antoni Aldomà, del celler Vinya Els Vilars (Arbeca).

#### Dissabte 21 de març

**D'11.00 a 12.00 h**  
Tast guiat de vins i escumós de la DO Costers del Segre, a càrrec d'Alejandro Dibason, de 'Bo de Shalom' (Lleida).

**De 12.00 a 13.00 h**  
Tast guiat amb formatges artesans i melmelades de la comarca del Pla d'Urgell, a càrrec d'Alejandro Dibason, de 'Bo de Shalom' (Lleida).

**De 13.00 a 14.00 h**  
Un aperitiu diferent, a càrrec de Lúcia Romeo, del Parc de les Olors (Ivars de Noguera).

#### Diumenge 22 de març

**D'11.00 a 12.00 h**  
Tast guiat de cava 'Avi Pau', a càrrec de Maset del Lleó.

**De 12.00 a 13.00 h**  
Tast de pans ecològics, a càrrec de Forn de Pa de Ronyó (Torregrossa).

**De 13.00 a 14.00 h**  
Presentació de macedònies i decoracions amb fruites, a càrrec de l'escultora Romi Pijoan, de Vilodí-Fruit SL (Tàrraga).

**De 17.00 a 18.00 h**  
Tast de productes ecològics, a càrrec de Cal Valls (Vilanova de Bellpuig).

**De 18.00 a 19.00 h**  
Tast guiat de vins, a càrrec del celler Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cérvoles).

**De 19.00 a 20.00 h**  
Tast guiat de cerveses, a càrrec de Cerveses de Ponent (Seró).

**De 17.00 a 18.00 h**  
Tast guiat de melmelades i conserves, a càrrec de Mos de Tros (Vallverd d'Urgell).

**De 18.00 a 19.00 h**  
Maridatge de vins i formatges, a càrrec del celler Petit Duran (Sant Martí de Maldà) i Formatges Camps (El Palau d'Anglesola).

**De 19.00 a 20.00 h**  
Plat: 'Truita de Tavascan confitada a les herbes del Pla d'Urgell amb pera de Lleida escalivada i mel de romani', a càrrec Jordi Vidal, del Restaurant La Guspira (Linyola).