



Diputació de Lleida

municipis, territori i tu

FIRA AGRÀRIA SANT MIQUEL I EUROFRUIT 2015, DEL 24 AL 27 DE SETEMBRE

DIJOUS 24 DE SETEMBRE

10'00 A 11'00 HORES	Taller pedagògic i gastronòmic per a infants	A càrrec de l'empresa "Petit Xef"
11'00 A 12'00 HORES	Taller pedagògic i gastronòmic per a infants	A càrrec de l'empresa "Petit Xef"
12'00 A 13'00 HORES	Tast guiat d'infusions	A càrrec de Parc dels Olors (Ivars de Noguera)
17'00 A 18'30 HORES	Degustació de tiramisú i còctels de mitja tarda	A càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
18'30 A 20'00 HORES	"La cuina lleidatana de sempre"	A càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

DIVENDRES 25 DE SETEMBRE

10'00 a 11'00 HORES	Taller pedagògic i gastronòmic per a infants	A càrrec de l'empresa "Petit Xef"
11'00 A 12'00 HORES	Taller pedagògic i gastronòmic per a infants	A càrrec de l'empresa "Petit Xef"
12'00 A 13'00 HORES	Tast guiat i degustació de mermelades	A càrrec Fruita Blanch i la botiga Secrets de Ponent (Lleida)
17'00 A 18'00 HORES	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
18'00 A 19'00 HORES	Cuinar per cuidar la pell "IN YOUR SKIN"	Balneari Caldes de Boí (Vall deBoí)
19'00 A 20'00 HORES	Elaboració i degustació del plat "Farcell de perdiu farcida de ceps"	A càrrec del cuiner Josep M. Forn, del Restaurant 2007 (La Fuliola).





Diputació de Lleida

municipis, territori i tu

FIRA AGRÀRIA SANT MIQUEL I EUROFRUIT 2015, DEL 24 AL 27 DE SETEMBRE

DISSABTE 26 DE SETEMBRE

11'00 a 12'00 HORES	Maridatge de formatge de cabra amb mel	A càrrec de Formatges de Ponent (Almacelles) i Can Toni (Seròs)
12'00 A 13'00 HORES	Presentació de macedònies i decoracions amb fruites	A càrrec de l'escultora Romi Pijuan, de "Vilodí-Fruit SL" (Tàrrrega)
13'00 A 14'00 HORES	Tast guiat de vins	Celler Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cèrvoles)

17'00 A 18'00 HORES	Tast guiat i degustació de cervesa artesana	A càrrec de Cerveses Lo Perot (Penelles)
18'00 A 19'00 HORES	Tast guiat amb formatges artesans i melmelades de la comarca del Segrià	A càrrec d'Alejandro Dibason de "Bo de Shalom" (Lleida)
19'00 A 20'00 HORES	Tast guiat de vins i escumós de la DO Costers del Segre	A càrrec d'Alejandro Dibason de "Bo de Shalom" (Lleida)

DIUMENGE 27 DE SETEMBRE

11'00 a 12'00 HORES	Cuina fàcil amb formatges i fruita	A càrrec de Mariano Gonzalvo, de Lo Paller del Coc (Surp)
12'00 A 13'00 HORES	Maridatge de cervesa i formatges artesans	A càrrec de Cerveseria Matoll, SCP (Belianes) i Formatges Camps (El Palau d'Anglesola).
13'00 A 14'00 HORES	Tast guiat i degustació d'oli biodinàmic,	A càrrec de Montse Martínez, de Peccatum7 (Sarroca de Lleida)

17'00 A 18'00 HORES	Tast guiat i degustació de ratafies	A càrrec de Licors Portet (La Pobla de Segur) – Projecte "Al teu gust, aliments del Pallars"
18'00 A 19'00 HORES	Maridatge de patés vegetals i conserves amb cervesa artesana	A càrrec d'És Pallarès (Trepmp) i cervesa La Masovera (Trepmp) – Projecte "Al teu gust, aliments del Pallars"
19'00 A 20'00 HORES	Taller guiat i degustació de còctels de cerveses artesanes.	A càrrec de Cerveses Ponent (Seró) i Lips Cocktail Lounge Club (Artesa de Segre)

