

Activitats «Barcelona és molt més» al Fòrum Gastronòmic

HORARI	DIUMENGE 23	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26
10 a 11 h		Trobada amb les Associacions de Productors de la Xarxa.		
11 a 12 h		CUBAT- Baix Llobregat (monogràfic amb tomàquets)	Osona Cuina -Milfulls de filet de porc Ral d'Avinyó amb figues i reducció de ratafia -Arròs melós de costella de porc Ral d'Avinyó i bolets de temporada	Can Martri i cervesa gastronòmica artesana Balate El nostre showcooking versarà sobre l'evolució d'una botifarra. És a dir, tastarem les carns amb les que s'elaboren les botifarres, després tastarem una botifarra ja elaborada i finalment farem un tast d'una botifarra diferent feta amb vedella. Tot això ho maridarem amb la cervesa artesana gastronòmica Balate, en concret Balate Darro especialment creada per al maridatge amb carns.
12 a 13 h	Osona Cuina Papada de porc Ral d'Avinyó amb sepietes saltejades Canelons de pèsols amb mousse de foie i caviar de pastanaga	Moianès (Presentació tast de productes del Moianès)	Moianès (Presentació tast de productes del Moianès)	Sabors del Berguedà Recepta de blat de moro escairat
13 a 14 h	Agrogust i Cerveses Artesanals Balate Tast maridat de mermelades i patés de tomàquet d'Agrogust amb diferents varietats de cervesa artesana gastronòmica Balate. D'aperitiu, tastarem un paté de tomàquets secs amb anxoves i tàperes maridat amb Balate Ter una cervesa suau de blat. El tast continuarà amb l'amargor cítrica de la cervesa Balate Nil combinada amb uns tomàquets amb oli i espècies del mediterrani. Tancarem el tast amb un canapè de formatge de cabra amb mermelada extra de tomàquet i vainilla acompanyat de Balate Darro, la cervesa de maltes torrades i caramel·litzades.	Vilafranca Ve de Gust Timbal de gall negre del Penedès en escabetx suau amb espinacs i crestes cruixent.	Sabors del Berguedà. NIU NOU "mig raust" de xai del Pauet. Èl mig raust, es una recepta ancestral, és l'antecessora a la cuina catalana. Ès mig rostit a la brasa, per donar notes de fum i de llenya. I després acabat a la cassola de terra amb llet d'ametlles i després fer una mica de crema ginstada per a postres, que és de la cuina càtara.	

14 a 15 h		El Club de Tast del Gremi d'Hostaleria de Sitges Tast d'arròs a la sitgetana	Fogons Gastronòmics del Bages (Timbal d'albergínia blanca amb botifarra negra i crema àcida de formatge)	Xarxa Productes de la Terra Degustació Cuina VO+ Cerveses Balate *Reservat als assistents de la jornada de llegums
15 a 16 h		Fogons Gastronòmics del Bages (Postres de la Sèquia; mousse de mató de Montserrat amb aigua de la llum.)	Oli Migjorn Presentació productes i tastet maridat amb oli de ceps, premiat amb Great Taste Awards 2016, de la mà de David García, guanyador de la segona edició de "Top Chef", del restaurant To+ de Palà de Torroella	
16 a 17 h	Conserves artesanes Mar-Tret Com es fa una hamburguesa vegana? Us en farem amb mongetes i tomàquets assecats al sol de la Mediterrània, i després les tastarem També farem degustació dels nous productes : - Quinoa amb verdures - Quinoa amb bolets nameko	Formatges Montbrú Presentació producte novedós	Cuina de la laia "La Cuina de la laia és una empresa on elaborem croquetes 100% naturals, sense colorants ni conservants. Disposem de 16 sabors i us els volem presentar d'una forma diferent, passem de la tapa al plat principal sense oblidar les postres"	Sirot, el vi de Cirera Presentació amb cata de vins de cirera sec i dolç, i vinagre de cirera.
17 a 18 h	Moli d'Oli Ca La Madrona amb la marca Iohannes Oleo, presenta la novetat de l'oli novell verd, amb degustació de pa amb oli i sucre	Caves Pagès Entrena Un cava per a cada moment	Murgó Formatges "menú complet amb formatges i maridatges pel xef Josep Refusta." productor + xef.	Osona Cuina: -Arròs de botifarra del perol -Botifarra de ceps estofada -Ravioli cruixent de botifarra amb curry -Empanadilla de botifarra amb xile.
18 a 19 h	Cuina Vallès Oriental Amanida de mongetes amb pollastre escabetxat i setes confitades Cigrons estofats amb botifarra fumada Saltejat de lleties pardines amb botifarra negra de Can Salgot i carbassa de Cal Cerdà	Cuina Vallès Oriental Farcellet de col recuperada amb trinxat de llegums del Vallès Cigrons menuts amb bacallà i romesco fumat del Vallès	Cuina Vallès Oriental Borrego remodernista amb codony o moniato escalivat Sopa de ratafia	