



Promocionem els productes de la terra a la Fira de Sant Miquel

Les polítiques de desenvolupament territorial i social de la Diputació de Lleida se centren en el suport al creixement econòmic, la col·laboració amb els sectors productius i la implicació amb el món local. És sota aquests paràmetres que s'ha de situar la present mostra gastronòmica **'Aliments del territori i tu'** que la Diputació de Lleida presenta, conjuntament amb el Conselh Generau d'Aran, els consells comarcals de les terres de Lleida i la col·laboració de l'Escola d'Hoteleria i Turisme, a la 64a Fira Agrària de Sant Miquel i la 33a edició d'Eurofruit (Pavelló 1 - Palau de Vidre).

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 d'aquests productes també s'ha de traslladar al consum i el mercat interiors, una idea que des de la Diputació estem treballant des de fa temps.

Si consumim productes de proximitat estarem reconeixent el talent i l'esforç dels nostres pagesos i productors, incidirem positivament en la riquesa de les terres de Lleida i contribuirem, des de l'àmbit rural, a la internacionalització del potencial productiu del país.

Joan Reñé i Huguet

President de la Diputació de Lleida

Amb el suport:



Col·laboren:



ALIMENTS DEL TERRITORI | I TU

Per excel·lir en l'art de la cuina és bo retornar als orígens.

Anar ben a prop perquè els sentits vagin molt més lluny.

De la plana al Pirineu, unes terres plenes de vida.

Els seus fruits, un plaer per al paladar, un regal per a la teva salut.

Dijous, 27 de setembre

De 10.15 a 11.00 h

Taller pedagògic gastronòmic 'Esmorzar saludable amb pera de Lleida', a càrrec de Petit Complet SL, amb alumnes de P5 de l'Escola Francesco Tonucci (Lleida).

D'11.15 a 12.00 h

Taller pedagògic gastronòmic 'Esmorzar saludable amb pera de Lleida', a càrrec de Petit Complet SL, amb alumnes de P5 de l'Escola Francesco Tonucci (Lleida).

De 17.00 a 18.00 h

'L'hora de pair i prendre un bon cafè', a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

De 18.00 a 19.00 h

Tast guiat amb formatges artesans (Formatges Camps - El Palau d'Anglesola) i melmelades artesanes (Bo de Shalom), a càrrec de Dani Miquel, de la botiga Celler Bo de Shalom (Lleida).

De 19.00 a 20.00 h

Tast i degustació del plat 'Bacallà al Roquefort' i altres sorpreses, a càrrec de Carme Mora, del restaurant Els Fogons de la Carne (Cervià de les Garrigues).

Divendres, 28 de setembre

De 10.15 a 11.00 h

Taller pedagògic gastronòmic 'Cóc amb pera de Lleida i xocolata', a càrrec de Petit Complet SL, amb alumnes de 2n de l'Escola Francesco Tonucci (Lleida).

D'11.15 a 12.00 h

Taller pedagògic gastronòmic 'Cóc amb pera de Lleida i xocolata', a càrrec de Petit Complet SL, amb alumnes de 2n de l'Escola Francesco Tonucci (Lleida).

De 17.00 a 18.00 h

Glops de mitja tarda amb fruita de Lleida, a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

De 18.00 a 19.00 h

Tast guiat i degustació de panadons, a càrrec d'Albert Porté, de Lo + Bo de Lleida (Mollerussa).

De 19.00 a 20.00 h

Tast guiat i degustació de licor 100% natural i d'elaboració artesanal, a càrrec de Gerard Barsalà, d'Elixirs de Ponent (Almacelles).

Dissabte, 29 de setembre

D'11.00 a 12.00 h

Maridatge de mel i formatge, a càrrec de Mel Can Toni (Seròs) i Formatgeria Cal Quitària (Almacelles).

De 12.00 a 13.00 h

Tast dinàmic i cata d'oli, a càrrec d'Elisa Torremadé, d'Olis Roc (Vallbona de les Monges).

De 13.00 a 14.00 h

El raconet del gormand i del 'picantó', a càrrec de Montse Llort, de Cal Senzill (Bellpuig).

De 17.00 a 19.00 h

Tast de productes de proximitat i presentació del Festival Gastronòmic del Pallars Jussà 'Cordevi', a càrrec d'Oriol Pallarès, d'És Pallarès Tremp i APAT Pallars Jussà.

De 19.00 a 20.00 h

Tast guiat i degustació de vins de la DO Costers del Segre, a càrrec del sommelier Jordi Martínez.

Diumenge, 30 de setembre

D'11.00 a 12.00 h

'Els productes tradicionals de les fleques de la Plana de Lleida', a càrrec de Pere Boleda, de Cal Figuerosa (Barbens).

De 12.00 a 13.00 h

Maridatge de cervesa artesana i torrons d'autor, a càrrec de David Romero, de Cerveses de Ponent (Seró) i Zoe Valero, de Torrons Fèlix (Agramunt).

De 13.00 a 14.00 h

Tast guiat i degustació de cava Maset Ice Cocktail & Nèctar White, a càrrec de Caves Maset del Lleó.

De 17.00 a 18.00 h

Tast guiat i degustació de vi, a càrrec del sommelier Alejandro Dibasson, de Bo de Shalom.

De 18.00 a 19.00 h

Tast guiat i degustació de tapes i postres, a càrrec de Mos de Tros (Barbens).

De 19.00 a 20.00 h

Tast i degustació 'Cilindre de carbassó, truita de Tavascan i vinagreta de nous de Palau', a càrrec de Jordi Vidal, xef del restaurant l'Espurna i La Guspina Events & Càtering Lleida.