



www.eltrill.org
#MercatEspecies

Organitza:



AJUNTAMENT
ARGENÇOLA

Col·labora:



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

sendra&enrich / disseny = igualada

FIRES D'HERBES REMEIERES A CATALUNYA 2014



FIRA
D'HERBES REMEIERES
DE VILANOVA DE SAU



Santa Margarida
i els Monjos

**4t mercat de
les espècies
Argençola
7/8/juny/2014**



associació cultural
del terme d'Argençola



**4t mercat de
les espècies
Argençola
7/8/juny/2014**

Dissabte 7 de juny

- De les 9 del matí a les 2 del migdia **JORNADA TÈCNICA “Botànica a la cuina, una tradició o una moda. Les espècies i les herbes i flors silvestres”**

- A les 6 de la tarda:
Inauguració de l'exposició **“La mostassa a Catalunya, una gran desconeguda”**.

Lloc: carrers d'Argençola

- De les 6 de la tarda fins a dos quarts de 8 del vespre: **Taller sobre els usos i les aplicacions a la cuina de la Mostassa.**

Lloc: Sala Polivalent de l'Ajuntament d'Argençola

Grup màxim: 25 persones

A càrrec de **Santos Masegosa**, cuiner del Bar El Cortijo de Tarragona

FESTA DE LA POSTA DE SOL

- A les 6 de la tarda: **Obertura del Spiritual Cafè Chill-Out Itinerant by Kiku Mistu**

- Des de les 7 del vespre: Actuació dels grups **Jam Session Jazz Quartet i Els amants de Lulú**

- A les 9 i 21 minuts de la nit: **La posta de sol a Argençola –**

Espectacle gratuït.

Bon ambient, chill out, gin tònic, tapes i bon rotllo.



Diumenge 8 de juny

- A les 9 del matí: Obertura del Mercat de les Espècies

- De les 9 a les 11 del matí: **Sortida de reconeixement d'herbes remeieres** a Contrast (Argençola)

Grup màxim: 40 persones

Es recomana portar llibreta, llapis, càmera fotogràfica, aigua, barret i bon calçat

Lloc: Sortida des de l'Ermita de Contrast (Argençola)

A càrrec d'**Astrid van Ginkel**, llicenciada en Farmàcia i màsters en Biologia, especialista en plantes aromàtiques i medicinals, directora de la consultoria especialitzada, Fitomon.com

Preu: 5 €, a pagar al lloc de sortida.

- De les 11 del matí a la 1 del migdia: Recepció de les sals participants al 4t Concurs de Sals Aromatitzades

Lloc: Taula de l'Organització

- A les 11 del matí: Visita guiada per les parades el Mercat

Grup màxim: 20 persones

Sortida: davant de la taula de l'Organització

A càrrec de Francesc Ferrer, encarregat de protocol

- A les 11 del matí: **Inici de la destil·lació** de la Salvia sclarea

- Taller d'elaboració de pizzes i galetes amb farina ecològica i espècies per a nens d'entre 5 a 12 anys.

Horaris: a les 11 h, a les 12 h del matí i a l'1 del migdia.

- A les 12 del migdia: Inauguració oficial del Mercat de les Espècies per l'Il·lm. Sr. **Jordi Subirana i Ortells**, Diputat de comerç i esports de la Diputació de Barcelona, amb l'assistència del President del Consell Comarcal de l'Anoia, Il·lm. Sr. **Xavier Boquete i Saiz** i del batlle d'Argençola, Il·lm. Sr. **Antoni Lloret i Grau**



Lloc: A la Sala d'actes de l'Ajuntament d'Argençola

- A dos quarts de 1 del migdia: Xerrada sobre **“Les herbes aromàtiques a la cuina: la mostassa”**

Lloc: A la Sala Polivalent de l'Ajuntament d'Argençola

A càrrec de **Jaume Fàbrega**, professor d'enogastronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona, consultor gastronòmic i escriptor

- A les 2 del migdia: Proclamació dels guanyadors del 4t Concurs de Sals Aromatitzades

Lloc: A l'escenari de la Plaça Major

- A les 4 de la tarda: Tancament del Mercat de les Espècies

DISSABTE A LA TARDA I DIUMENGE AL MATÍ:

- La caixa dels aromes: per descobrir totes aquelles olors que combinen amb la mostassa.

- Taula interactiva d'activitats:

- Com és la mostassa? Pren-ne una mostra i una recepta per preparar la salsa a casa teva.
- Volem conèixer les vostres receptes de salses o plats preparats a base de mostassa.
- Concurs “El millor nas”, descobreix les plantes amagades

- Guarniran el poble manats de plantes aromàtiques i medicinals acabats de collir.

- Exposició **“Les espècies del Llibre de Sent Soví”**, basada en el llibre de cuina més antic escrit en català.

