



Slow Food®  
**community**

Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya

Pirineus

4 d'octubre

Reconeixements de cargols Km0

2021

La Seu d'Urgell



## PROGRAMA

9:00 Recepció dels productors i muntatge del mercat

10:00 Benvinguda dels assistents. Lliurament de credencials i venda de tiquets.

10.00 Obertura del Mercat de la Terra

10:30 Reunió de cuineres i cuiners Slow Food Km0

12:00 Demostracions, tastos i vermut oferts pels paradistes del Mercat de la Terra

13:00 Presentació del projecte *“Diversificació del cultiu de bolets comestibles amb noves espècies autòctones”* i tast conduït d’alguns dels bolets. *A càrrec de Bolet Ben Fet*

14:00 Àpat de transhumància elaborat per cuineres i cuiners Slow Food Km0

16:00. Reconeixements Slow Food Km0, productors i cuineres i cuiners que fan 10 anys al col·lectiu

*Durant tot l’acte hi haurà música tradicional de muntanya*





La transhumància és la migració estacional dels ramats a la recerca de pastures allà on n'hi hagi.

Cuineres i cuiners km0 de Catalunya volem retre homenatge als petits productors del Pirineu que contribueixen al manteniment d'aquesta activitat ancestral cuinant els seus productes i tot el que els envolta.

**Preu: 40 euros | Preu Infantil: 20 euros**

## MENÚ

**Associació Menja't l'Alt Urgell**  
Taula d'embotits i productes de l'Alt Urgell

**Jordi Tomàs- Cerdanya Ecoresort (Prullans, Cerdanya)**  
Amanida d'herbes, flors i verdures del Verger Cerdà  
Trinxat de Cerdanya amb col i patata ecològica i rosta de porc Tirabuixó  
Mongeta afartapobres de Prullans sortint d'olla  
Tatín de poma de muntanya amb farina de fajol i mantega del Cadí

**Adrià Porta- El Rastell (La Seu d'Urgell, Alt Urgell)**  
**Amb la col·laboració de la Carne Picas - El Ginjoler**  
Botifarra de cotnes i botifarra negra típiques de la Cerdanya  
Xais rostits a la creu  
Allioli de codony

**Ramon Pau - Els Caçadors (Ribes de Freser, Ripollès)**  
Arròs de ceps i rovellons

**Ignasi Camps- Ca l'Ignasi (Cantonigròs, Osona)**  
Fideuada de verdures ecològiques i trompetes

**Carne Clotet i Romà Revelles- Niu Nou (Bagà, Berguedà)**  
Gelat de vainilla amb llet de Cal Serrador i vainilla ecològica

**Salvador Maura-Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell)**  
Mató amb mel acompanyat d'una crema de mató i un melindro sucat amb cafè i cacau

**Forners de Menja't l'Alt Urgell**  
Pa i coques de forner de Coll de Nargó i Organyà

Vins oferts per Celler Batlliu i Oller del Mas  
Cafè Flor de Santos

*Àpat coordinat i dissenyat per part d'en Marcel Cardona, de Cal Fuster (Viver i Serrateix, Berguedà)*



# MERCAT DE LA TERRA

En aquest Mercat podràs conèixer de primera mà productors del territori que treballen de la mà de la filosofia del bo, net i just. A més a més, amb el tiquet de tastos, podràs degustar els seus productes!

## FORMATGES I LÀCTICS

- Formatgeria Serrat Gros
- Formatgeria Cuirols
- Formatgeria Abadessa
- Formatgeria Mas d'Eroles



## CARN I EMBOTITS

- Debosc, pollastres ecològics
- Brunec, vedella ecològica
- Mas la Illa, poltre ecològic
- Associació Menja't l'Alt Urgell
- Proeco, productors ecològics de la Cerdanya i l'Alt Urgell

## VINS

- Celler Batlliu de Sort
- Celler Oller del Mas
- Solà Classic
- Mas la Caçadora
- Vinyes que atrapen



## CERVESES

- Cervesa Lo Vilot



## BOLETS, CONDIMENTS I PLANTES AROMÀTIQUES

- Sal de Cambrils
- Bolet Ben Fet

## BEGUDES

- Aigua Culligan
- Cafè Flor de Santos



# PLÀNOL DE SITUACIÓ

L'acte es realitzarà al Parc del Cadí (carrer de Ramon Llambart) de la Seu d'Urgell.



## Has de tenir en compte que:

En arribar a l'espai us haureu d'adreçar a L'ESPAI DE RECEPCIÓ on:

1. Se us farà entrega d'un identificador per poder entrar al recinte.
2. Podreu comprar el TIQUET PER A FER TASTOS, que inclou 5 tiquets (10 euros, 2 euros cada tast).

Amb cada tiquet pots adquirir una copa de vidre serigrafiada amb el logotip de Cuineres i cuiners Slow Food-Km0 o bé un tast-degustació que ofereixen els productors del Mercat de la Terra.

3. Podreu comprar el TIQUET DEL DINAR, que caldrà pagar en efectiu. Preu: 40 euros. Preu infantil: 20 euros

Prèviament us hi haureu d'haver inscrit a través del següent enllaç, com a molt tard el dia 27 de setembre:

<https://ja.cat/zCvuO>

En aquest espai de recepció també podreu adquirir productes del col·lectiu, com samarretes i davantals.